

UDC 792.73:792.02:374.7-053.2/5

**CONTEMPORARY THEATRICAL CHILDREN'S PERFORMANCES IN CONTEXT OF THE CHILD'S SOCIAL AND CULTURAL DEVELOPMENT****Ponomarenko Yurii**, postgraduate,  
Kyiv National University of Culture and Arts,  
Kyiv

*The aim* of this article is to determine the role of pop children's plays and to emphasize their importance in the creative, stage-based activities of children, instilling aesthetic taste, its socio-cultural development; to reveal the characteristic features of this pop variety; to reveal the essence of the concept of theatricalization, as the main creative method of the stage activity of the child.

*Research methodology.* Eleven major publications on this subject (scientific articles, teaching aids, dissertations) were considered.

*Results.* The article examined the role of dramatized children's plays in the socio-cultural development of the child. The influence of stage activity on the formation of figurative thinking, the implantation of aesthetic taste and the orientation of children are analyzed. The attention is paid to the characteristic features of these variety forms and the main stages of the creation of dramatized children's plays. The essence of the concept of «theatricalization» is revealed, the role of theatricalization in the transition from passive consumption of information to the active participation of the child in the creative process is emphasized. It is proved that nowadays theatrical child's plays in the context of variety forms are important in shaping the outlook of children and it requires the professional approach in organizing and conducting.

*Novelty.* For the first time, the structure of dramatized children's plays in the context of social and cultural development of a child is considered in a complex way; it is emphasized the importance of this form in the opening of the broadening the opportunities for artistic, creative and aesthetic development of any generation.

*Practical meaning.* The research conducted in this article may be useful both for teachers of higher educational theater establishments (in terms of providing theoretical material for students) and for professional directors of pop music (more practical use of information when working on the creation of dramatized children's plays).

*Key words:* pop, children's performances, theatricalization, theatrical activity.

Надійшла до редакції 21.10.2017 р.

УДК 008+316.7 (477)

**УКРАЇНСЬКА КУХНЯ: ПЕРЕДУМОВИ ВИНИКНЕННЯ І ТРАНСФОРМАЦІЇ****Плюта Олена Павлівна**, аспірантка, Київський  
національний університет культури і мистецтв, м. Київ  
plyuta-olena@ukr.net

Дослідження є однією з перших спроб виробити комплексне уявлення про передумови виникнення і трансформації української кухні. Національна кухня є специфічним продуктом культури Нового часу, пов'язаним із певними соціально-політичними трансформаціями і змінами в структурах світосприйняття. Зроблено висновок, що 1) національна кухня відгукується на вимоги нової культурної епохи, зберігаючи риси традиційного способу трансляції, 2) специфіка української кухні обумовлена поліетнічним характером українського суспільства, адже, сформувавшись у середині XIX ст. як синтез регіональних народних страв і їх інтерпретацій, національна кухня продовжила розвиватися шляхом асиміляції етнічних гастрономічних традицій.

*Ключові слова:* національна кухня, українська кухня, страви, спеціальтети, гастрономічні традиції.

*Постановка проблеми.* Приготування і вживання їжі та напоїв є одним із найважливіших чинників життєдіяльності людини. Способи приготування їжі і ритуали її споживання склалися протягом століть, призвівши до створення національних кухонь.

Сьогодні їжа розглядається не лише як спосіб задоволення біологічної потреби, а й як феномен культури, оскільки на прикладі їжі можна простежити й осмислити важливі складові культурного процесу: соціокультурне комунікування між людьми, акумуляція соціально значущих знань, міжпоколіннева трансляція соціального досвіду, мінливість культурних процесів тощо. Та попри науковий інтерес до даних питань, проблематика національної кухні й досі залишається новою для культурологічного дискурсу. Перш за все, констатується нез'ясованість передумов виникнення та особливостей трансформації української кухні.

