

УДК 316.334.2

УКРАЇНСЬКА ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА ЯК СОЦІАЛЬНИЙ ФЕНОМЕН

Ніколенко Вадим Вікторович – доктор соціологічних наук, доцент кафедри соціології Дніпропетровського національного університету імені Олеся Гончара

Стаття присвячена дослідженню гастрономічної культури як соціального феномену. Наголошується, що гастрономічне (гастрономія, гастрономічна культура, практики харчування) є інформативним концептом, що надає можливість виокремлювати специфіку організації різних вимірів соціуму. Відмічено, що українська гастрономічна культура має власні, унікальні ознаки (розмаїття пісних страв, неповторні гастрономічні символи нації, самобутні кулінарні норми, гастрономічні традиції), які виокремлюють її з-поміж інших аналогів та здатні позитивно впливати на формування національної ідентичності.

Ключові слова: соціальний феномен, гастрономія, гастрономічна культура, практики харчування, ідентичність, соціальна взаємодія.

Статья посвящена исследованию гастрономической культуры как социального феномена. Сделан акцент на том, что гастрономическое (гастрономия, гастрономическая культура, практики питания) является информативным концептом, который предоставляет возможность выделить специфику организации разных измерений социума. Подчеркивается, что украинская гастрономическая культура имеет собственные, уникальные характеристики (разнообразие постных блюд, неповторимые гастрономические символы нации, самобытные кулинарные нормы, гастрономические традиции), которые выделяют ее среди других аналогов и способны позитивно влиять на формирование национальной идентичности.

Ключевые слова: социальный феномен, гастрономия, гастрономическая культура, практики питания, идентичность, социальное взаимодействие.

The article investigates the gastronomic culture as a social phenomenon. Emphasis is placed on the fact that gastronomy (culinary, gastronomic culture, dietary practices) is informative concept that provides the ability to highlight the specificity of the organization of the different dimensions of society. Ukrainian food culture has its own unique characteristics (variety of meatless dishes, unique gastronomic symbols of the nation, unique culinary standards gastronomic tradition), that distinguish it from other peers and are able to positively influence the formation of national identity.

Keywords: social phenomenon, gastronomy, food culture, dietary practices, identity and social interaction

Гастрономічна культура як різновид людської культури дуже глибоко інтегрована в суспільне життя, передусім через виконання, з одного боку, фізіологічних, а з іншого – соціокультурних функцій. Її вплив на процеси соціальної взаємодії можна відмітити як на глобальному, так і локальному рівнях. Безсумнівно, практики харчування, смакові вподобання, проблеми прихованого голоду впливають як на долю всього суспільства, окремих соціальних груп, так й на індивідуальні біографії. Наприклад, відомо, що людина, яка в дитинстві не отримує достатньої кількості харчових макро- та мікроелементів, відстає у розвитку від своїх однолітків за розумовими та фізичними показниками. На тлі поліфонії функцій гастрономічної культури варто відмітити маркуючу або синтетичну функцію, тобто можливість об'єднання навколо відповідних репрезентантів простору фізичного та культурного, і, як наслідок, формування соціальної ідентичності, національної самосвідомості тощо. Таким чином, цей феномен прямо чи опосередковано, у відкритих або латентних формах присутній у вигляді атрибутивної характеристики найрізноманітніших форм життєзабезпечення соціуму.

Гастрономічне (гастрономічна культура, практики харчування, кулінарні норми) все ще залишається без систематичної рефлексії з боку вітчизняних науковців. У цілому серед українських учених, аналітиків, письменників-документалістів, які цікавилися такою проблемою, як погляд на суспільне життя «із-за столу», варто виокремити В. Бурлачука, І. Набруску, Ю. Винничука, В. Панченка, В. Супруненка, О. Фурдик, Н. Толстих. Проте роботи анонсованих авторів мають радше унікальний характер, тобто є винятком із загального правила, а саме: відсутності систематичної уваги дослідників до

цієї тематики. Тож можна стверджувати, що в українській соціології досліджуваний нами феномен й досі залишається «terra incognita», у кращому випадку розглядається лише спорадично.

