

**МІНІСТЕРСТВО КУЛЬТУРИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ**

ПЛЮТА ОЛЕНА ПАВЛІВНА

УДК 392.81-044.922:316.7

**ТРАНСФОРМАЦІЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ
В УМОВАХ СОЦІОКУЛЬТУРНИХ ЗМІН**

26.00.01 – теорія та історія культури

**Автореферат
дисертації на здобуття наукового ступеня
кандидата культурології**

Київ – 2018

Дисертацією є кваліфікаційна наукова праця на правах рукопису.

Роботу виконано у Київському національному університеті культури і мистецтв, Міністерство культури України.

Науковий керівник: кандидат історичних наук, професор
РУСАВСЬКА Валентина Андріївна,
Київський національний університет культури і мистецтв, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Офіційні опоненти: доктор культурології, доцент
ЯКОВЛЄВ Олександр Вікторович,
Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв, доцент кафедри естрадного виконавства;

кандидат культурології, доцент
СТЕПАНОВА Олена Анатоліївна,
Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна», завідувач кафедри менеджменту туризму.

Захист відбудеться 30 березня 2018 року о 14.00 годині на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 26.807.02 у Київському національному університеті культури і мистецтв за адресою: 01601, м. Київ, вул. Є. Коновальця, 36.

З дисертацією можна ознайомитись у науковій бібліотеці Київського національного університету культури і мистецтв за адресою: 01601, м. Київ, вул. Є. Коновальця, 36.

Автореферат розіслано 28 лютого 2018 р.

Вчений секретар
спеціалізованої вченої ради

А. М. Підлипська

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Обґрунтування вибору теми дослідження. У культурі кожного народу завжди присутнє загальне й особливе одиничне, тобто національно-специфічне, що визначає систему ціннісно-сміслових та ментальних символів, які репрезентують етнонаціональну самобутність нації, національну культуру, забезпечують її єдність та відмінність від інших культур. Одним із таких національно-специфічних явищ культури є національна кухня – не просто характерний стиль приготування та споживання їжі, а й відображення діяльнісно-практичного освоєння навколишнього світу в межах соціальної культури певної країни.

Національна кухня, як і національна культура, з одного боку, успадковує традиційні культурні смисли, які ґрунтуються на традиційних етнічних, міфологічних і почасти релігійних цінностях, а з іншого – її збагачують зміни та уявлення, які відображають актуальну соціальну реальність. Це визначає формування в національній кухні водночас і якостей транслятора традиційних цінностей, і своєрідного індикатора та маркера соціокультурних змін. Крім того, нині національна кухня стала частиною культурної дипломатії, зокрема гастрономічної, визначеної одним із нових засобів пізнання і просування культурних традицій країни у світі, у т. ч. кулінарних.

Важливість культурологічного дослідження національної кухні зумовлена також тим, що на прикладах становлення і поступових культурно-цивілізаційних змін у цій важливій сфері соціальної культури можна простежити й осмислити такі складники загальнокультурного процесу, як акумуляція соціально значущих знань, міжпоколіннєва трансляція соціокультурного досвіду, соціокультурне комунікування, мінливість культурних явищ, міжкультурна інтеракція тощо. Сьогодні кожен з цих напрямів вимагає повнішого висвітлення і підтвердження конкретними прикладами. У сучасних умовах стрімких соціокультурних змін національна кухня потребує ґрунтовного вивчення, зокрема з огляду на її численні трансформації та необхідність вироблення механізмів збереження неповторного колориту кулінарних традицій. При цьому в сучасній культурології, зокрема українській, феномен кухні й досі не став об'єктом наукового аналізу. Відтак аналіз кухні як маркера соціокультурних змін та засобу промоції національної культури країни актуалізує дослідження її трансформацій у межах культурології.

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами. Дисертацію виконано відповідно до теми наукової роботи кафедри культурології Київського національного університету культури і мистецтв

«Трансформаційні процеси соціальної культури в Україні» (реєстраційний номер 0117U002887).

Мета дисертації – з'ясувати особливості трансформації національної кухні під впливом соціокультурних змін.