*Останні дослідження та публікації.* Питанням становлення української кухні, її специфіки присвячена чимала кількість праць популярного характеру, щоправда з одноманітним змістом, представлена переважно збірниками рецептів із коротким зверненням до її витоків. Однак ґрунтовних,

а головне, оригінальних досліджень, особливо культурологічних цього плану, значно менше. Можна відзначити лише праці відомого українського етнолога Л. Артюх («Українська народна кулінарія (історично-етнографічне дослідження)», Київ, 1977); «Звичаї українців у народному календарі», Київ, 2012), дослідників українського побуту М. Борисенко [1], В. Наулко [11], О. Кравець [7], О. Кувеньова [8], В. Маланчук [10], а також В. Панченко «Українське національне харчування: минуле і майбутнє. Уроки здоров'я» (Дніпропетровськ, 2009), С. Яценко [16], М. Жовнірова та Р. Дьяченко [5], Ю. Ліпец [9], А. Волкова [2]. Систематизовані дані про витоки української кухні містяться й у працях відомого знавця кулінарії В. Похльобкіна «Национальные кухни наших народов» (М., 1978), «3 истории российской кулинарной культуры» (М., 1998).

У докторській дисертації В. Ніколенка «Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір» (Харків, 2015) обґрунтовано, з одного боку, зв'язок між гастрономічним виміром суспільного життя, а з іншого – соціальними процесами та відносинами в ретроспективному й сучасному контекстах.

Тож, метою даної статті є з'ясування передумов виникнення та особливостей трансформації української кухні як невід'ємної частини національної культури.

*Виклад матеріалу.* На перший погляд, будь-яка національна кухня є історично сформованим утворенням, далеким від конструювання. Проте, є низка проблемних моментів, що змушують сумніватися в природності такого утворення. Розглянемо їх докладніше.

Говорячи про національну кухню, зазвичай, маються на увазі колективні уявлення про харчові звички нації, що включають у себе типові страви і продукти, специфічні для конкретної місцевості. Ці уявлення стійкі і поділяються усіма носіями даної культури, а також транслуються за її межі. Однак при цьому слід звернути увагу на неоднозначність трактування поняття «нація», історична відносність якого змушує переглянути статус низки феноменів з атрибутом «національний», до яких належить й національна кухня. Неважко помітити подвійність даного утворення: з одного боку, національна кухня є виключно кулінарним феноменом, що розвивається стихійно, відповідно до внутрішніх закономірностей, а з іншого, – традиція, на яку спирається національна кухня, найчастіше є результатом певних політичних, економічних і культурних зовнішніх впливів. Таким чином, уявлення про національну кухню, тобто про типові страви і харчові звички даної нації можуть конструюватися, по-перше, всередині тієї чи іншої національної культури, по-друге, носіями інших культур. Йдеться про внутрішньо- і зовнішньокультурні уявлення про національну кухню.

Внутрішньокультурні уявлення дають змогу з'ясувати культурно-історичні чинники виникнення національної кухні. Передумови до становлення національної кухні склалися в епоху Нового часу – добу, що охоплює період XVI–XIX ст. Це епоха глибоких змін у соціальній, економічній і політичній сферах життя, розквіту світської науки і культури. Так, політична складова трансформацій, що відбувалися на межі Середньовіччя і Нового часу, виявилася в необхідності легітимації нових державних утворень, які прагнули «трансформувати символи певної країни в елемент повсякденного життя пересічної людини, руйнуючи таким чином кордон між приватно-локальною сферою існування більшості громадян й сферою публічно-державною» [15; 159]. У цьому відношенні національна кухня, з одного боку, стає затребуваною як механізм формування національної ідентичності на рівні повсякденності, а з іншого – сприймається як елемент механізму створення національних феноменів (національний епос, національний герой тощо) поряд з явищами «високої» культури – класичною музикою і літературою, витонченим мистецтвом.

Водночас, відбувається збільшення мобільності населення в просторі. Розвиток транспортних шляхів і комунікацій зумовив активні переміщення людей. Якщо раніше людина була переважно істотою осілою, то з епохи Великих географічних відкриттів тривалі подорожі і зміна місця проживання стали поширеним явищем. У результаті – особливої актуальності набули уявлення про своє і чуже. Наслідком зіткнення з іншою культурою стало уявлення про національну самобутність – саме необхідність прояснити відмінності між своїми культурними традиціями і культурою сусідів породила особливу чутливість до відмінностей. Розрив із «материнською» культурою внаслідок міграційних процесів і намагання зберегти колишню ідентичність призводять до спроб компенсації цього розриву через відтворення звичних культурних патернів і дотримання прийнятих на батьківщині норм.