Мета статті – виявити характерні ознаки української гастрономічної культури як соціального феномену.

Реалізуючи цю мету, перш за все зазначимо, що П. Блау розуміє під феноменом певні аспекти суспільного життя, конкретні форми його прояву, які доступні реальному спостереженню та безпосередній фіксації соціологічними методами. Є. І. Головаха, застосовуючи методологію «ідеальних типів» М. Вебера, розділяє всі соціальні феномени на: універсальні, приходять, періодичні, кумулятивні. Універсальні, до яких відноситься й гастрономічна культура, мають просторово-часову інваріантність, тобто їхні форми, ознаки, структурні складники завжди були, є та будуть у житті суспільства. Водночас у процесі дослідження гастрономічної культури як соціального феномену доцільно спиратись й на думку П. Штомпки. Зокрема, він зауважував, що соціологи мають пояснювати, чому в суспільному житті щось відбувається так, а не інакше. Польський вчений відзначає, що соціологічний стиль мислення передбачає дотримання в процесі вивчення соціальних феноменів декількох важливих принципів. По-перше, визнання надзвичайного розмаїття форм соціального життя; по-друге, прийняття положення, що всі соціальні факти, суспільні ефекти є результатом людської діяльності; по-третє, пошук «живого» спадку минулого на сучасному етапі.

Дослівно гастрономія в перекладі з грецької мови – шлунок. Водночас цей термін в науково-довідниковій літературі, автори якої тлумачать значення слів іноземного походження, перекладається як високоякісні продовольчі товари, інколи мистецтво куховарити. Один із найвідоміших в історії людства кулінарів-письменників француз Ж. Б. Саварен гастрономію взагалі тлумачив як окрему науку. Варто відмітити, що І. Сохань під гастрономічною культурою розуміє комплекс кулінарних норм, практик харчування, гастрономічний дискурс, який є похідною суспільного життя та одним із інформативних індикаторів його стану. На нашу думку, під гастрономічною культурою можна розуміти, як було зауважено вище, різновид людської культури, що вміщує сенси, норми та цінності, які надають процесу приготування їжі, практикам харчування соціально упорядкованого характеру. Цілком логічно вважати, що через концепт «гастрономічне» можна фіксувати специфіку всіх вимірів (економічних, релігійних, державних, правових) життєдіяльності соціуму.

Їжа, практики харчування, особливо в традиційному соціумі, мали для людини суттєве екзистенційне значення. Проблема повноцінного харчування для переважної більшості населення того періоду завжди була доленосною. Цінність їжі в традиційному та зрештою в індустріальному суспільствах була надзвичайно великою. Її екстерналізація виразно проявлялась у багатьох формах масової культури. Згадаємо хоча б літературного героя М. Твена, підприємливого юнака Тома Сойєра, який вважав, що його серце обов'язково має знаходитися десь поблизу шлунка. Ч. Чаплін у фільмі «Нові часи», після великої економічної депресії, «погодився брати участь у випробуванні “геніального” винаходу – машини для харчування, яка, на кшталт наполегливої матері, намагалася нагодувати його супом, стейком із картоплею і тортом на десерт» [1, с. 20]. Звичайно, можна наводити й інші яскраві приклади неабиякої зацікавленості питаннями продовольчого забезпечення, харчовим антуражем, їжею, передусім, для ефективного вирішення проблем фізіологічного виживання в суспільстві тієї доби.

Центральним поняттям нашого дослідження є поняття «гастрономічна культура». Феномен, який позначається цим поняттям може бути представлений, з одного боку, як каркас, на якому кріпляться різні формати міжособистісних, гендерних, суспільних відносин, а з іншого – як «рентгенівський знімок», логічна частина життя окремого соціуму з усіма його перевагами та недоліками. Наприклад, французький антрополог К. Леві-Стросс свого часу наголошував, що гастрономія, кулінарія є мовою, на якій суспільство, можливо, несвідомо розкриває секрети власного улаштування, наявних протиріч повсякденної дійсності. Щось на зразок цього багато століть тому промовляв Конфуцій: «Той спосіб, в який ви нарізаєте м'ясо, може багато розповісти про спосіб вашого життя» (цит. за: [2, с. 188]). Цілком природно, що в такому ракурсі гастрономічну культуру слід тлумачити як соціальний феномен.

