

*Поплавська Альона Володимирівна,
аспірант
Київського національного університету культури і мистецтв*

НАЦІОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНІ ТРАДИЦІЇ ХАРЧУВАННЯ В СУЧАСНИХ РЕСТОРАНАХ

Стаття розглядає пріоритети сучасної харчової культури у зв'язку зі змінами звичок і звичаїв споживання їжі. Розглядаються види національних ресторанів, їх традиції харчування та обслуговування. Зазначається, що зміна традицій харчування пов'язана не з традиціями, а соціальним статусом їжі. Швидкий ритм міського життя змушує молоде покоління віддавати перевагу поєднанню національних традицій зі стереотипами фастфуду.

Ключові слова: культура, традиція, національно-культурна традиція, харчування, ресторан, соціальний статус, фастфуд.

Статья рассматривает приоритеты современной пищевой культуры в связи с изменениями привычек и обычаев потребления пищи. Рассматриваются виды национальных ресторанов, их традиции питания и обслуживания. Отмечается, что изменение традиций потребления пищи связано не с традициями, а социальным статусом пищи. Быстрый ритм городской жизни заставляет молодое поколение отдавать предпочтение сочетанию национальных традиций со стереотипами фастфуда.

Ключевые слова: культура, традиция, национально-культурная традиция, питание, ресторан, социальный статус, фастфуд.

The article deals the priorities of the modern food culture due to changes in the habits and customs of the eating. The kinds of the national restaurants and traditions of the nourishment and service are considered. It is noted that the change in the traditional food intake is not connected with the traditions but with the social status of the food. The younger generation prefers a hybrid of the national traditions and habits of the fastfood, which is determined by the rapid rhythm of the urban life.

Key words: culture, tradition, national and cultural traditions, nourishment, restaurant, social status, fast-food.

З появою у суверенній Україні з середини 1990-х рр. прошарку людей з потрібними кошторисними ресурсами й прагненням розбудови приватно-секторної харчувально-рекреаційної справи актуалізувалося інтенсивне функціонування мережі ресторанів національної кухні. Воно природно детермінується зростанням потреби зайнятого у суспільному господарстві сектору населення й гостей нашої країни в організованому харчуванні у недомашніх умовах, її задоволенню сприяє діяльність розгалуженої мережі ресторанів, кафе, торговельних точок «фастфуд», кіосків із продажем випічки, відділів у супермаркетах, в яких торгують різноманітними закусками, десертами, м'ясними і рибними стравами, курками гриль тощо.

Цілковито природним є відвідування рекреаційно-харчувальних закладів з яскраво вираженою національною специфікою у плані асортименту українських страв й художньо-естетичного задоволення від інтер'єру ресторану або кафе. Послуги осередків рекреаційно-харчувальної індустрії є перспективною складовою справи поліфункціонального обслуговування туристів. Примножуючи традиції національної кухні, ресторани заклади є своєрідним іміджевим свідченням гостинної культури конкретного міста й держави в цілому, вільного розвитку нації та її добробуту.

У низці культурологічних праць класика структуралізму К. Леві-Стросса («Структурна антропологія», 1958 р.; «Міфологія. Сире і приготовлене», 1964; «Структура міфів», 1970 р.; «Структурна антропологія – 2», 1973 та ін.) на широкому етнологічно-соціологічному матеріалі доводиться, що приготування і споживання їжі історично пов'язане з первісними табу, тотемами, поклонінням божествам й стихійним силам природи. Відтак зазначений феномен сприяє забезпеченню інтегрування чуттєвого й раціонального у досвіді первісного колективу [4]. Для досягнення феномену їжі та його функціонування у сучасному суспільстві є важливою обґрунтована оцінка її онтологічності, значення у налагодженні взаємин окремої особи і соціуму й диференціації свого і чужого за етносоціальними та культурними відмінностями.

Соціологічна розвідка сучасних українських дослідників О. та Л. Варипаєвих «Дослідження орієнтацій та принципів задоволення потреб споживачів на прикладі національного ресторану» корисна аналізом оцінки масовим споживачем функціонування громадсько-харчувальної мережі у структурному діапазоні від осередків фаст-фуду у супермаркетах та шопінг-моллах до класичної євро ресторанної кухні з урахуванням багатовікових традицій української кулінарії [1, с. 167].

М. Мальська, О. Гаталяк, Н. Ганич у підручнику «Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика)» аналізують вузлові культурно-історичні етапи розвитку ресторанної справи в Україні та світі, ознайомлюючи читачів з сучасним станом, проблемами та перспективами розвитку українського ресторанного господарства. Належну увагу приділено концептуальним засадам організації технологічного процесу виготовлення й репрезентації харчової продукції у рекреаційно-ресторанних закладах українського національного господарства та принципам складання її рецептур [5].