В епоху Нового часу, крім національної, виникає й регіональна кухня, за своїми функціями (біологічна, рекреативна тощо) тотожна національній. Однак відмінність між ними криється, головним чином, в історичній ситуації. Формування національної кухні відбувається в новоутворених національних державах і є наслідком формування національної культури. Ті ж країни, в яких процеси націоналізації виявилися уповільненими, розвинули регіональну самобутність. Тут слід зазначити, що історики кулінарії взагалі дотримуються думки про неприпустимість використання категорії

«національна кухня»: «Гастрономічним осередком є регіон, а не нація» [14; 253]. У даному випадку під регіоном слід розуміти відносно невелику територію всередині держави, об'єднану спільністю географічних характеристик та історичного розвитку. Справді, певна однаковість у кліматичних умовах і культурних традиціях можлива лише на досить обмеженій території.

Виникнення національної кухні пов'язане також із двома взаємопов'язаними процесами – інтеграцією і диференціацією. Так, процес інтеграції пов'язаний із зростанням визначеності зовнішніх кордонів культури. З одного боку, відбувається внутрішнє об'єднання окремих елементів в єдину «національну культуру», яка дає змогу знайти загальні підстави стійкого колективного існування: «ставши «народом», громадяни країни перетворювалися на свого роду спільність (хоча й уявну), а значить, членам цієї нової спільності доводилося шукати, – а отже, й знаходити – щось, що б їх об'єднувало: звичаї, видатні особистості, спогади, місця, знаки й образи. Відповідно, історичну спадщину окремих частин, регіонів і провінцій того, що тепер стало «нацією», можна було сплавити в єдину загальнонаціональну традицію» [15; 132].

Крім того, у процесі формування єдиної національної держави відбувається об'єднання окремих територій, а, відтак, нівелюються внутрішньокультурні відмінності. Кухня перестає бути регіональною, вона уніфікується за рахунок взаємодії різних регіонів і культур, що входять до складу національної держави. Акумулюються різні регіональні та етнічні традиції, які в сукупності складають образ національної кухні. Цьому сприяє і створення розвиненої системи комунікацій, що забезпечує безперешкодну циркуляцію регіональних страв і так званих спеціалітетів, тобто продуктів, специфічних для даної території. Подібне нівелювання відмінностей регіональної кухні створює відчуття єдності нації. В результаті харчові звички нації характеризуються як щось однорідне і недиференційоване на всьому просторі побутування культури.

Інтеграція проявляється в кількох формах. По-перше, на зміну граничному розшаруванню середньовічної кухні виникає національна кухня, яка постає як позастанове утворення, що інтегрує всіх представників нації в єдину спільноту, яка – з незначними змінами – споживає одну і ту саму їжу. Буржуазія, з одного боку, прагне протиставити себе селянству та аристократії, з іншого – в своїх пошуках унікальності неминуче приходять до необхідності синтезу цих традицій. По-друге, соціокультурні (особливості функціонування традицій харчування, уявлення про символічну цінність їжі) і технологічні (принципи обробки продуктів) чинники призвели до виникнення, поряд із народною, вченої (дана послідовність запропонована Ж. Ф. Ревелем [14]) кухні. Народна кухня – це, головним чином, кухня селянства, для якої характерні традиційні продукти і технології їх обробки. На протигагу народній, вчена, або професійна, кухня є, передусім, кухнею вищого класу. Вона передбачає використання продуктів інших регіонів і циркулює в середовищі професіоналів. Традиції вченої кухні орієнтовані на вишукані, свідомо ускладнені способи обробки сировини і нестандартні поєднання інгредієнтів у стравах. Як правило, принципи цього типу кухні вимагають письмової фіксації, а також спеціального навчання. Інтегративні тенденції тут пов'язані з тим, що національна кухня часто сприймається як споконвічна, народна, селянська, однак ця тотожність не відповідає дійсності. Народна кухня має локальний характер і ґрунтується, як було відзначено вище, на локальних продуктах і притаманних даній місцевості способах їх обробки, транслюється за допомогою усної традиції з покоління в покоління в якості сімейних традицій. Вона відображає, з одного боку, економічне становище селян, а з іншого – вірування, що поділяються всіма носіями даної культури. При цьому, безумовно, вона, з одного боку, виступає в якості одного із способів збагачення ученої, або «високої» кухні, а з іншого – в міру розвитку суспільства народна кухня починає засвоювати досягнення професійної кухні, зберігаючи при цьому усний характер побутування і специфіку, обумовлену кліматичними, географічними та історичними умовами.