Як вважають деякі дослідники рафіновані форми гастрономічної культури з'являються в різних регіонах світу приблизно по закінченні епохи Середньовіччя. Попри це, на нашу думку, можна відзначити й альтернативні підходи, що висвітлюють логіку її виникнення та інституціоналізації. Ми зупинимо нашу увагу щонайменше на двох: першому – антропоморфному та другому – стратифікаційному. В межах антропоморфного підходу зауважують, що деякі прообрази гастрономії з'являються після приручення людиною вогню та опанування нею навичок термічної обробки сирової їжі. Саме завдяки такому нововведенню, як підкреслював американський антрополог Р. Ренгем, відбулись важливі зміни не лише в

будові людського тіла, але й в процесах антропосоціогенезу. Зокрема, зменшились щелепи, бо термічно оброблену їжу стало набагато легше пережовувати, ніж сиру. Відповідно, збільшився мозок, з'явився вільний час для виконання особистісних і суспільних справ. По суті, багато тисячоліть тому навколо першого вогнища почало зосереджуватися та відчувати вагомі імпульси для подальшого нормування родинне життя. У зв'язку з цим, відбувся гендерний розподіл соціальних ролей. Тож поява та розвиток одних із перших ознак гастрономічної культури мали своїм наслідком докорінні зміни в соціальному житті.

Спираючись на праці Т. Веблена, доцільно виокремлювати стратифікаційний підхід. У своїй роботі «Теорія незайнятого класу» американський соціолог висвітлює своєрідну логіку виникнення гастрономічної культури. Він зауважує, що на зорі людської історії, коли формувалась еліта та решта суспільства, з'являються відповідні правила поведінки себе, власної презентації, в тому числі й завдяки застілью. Представники еліти, які здебільшого були зайняті престижними видами діяльності, потребували виразних ідентитетів, передусім, щоб наголосити на власному панівному положенні. Не важко помітити, що в гастрономічному реєстрі аристократичних претензій застілья увагу приділяли надлишку на столі, розмаїттю продовольчих страв, згодом – вишуканому етикету. Належне віддавали приємному спілкуванню протягом застілья, яке вважалося в куртуазному суспільстві галантного століття головною метою трапези. У подальшому такі гастрономічні практики, як зауважує В. Бурлачук, дозволяли виокремлювати нові форми соціальності, що переслідували мету задоволення вже не стільки потреби, скільки нових бажань. Наприклад, позбавитись маргінального статусу, посилити соціальні зв'язки з референтною групою, підвищити власну самооцінку та суспільну репутацію.

Один із соціологічних законів раціоналізації життя, за М. Вебером, безпосередньо відбився й на ускладненні та диференціації гастрономічної культури. Приміром, розповсюдження публічним простором американського суспільства емансипативних цінностей призвело до все більшої технологізації гастрономії. По суті, «man made himself» в конкурентному суспільстві рівних можливостей не міг собі дозволити витратити багато часу на приготування та споживання їжі, бо це звужувало можливості для професійної самореалізації. Таким чином, західна цивілізація з характерним шанобливим ставленням до цінності часу запропонувала світу славнозвісні практики швидкого харчування. В США вони були та залишаються органічним додатком до американської автомобільної цивілізації та пануючої культури досяжницької мотивації, що передбачала виникнення відповідних гастрономічних похідних.