Відповідно до мети визначено такі **завдання**:

– проаналізувати теоретичні й методологічні напрацювання стосовно дослідження кухні з метою обґрунтування використання культурологічного підходу до її вивчення;

– виявити специфіку кухні як складника соціальної культури;

– з'ясувати чинники формування, особливості трансформації харчових практик та національної кухні в умовах зміни культурно-цивілізаційних смислів;

– обґрунтувати розуміння їжі та кухні як ціннісно-ментальних символів національної культури, зокрема української;

– розкрити зміст та форми гастрономічної рефлексії у культурно-мистецьких практиках сучасності;

– проаналізувати тематичні фестивалі й тури, а також гастрономічну дипломатію як форми міжкультурної інтеракції та складники культурної політики.

Об'єкт дослідження – національна кухня як феномен соціальної культури.

Предмет дослідження – трансформація національної кухні в умовах соціокультурних змін.

Методи дослідження. Найбільш значущими для дослідження стали такі *підходи*: *системний*, який дав змогу розглянути кухню як цілісну систему з урахуванням усіх її складників; *комплексний* – всесторонньо дослідити особливості трансформації кухні у взаємозалежності з різними соціокультурними змінами; *феноменологічний* – розглянути національну кухню як феномен соціальної культури; *культурологічно-історичний* – простежити зміни, що відбувалися у сфері харчування в різні культурно-історичні періоди; *культурно-мистецький* – проаналізувати напрями репрезентації кухні в культурно-мистецьких практиках сучасності, а також *загальнонаукові методи* (аналізу і синтезу, формалізації, абстрагування та ін.), використані для чіткого визначення ключових понять дисертації, формування уявлення про національну кухню як частину соціокультурної реальності.

Методологія дослідження ґрунтується також на застосуванні міждисциплінарного підходу в межах парадигми системності й наукового плюралізму, що передбачає звернення до методологічних підходів, синтезованих з різних галузей соціогуманітаристики (культурологія,

філософія, соціологія, етнографія, етнологія) з метою глибшого проникнення в сутність досліджуваного феномена й отримання максимально повного знання про нього.

Наукова новизна одержаних результатів полягає в тому, що в дослідженні:

Уперше:

– концептуалізовано та запропоновано методологію дослідження кухні в межах теорії та історії культури;

– обґрунтовано авторське визначення національної кухні як феномена соціальної культури;

– уточнено зміст поняття «кухня» у його співвідношенні із трансформаційними соціокультурними тенденціями загальносвітового масштабу;

– обґрунтовано, що національна кухня є відображенням соціокультурних змін у суспільстві, виявляє здатність до їх рефлексії, а також утримує достатню кількість потенцій для збереження національних традицій і ментальних смислів.

Удосконалено:

– поняттєво-категоріальний апарат дослідження у контексті формування ієрархії ключових понять, пов'язаних з їжею, її приготуванням та споживанням;

– уявлення про культурно-цивілізаційні чинники трансформації соціальної культури із зверненням уваги на харчові практики;

– положення про семантику складників національної кухні, а також закономірності трансляції інформації, закодованої в атрибутах сфери харчування, що дає змогу вести мову про їх здатність до архетипізації та набуття якостей національно-ментальних символів.

Набули подальшого розвитку:

– теоретичні положення про особливості зміни харчових практик під впливом глобалізаційних процесів на рівні суспільства та індивіда;

– висновки про діалектичну природу національної кухні як соціокультурного феномена, який, з одного боку, відкритий для впливу інших культурних практик, а з іншого – зберігає національну специфіку;

– уявлення про особливості рецепції національної кухні та вплив процесів її трансформації на носіїв ціннісно-ментальних смислів відповідної культури;

– рекомендації з підвищення ефективності культурної політики, реалізація якої повинна орієнтуватися на харчування як одну із сфер репрезентації та просування національних традицій, зокрема у формі тематичних фестивалів, турів та заходів гастрономічної дипломатії.