Поряд із процесами інтеграції формування національної кухні спирається і на процеси диференціації. Як уже зазначалося, в епоху Середньовіччя «кулінарні кордони проходили не між народами, а між соціальними класами» [14; 148]. Оскільки приготування їжі строго регулювалося класичними науковими уявленнями, поширеними по Європі, національне розмаїття було обмежене. Середньовічна Європа усвідомлювала себе як певну культурну єдність, що склалася на основі спільності релігії і протипоставлена нехристиянському світу. У сфері харчування це виражалося двоєю: з одного боку, дотримання постів та інші релігійні заборони слугували ознакою приналежності до християнського світу, а з іншого, – на формування харчових звичок середньовічної людини впливала гуморальна теорія Галена [4] (вчення про чотири типи темпераментів). Слід підкреслити, що обидві системи регуляції харчування мали універсальний характер, детально регламентували принципи приготування і споживання їжі і вважалися обов'язковими для виконання на всьому просторі християнської культури.

Прагнення до диференціації на рівні традицій харчування проявлялося, зокрема, в такий спосіб. Відомо, що багато страв присутні в різних культурах, і вони практично не розрізняються ні за способом приготування, ні за смаком, ні за ситуацією вживання – наприклад, різні види каш, млинців, пельменів. Однак, потрапляючи в ранг страв національної кухні, вони, як правило, набувають зафіксовану в усних переказах (а іноді і в письмових джерелах) легенду, яка доводить їх унікальність і символічний зв'язок між цією стравою і національною історією, особливостями національного характеру і т.ін. Вони відмежовуються від ряду подібних рецептур своїм символічним наповненням, що дає можливість охарактеризувати «страви-двійники» інших культур як «несправжні» або «наслідування».

Говорячи безпосередньо про національну кухню українців, слід відзначити, що різні частини території сучасної України входили до складу різних держав (Литви, Польщі, Угорщини, Румунії), що, звичайно ж, не могло не вплинути на особливості формування кухні на цих землях. Відтак, загальноукраїнська кухня формувалася вкрай повільно, вбираючи в себе вже сформовані у кожній з регіональних частин України елементи кулінарної культури. Вона склалася досить пізно, порівняно, наприклад, із французькою чи італійською, в основному на початку – середині XVIII ст., а остаточно – до початку XIX ст., як стверджує В. Похльобкін [13]. Та попри те, що елементи кулінарної культури були різномірними з огляду на величину території та різні соціокультурні й природні чинники, українська кухня сформувалася доволі цілісною за продуктами та способами їх обробки [13]. Це значно полегшило поширення характерних особливостей загальноукраїнських страв, хоча розходження між стравами різних регіонів збереглися до наших днів [12].

Виробництво продуктів харчування на українських землях тривалий час зберігало традиційний характер, визначений багатовіковою історією землеробства і тваринництва на території України. Зміни у виробництві продуктів харчування пов'язані з поширенням нових культур і проникненням їх у селянські господарства. Українська кухня перейняла деякі технологічні прийоми приготування страв із німецької, угорської, татарської, турецької кухонь, частково видозмінивши їх. Так, обсмажування продуктів у киплячій олії, властиве тюркським кухням, було перетворено в українське «смаження» (тобто пасерування овочів), що, наприклад, не властиве російській кухні. Подібна до пельменів страва турецької кухні «дюш-вара» (dyush-vara) перетворилася на українські «вареники», а потім у вареники з характерними національними наповнювачами – вишнями, сиром, цибулею, шкварками [13].

*Висновки.* Національна кухня є специфічним продуктом культури Нового часу, пов'язаним із певними соціально-політичними трансформаціями і змінами в структурах світосприйняття. З одного боку, національна кухня зберігає риси традиційного способу трансляції, що сприяє її легітимізації, а з іншого – відгукується на вимоги прийдешньої культурної епохи. Історія конструювання української кухні починається в період, коли більша частина українських земель була інкорпорована до складу Російської імперії, підтверджуючи тезу про те, що уявлення про національну самобутність формуються тоді, коли відбувається контакт з іншою культурою. Специфіка української кухні зумовлена поліетнічним характером українського суспільства. Сформувавшись у середині XIX ст. як синтез регіональних народних страв та їх інтерпретацій, національна кухня України продовжила розвиватися шляхом асиміляції етнічних гастрономічних традицій.

Подальших наукових пошуків потребують питання структури і функцій національної кухні, а також форм і специфіки її репрезентації в Україні.