Згідно М. Фуко, за кожним типом дискурсу стоїть окремий тип владних відносин. Не є виключенням й гастрономічний дискурс. Нагадаємо, що французький дослідник під концептом «дискурс» розумів контекстуально-опосередковані практики, які мають просторово-часову локалізацію. Такий підхід дозволяє через гастрономічне виразно розкривати, приміром, патології окремої суспільної системи. Відомо, що у ХХ ст. примітивна радянська гастрономія ставилась у пряму залежність від продуктового мінімуму, продовольчого дефіциту тощо. Наприклад, сьогодні кулінарна практика додавати майонез в переважну більшість страв, яка була притаманна тогочасній кулінарії, сприймається як вкрай сумнівна основа професійної майстерності кухаря. Багато дослідників цілком справедливо поділяють думку про цілковиту деградацію гастрономічної культури за часів СРСР. Серед причин цього слід виокремити: тоталітарну/репресивну державу, позаекономічні чинники регулювання народним господарством, екстенсивний тип економіки, відсутність приватної власності тощо. Зокрема, з-поміж іншого й через гастрономічне держава намагалась звести нанівець приватний побут людини. Так, у новобудовах того часу взагалі не передбачалось окремого місця для кухні. Лише маленька площа, де на плиті можна було розігріти їжу. Приватна кухня сприймалась тоталітарною державою як осередок прояву вільнодумства та індивідуального смаку, з якими наполегливо боровся її репресивний апарат. Тож і не дивно, що в радянській літературі гастрономічний жанр сприймався як низький. Їжа навіть на святковому столі вважалась чимось маргінальним. Більше того, через аскетичну систему громадського харчування тогочасна владна верхівка безальтернативно нав'язувала масовій людині, суспільній свідомості цінності патерналізму, соціальної однорідності, де б «Ми» безроздільно панувало б над «Я». З цього приводу філософ А. Швейцер говорив, що коли держава впливає на людину більше, ніж людина на державу, починається всебічна деградація.

Сьогодні, незважаючи на те, що принаймні в розвинутих країнах проблема продовольчого забезпечення вже давно вирішена, гастрономічне (відповідна культура, практики харчування, кулінарні норми, традиції, стереотипи тощо), вмонтовано в повсякденний й святковий спосіб життя поліфонічних соціальних груп не менше, ніж на зорі людської історії. Овочі, фрукти, різні страви, наїдки, практики харчування часто-густо зустрічаються у фольклорних висловлюваннях, насамперед, з метою підкреслити значущість, інформативність, емоційне забарвлення власної думки. Таким чином, можна виокремлювати ще

одну сферу виразної диференціації соціального життя через використання гастрономічних метафор, застосування відповідних прислів'їв. Наприклад, іноді про країну або регіон говорять «Картопляна або рисова цивілізація»; про людину – «Не у своїй тарілці», «Сіль землі», «Третій калач», «Ну і фрукт», «З ним каші не звариш», «Яблуко від яблуні не далеко падає», «Від осини не народжуються апельсини», «Не для Гриця паляниця», «Не солоно сьорбаючи» тощо. Більше того, А. Муратова зазначає, що «їжа супроводжує всі важливі, значущі події в житті людини: народження, свята, проводи, зустрічі, весілля, входини тощо» [3]. «...Навіть короточасні повсякденні події – до сусідки на хвилинку – й офіційні заходи, урочистості, коли, здавалося б, без їжі можна обійтися (дипломатичні прийоми, випускний бал тощо), супроводжуються хоча б символічною трапезою» [3]. Тож можна з упевненістю стверджувати, що їжа (її соціальна символіка) та, на більш високому рівні абстракції, гастрономічна культура пронизує широку палітру суспільних відносин і процесів, постаючи «лакмусовим папірцем» реального змісту їхньої організації.

Необхідно відмітити, що українську кухню/гастрономію ідентифікують у сучасному світі. Вона має яскраво виражені властивості та здатна зміцнювати громадянську ідентичність, бути предметом справжньої національної гордості. В українській гастрономічній культурі, у порівнянні з іншими аналогами, присутня найбільша кількість пісних страв. Необхідно зазначити, що вітчизняній культурі харчування притаманні свої неповторні звичаї, пов'язані з приготуванням повсякденних і ритуальних страв, харчовими заборонами, обмеженнями й перевагами, певними смаковими прихильностями в меню повсякденних та обрядових трапез. У широкій палітрі кулінарних композицій української національної кухні окремо варто відзначити їхні сталі зв'язки з різними соціальними подіями, урочистостями – весіллям, народженням дитини, хрестинами, провадами на військову службу тощо. З огляду на це, доцільно розкрити зміст деяких традиційних українських страв, приготування та споживання яких пов'язане з певними соціальними обставинами, тобто дуже міцно інтегроване, вмонтоване в суспільне життя.