Практичне значення одержаних результатів полягає у можливості їх застосування в розробці різноманітних проектів у галузі культури, зокрема гастрономічної дипломатії, та державних програм з популяризації традицій національної культури, у т. ч. кулінарних. Матеріали дослідження можуть бути також використані у викладанні курсів з теорії та історії культури, культурології, спецкурсів з культури повсякденності, гостинності, ресторанного і туристичного менеджменту.

Особистий внесок здобувача. Дисертація є самостійною роботою, здійсненою в галузі теорії та історії культури. Теоретичні обґрунтування, практичні розробки, фактологічні дані, висновки й положення наукової новизни здобуті автором у результаті самостійних досліджень. Всі наукові публікації є одноосібними.

Апробація матеріалів дисертації здійснювалася на міжнародних та всеукраїнських наукових конференціях: Шостій Міжнародній науково-творчій конференції «Трансформаційні процеси в мистецькій освіті та культурі України XXI ст.» (Київ, 2017), III Міжнародній науково-практичній конференції «Інформація та культура в забезпеченні сталого розвитку людства» (Маріуполь, 2017), XIII Міжнародній науково-практичній конференції «Євроінтеграційні процеси в сучасній Україні: культурно-мистецькі аспекти розвитку» (Рівне, 2017), Міжнародній науково-теоретичній конференції «Гуманітарні студії НАКККіМ–2017» (Київ, 2017), Всеукраїнській науково-теоретичній конференції «Українське суспільство: основні виміри» (Київ, 2017) та ін.

Публікації. Основні положення, наукові результати та висновки дослідження висвітлені в 12 одноосібних публікаціях, 6 із яких опубліковано у фахових виданнях, затверджених МОН України, 2 – у виданнях, внесених до міжнародних наукометричних баз, 4 – праці апробаційного характеру.

Структура та обсяг дисертації. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (357 найменувань), додатку. Загальний обсяг дисертації становить 207 сторінок, із яких 156 – основного тексту.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У **Вступі** подано обґрунтування вибору теми дослідження, наведено дані про зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами, визначено мету і завдання, об'єкт, предмет і методи дослідження, розкрито наукову новизну і практичне значення одержаних результатів, наведено дані про апробацію, особистий внесок здобувача та кількість публікацій.

У Розділі 1 «Теоретико-методологічні засади дослідження національної кухні» висвітлено стан наукової розробки та визначено методологічні підходи до аналізу проблеми, проаналізовано поняттєво-категоріальний апарат дослідження, обґрунтовано доцільність вивчення кухні як складової соціальної культури.

У підрозділі 1.1. «Стан наукової розробленості проблеми та джерельна база дослідження» систематизовано стан наукової розробленості проблеми та джерельну базу дослідження.

Різні аспекти дослідження у сфері харчування інтегровані в: етнографічних розвідках, автори яких безпосередньо торкаються проблеми їжі в контексті повсякденності (Л. Артюх та ін.), матеріальної (М. Маркевич, М. Сумцов та ін.) та побутової культури (В. Наулко та ін.); нарисах з історії їжі та окремих харчових продуктів (Ф. Фернандес-Арместо та ін.); філологічних – семантика харчових образів у художніх творах (В. Хіміч та ін.); етнолінгвістичних – діалектні і загальнонародні лексичні мовні одиниці (К. П'янкова та ін.); соціологічних – гастрономічні детермінанти суспільного життя (В. Ніколенко), антропологічних дослідженнях – антропологія харчування (А. Козлов та ін.). Їжа та харчування розглядаються з точки зору культурно-цивілізаційних чинників розвитку людства (Г. Зіммель, Ф. Бродель та ін.), та у студіях представників food studies (Т. Веблен, П. Бурдье, Е. Ліч та ін.), які є спробою розроблення цілісного знання про сферу харчування. У працях М. Капкан, С. Кириленка, М. Монтанарі, Ж.-Ф. Ревеля зроблено спробу культурологічного аналізу сфери харчування. Результати цих досліджень стали теоретико-методологічним підґрунтям та джерельною базою дисертації, яка також представлена низкою інших джерел.