### Список використаної літератури

1. **Борисенко М.** Побут міських мешканців України в 30-х роках XX століття / М. Борисенко // Етнічна історія народів Європи. – 2008. – Вип. 24. – С. 12–18.
2. **Волкова А. В.** Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні [Електронний ресурс] / А. В. Волкова. – Режим доступу : <http://journals.uran.ua/pathofscience/article/view/72984>. – Назва з екрану.
3. **Гонтар Т. О.** Народне харчування українців Карпат / Т. О. Гонтар. – Київ : Наук. думка, 1979. – 138 с.
4. **Гуморальная теория** (humoral theory) [Электронный ресурс]. – Режим доступа : [http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc\\_psychology](http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_psychology). – Название с экрана.
5. **Жовнірова М. В.** Їжа і харчування як елемент традиційно-побутової культури українців / М. В. Жовнірова, Р. В. Дьяченко // Матеріали Всеукр. наук.-теорет. конф. «Українська культура XXI століття: стан, проблеми, тенденції». – Київ : КНУКіМ, 2011. – С. 36–38.
6. **Історія української культури** : у 5 т. / голов. ред. Б. Є. Патон ; НАН України. – Київ : Наук. думка, 2001. – Т. 2 : Українська культура XIII – першої пол. XVII століть [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://litopys.org.ua/istkult2/ikult2.htm>. – Назва з екрану.
7. **Кравець О. М.** Сімейний побут і звичаї українського народу: істор.-етногр. нарис / О. М. Кравець. – Київ : Наук. думка, 1966. – 136 с.

8. *Кувеньова О. Ф.* Громадський побут українського селянства / О. Ф. Кувеньова. – Київ : Наук. думка, 1966. – 135 с.
9. *Ліпець Ю. В.* Розвиток і традиції харчування в українській культурі / Ю. В. Ліпець // Матеріали Всеукр. наук.-теорет. конф. «Українська культура ХХІ століття: стан, проблеми, тенденції». – Київ : КНУКіМ, 2011. – С. 51–55.
10. *Маланчук В. А.* Побут українців у дослідженнях Володимира Гнатюка / В. А. Маланчук // Народна творчість та етнографія. – 1973. – № 2. – С. 28–34.
11. *Наулко В. І.* Культура і побут населення України / В. І. Наулко, Л. Ф. Артюх, В. Ф. Горленко та ін. – Київ : Либідь, 1993. – 255 с.
12. *Полонська-Василенко Н.* Історія України. До середини ХVІІ століття : в 2-х т. Т. 1 [Електр. ресурс] / Н. Полонська-Василенко. – Режим доступу : [http://chtyvo.org.ua/authors/Polonska-Vasylenko\\_Nataliia/Istoriia\\_Ukrainy\\_Tom\\_1\\_vyd\\_1995](http://chtyvo.org.ua/authors/Polonska-Vasylenko_Nataliia/Istoriia_Ukrainy_Tom_1_vyd_1995). – Назва з екрану.
13. *Похлебкин В.* Национальные кухни наших народов [Электронный ресурс] / В. Похлебкин. – Режим доступа : <http://www.e-reading.club/chapter.php>. – Название с экрана.
14. *Ревель Ж.-Ф.* Кухня и культура. Литературная история гастрономических вкусов: от Античности до наших дней / Ж. Ф. Ревель. – Екатеринбург : У-Фактория, 2004. – 336 с.
15. *Хобсбаум Э.* Нации и национализм после 1780 г. / Э. Хобсбаум ; пер. с англ. А. А. Васильева. – С-Пб. : Алетей, 1998. – 305 с.
16. *Яценко С. А.* Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження [Електронний ресурс] / С. А. Яценко. – Режим доступу : <http://eprints.zu.edu.ua/2018/1/3.pdf>. – Назва з екрану.