Безсумнівно, Україна, зважаючи на територіальні та кліматичні особливості, завжди вважалася житницею, тобто населення в процесі виробництва продовольчих продуктів віддавало перевагу здебільшого злаковим культурам. Природні та кліматичні умови (як у минулому, так і сьогодні) створюють сприятливе тло для вирощування на більшій частині України саме жита, пшениці тощо. Такі господарські культури плекають з метою виробництва хліба і створення його гастрономічних похідних. Використовують різні види тіста, що традиційно застосовують для різноманітної випічки, зокрема й десертної. Роблять дріжджове (кисле) тісто, пісочне, заварне, бісквітне, листове й ін. [4]. Оноре де Бальзак, відвідавши Україну, згадував: «...Можливо, ви приїдете в Україну, у цей рай земний, де я запримітив уже сімдесят сім способів приготування хліба, що породжує ідею про вміння населення комбінувати прості речі» [5, с. 13]. У цьому аспекті не можна оминати увагою наявність сталих національних кулінарних прихильностей. Прикметно, що до суто вітчизняних страв, як правило, відносять вироби з простого бездріжджового тіста: вареники, галушки, гречаники, коржі, вергуни. Важливо сказати, що страви цього продовольчого списку, не будучи надто складними у приготуванні, між тим доволі довго зберігаються й надають відчуття тривалої ситості. До речі, із пшениці робили не лише борошно, а потім тісто, але й різні види круп, з яких варили, наприклад, кутю на Різдво Христове. Тож видається зовсім не випадковим, що в багатьох джерелах традиційний українець сприймається насамперед як хлібороб, «світ якого – господарство, родина, оселя...» [6, с. 316].

Історики свідчать, що приблизно в період пізнього Середньовіччя з Азії в Україну завезли гречку, з якої почали виробляти борошно та крупу. Гречка міцно увійшла до репертуару національного харчування, назавжди закарбувалася у фольклорі. Недаремно в народі кажуть: «Хліб житній – батько рідний, гречана каша – мати наша». Тож в українців з'явилися гречаники, на цій основі – пампушки з часником, гречані галушки з салом та подібні страви. У системі національного харчування широко використовують також пшоно, рис, такі бобові культури, як горох, квасоля, сочевиця тощо. Попри це, незважаючи на умовних конкурентів, у центрі семантичного поля української гастрономії назавжди залишився хліб.

У соціальному сенсі протягом тривалого періоду наявність хліба для селян і бідних верств населення означала можливість жити. Тому хліб – найвиразніший, найпопулярніший, найбільш значущий атрибут українського застілля. «Паляниця – як пух, як дух, як милеє щастя», «Хліб – усьому голова», «Хліб та вода – козацька їда», «Без хліба суха бесіда», «Без хліба немає обіду», «Хліб та каша – їжа наша», «З хлібом і пісня миліша, і хата тепліша» – таких прикладів українського гастрономічного фольклору можна навести безліч. Хліб завжди багато споживали, бо національне харчування минулого, зважаючи на соціально-економічні та політичні чинники, для масової особи в цілому було низьким за калорійністю [7]. Історики української кухні зазначають, що «хліб випікали раз на тиждень у добре натопленій печі на поді,

підкладаючи під хлібини капустяне листя. Споживали найчастіше житній хліб, бо він був поживнішим. Із пшеничного ж борошна хліб випікали лише на великі свята: на Різдво, Великдень, весілля» [8, с. 11]. Тож можна впевнено говорити, що пшеничний хліб споконвіків призначався для святкового столу, а житній був більш поширений у побутовій гастрономії впродовж іншого календарного часу. За звичаєм випічкою хліба для потреб родини займалися жінки, передусім зважаючи на традиційну гендерну диференціацію соціальних обов'язків. І лише в пізньому Середньовіччі, коли в містах почали з'являтися пекарські цехи, які апріорі знаходилися поза межами власної домівки, право виготовляти хліб стало переходити до чоловіків. Проте в селі Біленькому Запорізької області й досі для випікання короваю запрошують саме коровайницю [9, с. 86]. Такі гастрономічні практики є нічим іншим, як гендерним розподілом суспільної території щодо власної оселі, як наслідок – відповідних соціальних ролей.