Метою статті є аналіз національно-культурних традицій харчування у сучасних ресторанах закладах України.

Нинішнє ресторанне господарство, особливо у функціональних структурах середнього й дрібного бізнесу, є об'єктивною формою економічної діяльності господарюючих суб'єктів з надання конкретних послуг у напрямку діяльності із задоволення потреб людини у харчуванні під час проведення дозвілля. Така діяльність здійснюється сукупною системою засобів підприємства (або закладу) ресторанного господарства. У цій конкретній організаційно-виробничій й маркетинговій одиниці здійснюється виготовлення й організовується продаж споживачам певної власного виробництва харчової продукції, доповнюючи цей процес наданням послуг з організованого дозвілля.

Працівниками ресторанного закладу виготовляється і пропонується відвідувачам широкий асортимент традиціоналізованих страв за технологіями складного

приготування, різних закусок, смачних кондитерських виробів, алкогольних і безалкогольних напоїв, десертів і фруктів. Тут практикується також за індивідуальним замовленням споживача приготування страв і закусокних продуктів, популяризуються фірмові національні страви, зазначені у меню [5].

Статусом «етноресторан», за європейськими стандартами, позначаються потужні харчувально-рекреаційні заклади, набір страв в яких формується за національно-культурною специфікою з урахуванням конкретної регіональності. Незважаючи на обширність територіальної площі нашої держави (603,7 тис. км², тобто 5,7% території Європи і 44% території світу), відмінність природних умов й специфіки культурно-історичного розвитку різних регіонів, українська кухня концептуально є цілісною за добором харчової сировини та принципами її традиційної кулінарної обробки. Слід зазначити, що українською кухнею запозичено чимало технологічних прийомів німецької, угорської, татарської, турецької та інших кулінарних шкіл, пристосовавши їх до українського смаку. Зокрема, українські вареники походять від турецької страви «дюшвар», схожої на пельмені. Німецька кухня дала технологію дроблення м'ясних продуктів, що згодом матеріалізувалося у виготовленні з фаршу українських січеників, подібних до котлет (фр. cotelette) у сучасному смислі [5].

Українці дуже люблять різні види рибних страв, як-от: карася, запеченого у сметані; тушковану щуку з хроном; коропа з цибулею, тушкованого у сметані, або коропа, фаршированого грибами та гречаною кашею; судака, запеченого з грибами або раками; рибні крученики й ін. Проте для української кухні не є характерними пироги з рибою, які популярні у населення багатьох регіонів Російської Федерації.

Прикладом успішного використання національних традицій є ресторан «Дубки», побудований ще у 1969 р. у Сирецькому парку української столиці (архітектори В. Гопкало, В. Гречина, В. Коломієць; художники – А. Гайдамака та О. Миловзорів). Це один з найстаріших ресторанів Києва. Будівлю поставлено на залізобетонні опори на горбі, до якого ведуть сходи. Велику терасу-майданчик, викладену кам'яними плитами, використовують улітку як відкрите кафе. На першому поверсі розміщено банкетний зал і бар на 20 відвідувачів. Привабливо сприймаються сполучення золотавого тону обшивки й світло-сірих кам'яних стін, інтер'єр вестибюлю з мідними карбованими прикрасами на дверях і кольоровим склом на декоративних кованих ґратках. Банкетний зал на 40 місць оригінально оформлений невеликим квадратним басейном. Ще два зали ресторану – на 120 і 60 місць – розташовані на другому поверсі. Окрасою меншої зали є стеля зі світлого дерева, а також ковані люстра і панно на світлій штукатурці, які гармоніюють із зеленню дерев за великими вікнами-вітражами [3, с. 281].

Мережа етноресторанних закладів в Україні цілеспрямовано створюється у період її незалежності. Значною популярністю у відвідувачів користуються зведені в умовах державної незалежності України столичні ресторани: «Гарас Бульба», «Картопляна хата», «Пузата хата», «Шинок» та ін.

Одним з наймасштабніших реалізованих ресторанних проектів міста Києва є «Шинок», збудований у вигляді ресторану-майстерні з шістьма різноманітними концептуальними залами в екостилістиці. Використовуючи натуральні матеріали – льон, глину, нешліфоване дерево – дизайнери створили ефект поєднання принад української

природи з комфортом затишної домашньої атмосфери. Функціонує український бутік із запропонованим для продажу керамічним посудом, українськими модними вишиванками та витинанками, створеними умілими руками народних майстрів з усіх регіонів України. Підвищеною популярністю у відвідувачів користуються продовольча крамниця, в якій можна купити по-домашньому виготовлені страви: соління, варення, смачну буженину, різного виду булочки та пиріжки тощо.