### References

1. *Borysenko M.* Pobut mis'kykh meshkantsiv Ukrayiny v 30-kh rokakh KhKh stolittya / M. Borysenko // Etnichna istoriya narodiv Yevropy. – 2008. – Выр. 24. – S. 12–18.
2. *Volkova A. V.* Naukovo-etnografichne doslidzhennya osoblyvostey tekhnolohiyi strav ukrayins'koyi natsional'noyi kukhni [Elektr. resurs] / A. V. Volkova. – Rezhym dostupu : <http://journals.uran.ua/pathofscience/article/view/72984>. – Nazva z ekranu.
3. *Hontar T. O.* Narodne kharchuvannya ukrayintsiv Karpat / T. O. Hontar. – Kyiv : Nauk. dumka, 1979. – 138 s.
4. *Gumoral'naya teoriya* (humoraltheory) [Elektr. resurs]. – Rezhim dostupa : [http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc\\_psychology](http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_psychology). – Nazvanie s ekranu.
5. *Zhovnirova M. V.* Yizha i kharchuvannya yak element tradytsiyno-pobutovoyi kul'tury ukrayintsiv / M. V. Zhovnirova, R. V. D'yachenko // Materialy Vseukr. nauk.-teoret. konf. «Ukrayins'ka kul'tura KhKhI stolittya: stan, problemy, tendentsiyi». – Kyiv : KNUKіM, 2011. – S. 36–38.
6. *Istoriya ukrayins'koyi kul'tury* : u 5 t. / holov. red. B. Ye. Paton ; NAN Ukrayiny. – Kyiv : Nauk. dumka, 2001. – T. 2 : Ukrayins'ka kul'tura XIII – pershoiyi polovyny XVII stolit' [Elektr. resurs]. – Rezhym dostupu : <http://litopys.org.ua/istkult2/ikult2.htm>. – Nazva z ekranu.
7. *Kravets' O. M.* Simeynyy pobut i zvychai ukrayins'koho narodu: istor.-etnohr. narys / O. M. Kravets'. – Kyiv : Nauk. dumka, 1966. – 136 s.
8. *Kuven'ova O. F.* Hromads'kyy pobut ukrayins'koho selyanstva / O. F. Kuven'ova. – Kyiv : Nauk. dumka, 1966. – 135 s.
9. *Lipyets Yu. V.* Rozvytok i tradytsiyyi kharchuvannya v ukrayins'kiy kul'turi / Yu. V. Lipyets // Materialy Vseukr. nauk.-teoret. konf. «Ukrayins'ka kul'tura KhKhI stolittya: stan, problemy, tendentsiyi». – Kyiv : KNUKіM, 2011 – S. 51–55.
10. *Malanchuk V. A.* Pobut ukrayintsiv u doslidzhennyakh Volodymyra Hnatyuka / V. A. Malanchuk // Narodna tvorchist' ta etnografiya. – 1973. – # 2. – S. 28–34.
11. *Naulko V. I.* Kul'tura i pobut naseleण्या Ukrayiny / V. I. Naulko, L. F. Artyukh, V. F. Horlenko ta in. – Kyiv : Lybid', 1993. – 255 s.
12. *Polons'ka-Vasylenko N.* Istoriya Ukrayiny. Do seredyiny XVII stolittya : v 2-kh t. T. 1 [Elektr. resurs]/ N. Polons'ka-Vasylenko. – Rezhym dostupu : [http://chtyvo.org.ua/authors/Polonska-Vasylenko\\_Nataliia/Istoriia\\_Ukrainy\\_Tom\\_1\\_vyd\\_1995](http://chtyvo.org.ua/authors/Polonska-Vasylenko_Nataliia/Istoriia_Ukrainy_Tom_1_vyd_1995). – Nazva z ekranu.
13. *Pohlebkin V.* Natsionalnyie kuhni nashih narodov [Elektr. resurs] / V. Pohlebkin. – Rezhim dostupa : [http://www.e-reading.club/chapter.php/46184/6/Pohlebkin\\_-\\_Nacional'nye\\_kuhni\\_nashih\\_narodov.html](http://www.e-reading.club/chapter.php/46184/6/Pohlebkin_-_Nacional'nye_kuhni_nashih_narodov.html). – Nazvanie s ekranu.
14. *Revel Zh.-F.* Kuhnnya i kultura. Literaturnaya istoriya gastronomicheskikh vkusov ot Antichnosti do nashih dneiy / Zh. F. Revel. – Ekaterinburg : U-Faktoriya, 2004. – 336 s.
15. *Hobsbaum E.* Natsii i natsionalizm posle 1780 g. / E. Hobsbaum ; per. s angl. A. A. Vasileva. – Sankt-Peterburg : Adeteyl, 1998. – 305 s.
16. *Yatsenko S. A.* Tradytsiyna narodna yizha yak predmet etnografichnoho doslidzhennya [Elektr. resurs] / S. A. Yatsenko. – Rezhym dostupu : <http://eprints.zu.edu.ua/2018/1/3.pdf>. – Nazva z ekranu.