Загалом у масовій свідомості українців пекар або кухарка, які виготовляли хліб, користувалися особливою шаную, адже хліб здавна є символом добробуту, гостинності, хлібосольства. Протягом віків у народу складалося ставлення до нього як до священного предмету. Тому той, хто був причетний до виробництва хліба, завжди користувався в народі суспільною повагою та визнанням. Цілком імовірно, що й через таку обставину образ жінки в Україні цінувався набагато більше, ніж в інших культурах. «Невістка бралася верховодити негайно, як тільки звільнялася від опіки свекрухи. Зауважте – головувала в родині свекруха, а не свекор» [6, с. 302]. Цим соціальна ієрархія, розподіл гендерних ролей в українській родині істотно відрізняються від багатьох зарубіжних аналогів, яким притаманна домінуюча роль чоловіка [6, с. 303].

Таке майже сакральне ставлення до хліба виявлялося в певних звичаях. Хлібні крихти й уламки ніколи не викидали, а віддавали птиці чи худобі. У традиційному інтер'єрі селянської хати хліб-сіль, вкриті рушником, були важливим елементом побуту. Розділити з кимось хліб-сіль означало одружитися, побрататися. Зустрічати хлібом-сіллю дорогих гостей – це звичай, який, маючи глибоке символічне коріння, дійшов і до нашого часу. Невипадково оселі, де так ставляться до гостей, і самих господарів у народі величають хлібосольними. Хліб був і залишається одним із найважливіших атрибутів української обрядовості. Причому раз по раз його утилітарна функція відходить на другий план, а пріоритетною стає знакова, символічна. «Весілля починалося з виготовлення весільних хлібів, але наші записи вказують на часткову втрату ритуальності цього дійства» [9, с. 86]. Причина відома: обрядовість зводиться нанівець на тлі неблаганної логіки субкультури бідності. Утім, усі різновиди весільної випічки, якщо все-таки вона ставала гастрономічною візитівкою такого святкового дійства, втілювали в собі ідею єдності родини, міцності шлюбу, продовження роду, добробуту й злагоди в сімейно-шлюбних відносинах. Вагоме значення символ хліба мав під час релігійних свят, при народженні дитини, на хрестинах, у поховальному обряді тощо. Беззаперечним є те, що без хліба не обходилося жодне календарне свято. Не треба бути особливо уважним спостерігачем, щоб констатувати той факт, що традиції, пов'язані з хлібом, які уособлюють повагу до людини та її праці, продовжують активне життя і на сучасному етапі.

Значущі гастрономічні аналоги хліба можна зустріти і в інших культурах. Чимало подібних національних страв, які стали знаковими для своїх народів, виконують функції популярних брендів, що викликають сьогодні однозначні позитивні емоції більшої частини глобалізованого суспільства. Наприклад, італійська гастрономічна культура є промовистим символом, який репрезентує національну самобутність спадкоємців прадавнього Риму. Натепер такі страви, як паста або піца, набули шаленої популярності в усьому світі. Разом із іменами Данте чи Петрарки спагеті й піца теж належать до світового культурного спадку. Більше того, останні, на відміну від творів видатних літературних авторів, пізнаються і вживаються набагато частіше [10, с. 73].

