

ЗБЕРЕЖЕННЯ ІСТОРИЧНОЇ ПАМ'ЯТІ В СУЧАСНОМУ МИСТЕЦТВІ УКРАЇНИ

DOI <https://doi.org/10.36059/978-966-397-317-3-26>

GASTRONOMIC TRADITION IN THE DIMENSIONS OF HISTORICAL MEMORY

ГАСТРОНОМІЧНА ТРАДИЦІЯ У ВИМІРАХ ІСТОРИЧНОЇ ПАМ'ЯТІ

Horodniuk N. A. **Городнюк Н. А.**

Doctor of Philology, Associate Professor, Professor at the Department of English Philology Mariupol State University Kyiv, Ukraine *доктор філологічних наук, доцент, професор кафедри англійської філології Маріупольський державний університет м. Київ, Україна*

Рефлексія культури відбувається не тільки у вигляді осмислення та інтерпретації мистецьких здобутків (творів літератури, музичного чи образотворчого мистецтва, театру чи кінематографу). Вагомим (особливо в контексті студій пам'яті) видається також рефлексування стосовно історії повсякдення: моди, етикету, кулінарного мистецтва, культури пиття, індустрії іграшок чи ялинкових прикрас тощо. Так, культурологічні та історичні роздуми над специфікою гастрономічної традиції є характерною прикметою нашого часу. Якщо у перше десятиліття незалежності інтерес до національної кухні виявлявся, першочергово, у систематизації та виданні різноманітних збірок рецептів українських страв і тематичних брошур (українські пироги, вареники, напої тощо), у розвідках оглядового характеру та параграфах у підручниках народознавства, то нинішній час позначений поглибленою рефлексією над витоками і розвитком системи харчування та смакової культури української нації. За останні кілька років маємо низку цікавих і без перебільшення розкішних видань, які можна назвати вагомим здобутком у вивченні гастрономічної традиції українства. Ба більше, вважаємо такі видання неоціненним вкладом у збереження національної самобутності українців, оскільки гастрономічна традиція – це невід'ємна складова ідентичності нації і, як переконливо засвідчують останні дослідження, чинник націотворення (див.: [1]). Маємо на увазі не тільки

збірки рецептів української кухні, хоча їх останніми роками теж відчутно побільшало: це і низка подарункових кулінарних видань (зокрема, книга рецептів галицької кухні Сергія Пожара «Кухня Карпат. Від простої їжі до делікатесів» (Львів, 2022)), і цікавий культурний проєкт дослідниці галицької кухні Маріанни Душар – кулінарний записник «Галицькі смаколики» (Львів, 2019) за мотивами роману Софії Андрухович «Фелікс Австрія» та фільму Христини Сиволап «Віддана» – дуже колоритне і атмосферне видання, з фотографіями та кадрами з фільму; і надзвичайно ошатне видання буковинських рецептів Миколи Шкрібляка та Кіри Ставчанської «Смаки Буковини. Гастрономічний путівник традиційної кухні» (Чернівці, 2022); і дві книги Ірини Тучапської «Вінтажна кухня» (Київ, 2020), де осучаснено й адаптовано давні рецепти західноукраїнської кухні – як відгук на цілком очевидний суспільний запит, сформований під впливом інтересу до історії української кухні в її регіонально-географічному вимірі; і низка книг рецептів Лесі Кравецької («Страви Поділля з душею», «Страви Слобожанщини з душею») та багато інших.

У цьому контексті відзначимо також збірки рецептів відомого шеф-кухаря, фудблогера та популяризатора національних страв Євгена Клопотенка, і зокрема його «Зваблення їжею з українським акцентом» (Київ, 2020) – авторські рецепти, створені під впливом занурення в історію української кухні. Він є одним із головних ініціаторів «битви за борщ», обстоюючи автентичність цієї страви на міжнародній арені і виступаючи проти гастрономічної експансії РФ, яка серед численних шедеврів літератури, музики, образотворчого мистецтва, намагалася присвоїти і борщ, видаючи його за російську страву. Є. Клопотенко переконливо доводить, що борщ є частиною української національної ідентичності, демонструючи це приготуванням борщу за 25 рецептами з усіх областей України (про це див. документальний фільм режисера Дмитра Кочнев та продюсерки Наталії Якимович «Борщ. Секретний інгредієнт» (2020)). Завдяки просвітницько-популяризаторській діяльності кухаря і шоумена український борщ у липні 2022 р. було внесено до списку нематеріальної культурної спадщини людства ЮНЕСКО.

Серед вагомих наукових досліджень національної гастрономічної традиції відзначимо розвідку історика Олексія Сокирка «Кулінарна мандрівка в Гетьманщину» (Київ, 2021), де крізь призму історії кухні Гетьманщини проаналізовано історію повсякдення і ширше – українську історію XVII-XVIII ст.: зокрема, розглянуто специфіку гетьманських бенкетів, монастирської кухні (харчування монастирської братії та чернечої аристократії), особливості кулінарного мистецтва козацького бароко, стилістику споживання та «продуктовий кошик» тогочасного міщанства, культуру пиття, винокуріння та шинкування (зокрема, алкогольну карту Гетьманщини).