На українській кухні успішно спеціалізуються фірми «Два гуся», «Жили-були», «Матусина хата», «Українське бістро», «Три товстуни», «Швидко» [7, с. 455]. Зорієнтованість на національно-культурні традиції об'єктивується в організації внутрішнього середовища харчовально-рекреаційних закладів й розробці репрезентативного меню українських страв, поєднаних високою якістю обслуговування у комфортних умовах з наданням можливості людям приємного святкового спілкування [2, с. 77].

За способом кулінарної обробки українські національні страви диференціюються на відварні тушковані, запечені та смажені. Пісне, ресторанне меню української кухні урізноманітнюється вегетаріанськими стравами й у деяких ресторанах розробляється окремо від меню основного. Під час державних або релігійних свят клієнтам ресторанів теж надається багатий вибір українських страв. Зокрема, святкування Масниці передбачає неодмінне приготування млинців – традиційної української страви з рідкого гречаного або пшеничного тіста, засмаженого на вершковому маслі або олії тонким шаром на сковорідці. Гречані млинці як обрядова страва здавна користуються особливим попитом на Масницю. Меню ж різдвяної та новорічної ресторанної вечері мають включати м'ясо птиці, запеченої цілком: гуся, качки або індички.

Віднедавна найулюбленішим стравам української національної кухні у різних регіонах України присвячують пам'ятники, музеї й навіть меморіали. Наприклад, пам'ятник варенику встановлено у Черкасах, галушці – у Полтаві, у Коростені на Житомирщині – деруніві, музей же сала недавно відкрито у Львові, у канадському Саскатуні і досі стоїть пам'ятник українській ковбасі, поставлений українською громадою. Ягоді чорниці у с. Гукливе Закарпатської області звели єдиний в Україні пам'ятник. Таких прикладів можна навести багато.

У повсякденному родинному й корчемно-ресторанному харчуванні українського населення чай разом із чайником для заварювання стали популярними протягом ХХ ст. Праця сучасного вітчизняного керамолога О. Пошивайла «Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна» (1993) [6] містить сконцентровану інформацію стосовно використання в українському побуті цього глиняного посуду, щоправда, на думку керамолога і краєзнавця Олени Щербань, автор дещо «удревнюючи» саме глиняні чайники, помилково ототожнив їх з іншим подібним існуючим раніше посудом [8]. Дослідник стверджує, що ще у пер. пол. ХІХ ст. гончари Лівобережжя стали виготовляти чайники, наслідуючи у формах раніше використовувані предмети з гончарного виробництва. Відтак з'явилися глиняні чайники, перші самовари, до них чашки та блюдечка [6, с. 225–226].

Для українського керамічного посуду характерний високий ступінь універсальності в експлуатації, зумовлюючи його функціональне та декоративно-естетичне використання

у ресторанных закладах. Зокрема, позитивним фактом при застосуванні керамічного чайника є зберігання у ньому гарячого чаю протягом декількох годин, а виконані з кераміки тарелі стають прикрасою будь-якого ресторану.

У вітчизняній мережі громадського харчування широко використовується національний керамічний посуд. Керамічними горщиками об'ємом 100–150 см³ користуються при приготуванні та подачі гарячих закусочних страв, горщики з кришками об'ємом же 500 см³ використовуються для приготування перших і других страв (юшка, печеня тощо). Керамічні тарілки та келихи повсюдно використовують для сервірування столів у національно стилізованих ресторанных закладів. Зокрема, у керамічних кухлях і глечиках подають замовлені напої. Декоративними ж вазами для квітів і свічниками оформлюють інтер'єри обідньо-рекреаційних залів.

Сервірування столу слід узгоджувати з добовою специфікою ресторанного обслуговування сніданку, обіду, вечері; переліком страв і напоїв; естетичним гармоніюванням з формою столу, кольором скатертини та серветок, загальним інтер'єром залу. Воно має відображати національні особливості й тематичну спрямованість діяльності харчовально-рекреаційного закладу.