Отже, кухня будь-якої країни, нації – це частина її культурного багажу, своєрідне відображення історичного досвіду, окремих форм прояву масової свідомості, соціально-економічного стану тощо. В українській культурі є власні потужні гастрономічні символи, які виділяються на загальному тлі. Зокрема, вареники – одна із найпоширеніших страв із вареного тіста з начинкою. Згадаємо хоча б козака Пацюка в гоголівській повісті «Ніч перед Різдвом», якому вони самі стрибали до рота після того, як побували у сметані. Читаємо у класика: «Пацюк роззявив рота, поглянув на вареники і ще сильніше роззявив рота. Цієї ж миті вареник виплеснув із миски, шубовснув у сметану, перевернувся на інший бік, підскочив догори і потрапив йому саме до рота. Пацюк з'їв і знову роззявив рота» (цит. за: [8, с. 21]). Пацюк з'їв їх цілу макітру, вмочаючи в сметану, що на Святий вечір вважалося річчю страшною та нечуваною для побожних селян [11, с. 81].

Натомість до повсякденного меню українського селянина минулого вареники потрапляли нечасто – вони були окрасою його недільного і святкового столів. Із плином часу ця страва все більшою мірою інтегрувалася в соціальне життя. Зокрема, дівчата-дружки несли її молодій на другий день весілля, а жінки

– породіллі, і це вважалася обов'язковою традицією. При цьому промовляли: «Щоб, знай, багатіли та спереду горбатіли» або «Щоб повна була завжди, як вареник». Як бачимо, ця страва символізувала собою одну з формул безсмертя завдяки своїй символічній функції – продовження себе в нащадках. Крім того, вареники з сиром, мащені сметаною, були неодмінним атрибутом на Масляну разом із млинцями, оладками, налисниками. Вони й нині є однією з найулюбленіших і найпоширеніших страв у привабливій царині українського гастрономічного повсякдення [12].

Особливе місце в українській кухні належить першим стравам. Головними «культурними героями» серед них справедливо вважаються борщ та юшка. Як відомо, борщ знали ще в прадавньому Римі. Він є одним із небагатьох кулінарних артефактів, який витримав випробування упродовж століть, тобто часом і практикою. У деяких джерелах можна знайти відомості про те, що в Україні існували десятки кулінарних рецептів борщу і ще стільки ж – для приготування інших перших страв. Фахівці виокремлюють борщі з квасолею, гетьманський, полтавський з галушками [8, с. 76–78] тощо. Водночас існують його різноманітні пісні аналоги, що є окрасою меню, наприклад на Свят вечір. Загалом в українському меню існує широкий вибір перших страв: це бульйон із локшиною з млинців, куліш із цвітної капусти, капуста запорізький, супи горохові, із квасолею, галушками, суп із печериць, холодник тощо [12]. До речі, густі юшки входили в меню різних народів із сивої давнини [13, с. 142]. Вони становлять основу меню найбільш відомих ресторацій усього світу.

Зауважимо на соціокультурній значущості юшки. Рецепт її приготування відображає найбільш важливі соціальні проблеми українців минулого. У традиційних кулінарних алгоритмах її виробництва поміж рядків можна вбачити постійне прагнення наїстися, тобто забезпечити себе від голоду. В цілому, за спостереженнями фольклористів-етнографів, у низовому селянському харчуванні перші страви цінувалися особливо. Поруч із борщем чільне місце на столі відводилося юшці. Серед відомих народних практик її приготування найбільше виокремлюється одна красномовна властивість, а саме: вона обов'язково має бути жирною. Настільки жирною, що, як кажуть респонденти, і сто п'ятдесят грамів горілки не будуть брати [9, с. 82–83]. Іншими словами, кулінарія по-українськи зосереджувалася на пошуку можливостей не просто їсти, а наїдатися, що свідчить про постійну присутність поруч із масовою людиною проблеми повноцінного продовольчого забезпечення як похідної царського та радянського тоталітарних режимів минулого.

Доцільно відмітити галушки, з якими варять українські перші страви. Вони є одним із багатьох славетних символів вітчизняної кухні і поряд із борщем, юшкою та варениками дуже популярні й тепер. Наприклад, у Полтаві навіть пам'ятник поставили галушкам. Також до найпопулярніших і найпоширеніших українських страв належать, особливо в сільській місцевості, де їстівні топоси нації залишаються найбільш неушкодженими плином історії, гарбузова каша, бануш, шпундра, сирники, гомбовці, голубці, гречаники, деруни, драглі, різноманітні каші, кваша, завиванці, ковбаса, кров'янка, крупник, лемішка, локшина, буженина, мамалига, пампушки, січеники, шинка, карасі в сметані тощо. Ми не даремно назвали стільки суто українських страв – цей далеко не повний перелік ще раз свідчить про велику різноманітність української гастрономічної традиції.