**THE UKRAINIAN CUISINE: PRECONDITIONS FOR THE EMERGENCE AND TRANSFORMATION**

**Plyuta Olena**, Postgraduate Student,  
Kyiv National University of Culture and Arts, Kyiv

The article is devoted to the clarification of the preconditions and features of the transformation of the Ukrainian cuisine as an integral part of the national culture. It is noted that this research is one of the first attempts of the Ukrainian science to develop a comprehensive understanding of the preconditions for the emergence and transformation of the Ukrainian cuisine. It is emphasized that the national cuisine is a specific product of the culture of the New Age, which is closely linked to certain socio-political transformations and changes in the structures of the world perception. It is concluded that 1) the national cuisine responds to the demands of a new cultural era, while maintaining the traits of the traditional way of transmission, 2) the specificity of the Ukrainian cuisine is largely due to the polytechnic nature of the Ukrainian society, since it was formed in the middle of the nineteenth century as a synthesis of regional folk dishes and their interpretations, the national cuisine of Ukraine continued to evolve through the assimilation of ethnic gastronomic traditions.

**Key words:** national cuisine, Ukrainian cuisine, dishes, specialties, gastronomic traditions.

UDC 008+316.7 (477)

**THE UKRAINIAN CUISINE: PRECONDITIONS FOR THE EMERGENCE AND TRANSFORMATION**

**Plyuta Olena**, Postgraduate Student,  
Kyiv National University of Culture and Arts, Kyiv

**The aim** of this article is to clarify the preconditions and features of the transformation of the Ukrainian cuisine as an integral part of the national culture.

**Research methodology.** The work is based on the methodology of the complex analysis, which involves applying to the methods of various sciences (cultural studies, philosophy, history) with a view to the deeper penetration into the essence of the phenomenon under investigation and to obtain the fullest knowledge about it.

**Results.** The national cuisine is a specific product of the culture of the New Age, closely associated with certain socio-political transformations and changes in the structures of the world perception. The national cuisine retains the traits of the traditional way of transmission, which promotes its legitimacy, and responds to the demands of the new cultural era. The history of the design of the Ukrainian cuisine begins at the time when most of the Ukrainian lands were incorporated into the Russian Empire, confirming the thesis that the idea of a national identity is formed when encountering another culture. The specificity of the Ukrainian cuisine is largely due to the multi-ethnic character of the Ukrainian society. It was formed in the middle of the nineteenth century as a synthesis of regional folk dishes and their interpretations, the national cuisine of Ukraine continued to evolve through the assimilation of ethnic gastronomic traditions.

**Novelty.** This research is one of the first attempts of the Ukrainian science to develop a comprehensive understanding of the preconditions for the emergence and transformation of the Ukrainian cuisine.

**The practical significance.** The results of the research can become the basis for the further theoretical searches in the field of gastronomic culture of Ukrainians, as well as used during the teaching of courses on the theory and history of culture, everyday life, etc.

**Key words:** national cuisine, Ukrainian cuisine, dishes, specialties, gastronomic traditions.

*Надійшла до редакції 8.10.2017 р.*

УДК 640.4:316.77(4)

**ГОСТИННІСТЬ У ПУБЛІЧНОМУ ПРОСТОРИ ЄВРОПЕЙСЬКОГО  
ІНДУСТРІАЛЬНОГО МІСТА**

**Пилипів Вікторія Володимирівна**, старший викладач кафедри  
готельно-ресторанного бізнесу, Київський національний  
університет культури і мистецтв, м. Київ  
vika\_prima@ukr.net

Модернізаційні процеси на європейських теренах супроводжувалися індустріалізацією, урбанізацією, демократизацією, переформатуванням приватного і публічного просторів. З'ясовується роль гостинного простору (кафе, бістро, пабів, остерій, brassari) як структурного елементу публічного простору індустріальних міст у формуванні комунікативного дискурсу, виявляється зв'язок із «першою медіатичною революцією». Аналізуються причини появи «публічних інтелектуалів» у закладах гостинності, розглядається значення останніх у руйнації принципу гендерної бінарності, формуванні європейськості «як колективної свідомості європейських спільнот», в основі якої свобода і відповідальність, відкритість іншому.

**Ключові слова:** індустріальне місто, публічний і гостинний простір, заклади гостинності, комунікативний дискурс.