Розширення міжрегіональних і міждержавних торгівельних зв'язків, технологічні інновації у переробній і харчовій промисловості сприяли прискоренню трансформаційних змін у приготуванні їжі, появі нових інгредієнтів в українських національних стравах. Сучасний етап розвитку харчовальної справи засвідчує зникнення значної частини обрядових і святкових страв або ж їх суттєві трансформації. Більше того, визначаючи роль української кухні, її національних страв у різноманітті інших кухонь, харківські дослідники Л. Яцун і К. Батаєва визначили тенденції їх розвитку у закладах ресторанного господарства. Вивчаючи ці тенденції на соціологічному матеріалі діяльності 50 ресторанів з українською кухнею міста Харкова, дослідники, перш за все, встановили на харківському ресторанному ринку значний брак класичних ресторанів, які популяризували б українську кулінарну спадщину. Це при тому, що українські страви користуються широкою популярністю у харків'ян і лідирують у меню 11 ресторанів швидкого харчування (73,3 %) з 15 досліджуваних [9, с. 684–685].

Сучасні ресторани мають тенденцію до збільшення кількості м'ясних страв, на відміну від традиційно вживаних раніше м'ясопродуктів, регламентованих релігійними заборонами та національними традиціями. Сучасне збільшене вживання українцями яловичини та свинини, вважають О. і Л. Варипаєви, пов'язано з соціальним статусом їжі, оскільки соціальна приналежність до забезпеченої верстви суспільства суттєво трансформує цінності та звички у споживанні їжі, засвідчуючи через них як певних соціальних механізмів статус людини у суспільстві. Швидкий ритм міського життя змушує молоде покоління віддавати перевагу поєднанню національних традицій із стереотипами фаст-фуду [1, с. 169].

Незважаючи на деякі недоліки менеджменту українських ресторанів, дедалі більше сучасних кафе і ресторанів у нашій країні використовують і популяризують як брендівість страви української національної кухні.

Таким чином, збереження традиційної культури харчування нашого народу як важливого компоненту певної ментальної структури детермінує сферу повсякденного

харчування українця. Дослідження розвитку тенденцій цієї культури показує, що лише зорієнтованість на багатоміжові національно-культурні традиції харчування українського народу уможливілює подальшу позитивну перспективу ресторанно-рекреативної справи у нашій державі за умови використання високоякісних кухонно-кулінарного устаткування, посуду й аксесуарів сервірування, новітнього рекреаційного дизайну, запровадження сучасних дисконтних програм та інших атрактивних елементів в удосконаленні ресторанної справи, найголовніше ж – високопрофесійного, на рівні вимог належної морально-етичної й етикетної культури індивідуального обслуговування споживачів. У подальшому вивченні цієї проблеми автор планує зосередитися на становленні нових національно-культурних традицій створення художнього простору ресторанних закладів України.

Література:

1. Варипаєв О. М. Дослідження орієнтацій і принципів задоволення потреб споживачів на прикладі національного ресторану [Електронний ресурс] / О. М. Варипаєв, Л. М. Варипаєва // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Вип. 1(2). – С. 166–170. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/j-pdf/esprstp_2013_1\(2\)_26.pdf](http://nbuv.gov.ua/j-pdf/esprstp_2013_1(2)_26.pdf). 2. Дудка С.-Р. О. Графо-аналітичне моделювання простору ресторанних комплексів / Дудка С.-Р.О. // Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв. Мистецтвознавство. Архитектура. – 2013. – № 3. – С. 77–80. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/j-pdf/had_2013_3_20.pdf. 3. Киев: Архитектурно-исторический очерк / М. Шулькевич, Т. Дмитренко. – [6-е изд., перераб. и доп.]. – Київ : Будівельник, 1982. – 448 с. 4. Леви-Стросс К. Мифологика. Сырое и приготовленное / Леви-Стросс К. – Москва : Флюид, 2006. – 400 с. 5. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [текст] : [нідруч.] / Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. – Київ : «Центр учбової літератури», 2013. 6. Пошивайло О. М. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна : автореф. дис... д-ра іст. наук спец. : 07.00.07 «Етнографія, етнологія і антропологія» / О. М. Пошивайло; Нац. акад. наук України, Ін-т нац. відносин і політол. – Київ, 1995. – 50 с. 7. Сучасні форми організації і роботи у ресторанному та готельному бізнесі / Усіна А. І., Кононенко Т. П., Полстяна Н. В., Халіна І. В. // Комуніальне господарство городів: науч.-техн. сб. – 2007. – Вип. 75. – С. 453–459. 8. Щербань О. Глиняний чайник в культурі харчування українців / Олена Щербань // Вісник національної академії мистецтв. – Львів : ЛНАМ, 2012. – Вип. 23. – С. 327–334. 9. Яцун Л. М. Шляхи відродження кулінарної спадщини українського народу / Л. М. Яцун, К. В. Батаєва // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2010. – Вип. 1. – С. 681–687. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/j-pdf/esprstp_2010_1_97.pdf.