Незважаючи на таку поліфонію та начебто розмиті кулінарні кордони, ще раз наголосимо: українську кухню, як стверджують вітчизняні експерти в галузі гастрономії, сьогодні чітко ідентифікують із-поміж інших аналогів. На нашу думку, з метою закріплення в суспільній свідомості глобального світу таких українських символів, які несуть у собі чисто позитивний заряд, доцільно приділити увагу рекламі та популяризації вітчизняної гастрономії на міжнародному рівні. Зрештою, це напевно зможе принести неабиякі дивіденди для країни в подальшому. З огляду на це, вітчизняні страви потребують свого активного промоутера, насамперед в обличчі держави. Крім згаданого вище, вочевидь у нас є що рекламувати, адже фахівці пишуть: «Україна не має рівних у виробництві високоякісних натуральних харчових продуктів» [6, с. 331]. Тож за допомогою їхньої популяризації через рекламу про це мають дізнатися інші.

Таким чином, гастрономія та відповідна культура – це, насамперед, соціальний феномен, який є наслідком конституювання окремого соціуму. Водночас впевнено можна стверджувати, що українська гастрономічна культура, незважаючи на вплив негативних соціально-економічних та політичних обставин минулого, є великим спадком, звернення до якого може стати основою підвищення стандартів якості життя масової людини та поширення привабливих образів українського суспільства, що принесуть неабиякі економічні й соціальні дивіденди.

Література:

1. Хольм М. Кинокулинария: роскошные ужины и фантастические рецепты из волшебной страны кино / М. Хольм, М. Чиндблум; пер. со шв. Е. Хохловой. – М.: КоЛибри, 2010. – 136 с.
2. Олгоф Ф. Їжа і філософія : їжте, пийте і будьте щасливі / Ф. Олгоф [упоряд.]. – К. : Темпора, 2011. – 346 с.
3. Муратова А. С. Едение как выражение культуры [Электронный ресурс] / А. С. Муратова. – Режим доступа: <http://www.prakultura.ru/school/culture/meal/cultural/>.
4. Цвек Д. Солодке печиво / Д. Цвек. – Львів : Вид-во Старого Лева, 2013. – 181 с.
5. Артюх Л. В. Культура української їжі / Л. В. Артюх // Українська культура. – 2007. – № 4. – С. 13.
6. Стражний О. С. Український менталітет. Ілюзії. Міфи. Реальність / О. С. Стражний. – К. : Книга, 2008. – 368 с.
7. Степанович Є. П. Страви української кухні / Є. П. Степанович. – К., 1998. – 224 с.
8. Українська кухня / [авт.-укл. О. Т. Старчаєнко, О. В. Неміріч]. – Х. : Фактор, 2012. – 208 с.
9. Бідношия Ю. Етнокультурна спадщина козацького краю / Ю. Бідношия, Г. Бондаренко, Ю. Буйських // Народна творчість та етнологія. – 2012. – № 1. – С. 79–89.
10. Капатти А. Итальянская кухня. История одной культуры / А. Капатти, М. Монтанари ; [пер. с итал. В. Бабицкой, А. Красильщик, К. Тименчик]. – М. : Новое литературное обозрение, 2006. – 480 с.
11. Вербенець О. Г. Обряди і страви Святого Вечора / Ольга Вербенець, Віра Манько. – [2-ге вид., випр. і доп.]. – Львів : Свічадо, 2013. – 200 с.
12. Енциклопедія української кухні / [за ред. Л. М. Безусенко]. – Донецьк, 2005. – 456 с.
13. Костомаров Н. И. Исторические монографии и исследования : в 2-х кн. / Н. И. Костомаров. – М. : Книга, 1989. – Кн. 1. – 237 с.