Не можна оминати увагою цікаве і без перебільшення гостросюжетне дослідження польського письменника та журналіста Вітольда Шабловського «Кухня терору, або як збудувати імперію ножем, ополоником і виделкою» (переклад Андрія Бондаря, Львів, 2023), присвячене гастрономічній традиції імперської кухні ХХ-ХХІ ст.: харчовим звичкам та придворним звичаям останнього царя Миколи II та його головного кухаря, що розділив долю свого монарха; звичкам кремлівської кухні та особливостям харчування Леніна і Сталіна; політиці голоду, спрямованій на винищення українського народу; гастрономічній експансії радянської влади, з якої зросло і маніпулювання загрозою голоду сучасного рашизму. У книзі викладено спогади про знакові постаті гастрономічного мистецтва Російської та Радянської імперій, наведено інтерв'ю автора з відомими кухарями кремлівської верхівки (зокрема, Віктором Беляєвим, очільником кремлівської кухні), зі свідками Голодомору, з кухарками війни в Афганістані, Чорнобиля, зроблено огляд та аналіз тогочасних меню, наведено найбільш характерні рецепти означених періодів. Окремо відзначимо оповідь про спілкування з Наталею Бабеуш, кухаркою з «Азовсталі». Кухня у Шабловського постає тим дзеркалом, у якому відбивається політика терору і розв'язання воєн царською, радянською і путінською росією, адже, на думку репортера, «[н]е змінюється також політика [р]осії, країни, яка будує свою міць ножем, ополоником, виделкою і... голодом» [3, с. 11].

А справдешньою родзинкою серед аналізованих видань є ґрунтовна наукова розвідка Ігоря Лиля, Маріанни Душар «Шляхетна кухня Галичини» (Львів: Видавництво Старого Лева, 2023). Дослідження містить багатющий матеріал з історії шляхетних родів Галичини кінця ХІХ – початку ХХ століть, аналіз тогочасних гастрономічних звичаїв та кулінарних вподобань, культури споживання їжі, меню з різних нагод, рецепти та рекомендації щодо приготування страв – це вагомий зріз історії та культури повсякдення, історія смаку української Атлантиди – тої віддаленої у часі, згодом нещадно винищеної радянською владою і частково невідомої сучасним поколінням українців. Гастрономічна традиція аристократичної Галичини – це, з одного боку, доказ європейськості українства, а з іншого – багатовекторне і полікультурне утворення, яке синтезувало автентичні первні української кухні з польськими, угорськими, німецькими, єврейськими, балканськими традиціями. Аналіз гостьової книги князів Любомирських та меню зі збірки львівського архіву (свят, урочистих прийомів, балів, добродійних заходів тощо) а також меню, привезених із подорожей Європою, квитанцій та візитівок з готелів і крамниць, записів витрат на продукти і зарплати слуг – все це розглядається у контексті історичних подій того часу, взаємин між місцевою аристократією та офіційним Віднем і правлячою династією, що яскраво підтверджує обстоювану авторами

тезу про нерозривність зв'язку «гастрономічної пам'яті» [2, с. 11] та історичної.

Як видається, розглянуті праці покликані заповнити лакуни у царині історії повсякдення і є свідченням рефлексії культури, оскільки осмислення гастрономічної традиції є її невід'ємною складовою, і ширше – ознакою зрілості нашої культури в цілому.

Література:

1. Казакевич Ольга. «Політична кухня» української ідентичності: гастрономічна традиція як чинник націотворення у другій половині ХІХ – на початку ХХ століття. Емінак. Науковий щоквартальник. 2019. № 3 (27). С. 85-93. URL: <https://eminak.net.ua/index.php/eminak/article/download/314/162/>

2. Лильо Ігор, Душар Маріанна. Шляхетна кухня Галичини. Львів: Видавництво Старого Лева, 2023. 488 с.

3. Шабловський Вітольд. Кухня терору, або як збудувати імперію ножем, ополоником і виделкою / переклад Андрія Бондаря. Львів: Видавництво Старого Лева, 2023. 376 с.

DOI <https://doi.org/10.36059/978-966-397-317-3-27>

PECULIARITIES OF THE FORMATION OF INSTRUMENTAL COLLECTIVES IN VOLYN AT THE END OF THE 20TH AND THE BEGINNING OF THE 21ST CENTURY

ОСОБЛИВОСТІ СТАНОВЛЕННЯ ІНСТРУМЕНТАЛЬНИХ КОЛЕКТИВІВ НА ВОЛИНІ КІНЦЯ ХХ – ПОЧАТКУ ХХІ СТОЛІТТЯ

Okhmaniuk V. F. Охманюк В. Ф.

*PhD in Art, Professor,
другим Honored Artist of Ukraine,
Honored Artist of Ukraine, PhD in Art,
Professor,
Professor at the Department of Musical Art
Lesya Ukrainka Volyn
National University
Luts'k, Ukraine*

*заслужений діяч мистецтв України,
кандидат мистецтвознавства,
професор, кандидат
мистецтвознавства, професор,
професор кафедри музичного
мистецтва
Волинський національний університет
імені Лесі Українки
м. Луцьк, Україна*

Період від 90-х років ХХ до початку ХХІ століть в Україні ознаменувався цілою низкою як позитивних, так і негативних ознак.