Однак національна кухня як важлива складова соціального і культурного життя людини, компонент етнічної, релігійної, соціальної ідентичності досліджена недостатньо. Тому, зважаючи на зростання у сучасному суспільстві інтересу до гастрономічної проблематики, актуалізується необхідність ґрунтового культурологічного дослідження національної кухні як одного з базових інститутів культури. Останнє зумовлено не лише науковим інтересом, а й потребою збереження національних особливостей у сфері харчування.

У підрозділі 1.2. «Поняттєво-категоріальний апарат» розкрито зміст ключових понять дослідження, звернено увагу на їх термінологічну невизначеність, уточнено підходи до трактування поняття «національна кухня».

Різноманітний характер гуманітарних досліджень їжі породжує багатоманітність аспектів та значень, що позначаються цими поняттями. Так,

гастрономічна культура розглядається або як сукупність страв, типових для певного народу, або як оцінювальна характеристика в сфері приготування та споживання їжі. В обох випадках вона є ознакою своєрідної регулятивності в сфері харчування, приналежності до конкретної культури. Як поліаспектне явище гастрономічна культура регламентує культуру вибору, приготування та обробки їжі, визначає комплекс моделей харчування у зв'язку з різноманітними соціокультурними подіями та явищами, зумовлює рефлексію щодо процесів продажу, споживання їжі в ракурсі її онтологічних, символічних і соціальних ознак (В. Ніколенко). Це визначення найбільш повно відображає змістовні складові гастрономічної культури: кулінарну культуру, культуру прийняття їжі та гастрономічну рефлексію (М. Капкан).

Трактування національної кухні як колективних уявлень про харчові звички не розкриває повною мірою її змісту як соціального явища, що зумовлює потребу її аналізу як особливої форми культури – соціальної. Саме остання є віддзеркаленням цінностей, значень і смислів, які функціонують у соціальному просторі, та дає змогу розглянути національну кухню з урахуванням її соціокультурних конотацій.

У підрозділі 1.3. *«Кухня як складник соціальної культури»* обґрунтовано доцільність вивчення кухні в межах концепції соціальної культури, виходячи з припущення, що кухня, як характерний стиль приготування їжі у певній людській спільності, належить до системи побутування культури «культура – соціальний світ». Це положення підтверджується тезою про сенсоутворюючу функцію соціальної культури в духовній і матеріальній діяльності соціальних суб'єктів, що властиво і кухні як найважливішій складовій соціуму, адже вона тісно пов'язана з усіма аспектами побутування, відображає взаємини людей у суспільстві, норми і форми їхньої поведінки, артефакти тощо, традиційні для конкретного суспільства.

Функціональний зміст кухні – відображати уявлення, цінності, норми і правила поведінки суспільства чи окремої соціальної групи, забезпечуючи соціальну регуляцію та інтеграцію у межах суб'єктів соціуму – відображає найбільш значущі характеристики соціальної культури: її суб'єкти (суспільство, соціальна група), онтологічні основи (уявлення, цінності, норми і правила поведінки) та функціональні характеристики (соціальна регуляція й інтеграція). Відтак національна кухня як складова реальності, представленої сукупністю різновекторних суспільних процесів, є складовою соціальної культури, яка через їжу і ставлення до неї, з одного боку, актуалізує, продукує, накопичує і транслює новим поколінням соціальний досвід у його динаміці, а з іншого – постійно відновлюється і збагачується наступними поколіннями через коди, схеми, програми, моделі поведінки та інтеракції.

У Розділі 2 «Національна кухня як відображення соціокультурних змін» досліджено еволюцію національної кухні як відповідь на цивілізаційно-культурні запити та смисли, з'ясовано особливості її трансформацій у просторі сучасної культури, а також проаналізовано їжу та кухню як ціннісно-ментальні символи культури.

У підрозділі 2.1. «Еволюція національної кухні як відповідь на культурні запити» з'ясовано основні чинники становлення національної кухні.

Передумови виникнення національної кухні пов'язані, насамперед, зі становленням державних утворень, що зумовило глибокі зміни у соціальній, культурній, економічній і політичній сферах життя, а також потребувало формування національної ідентичності на рівні повсякденності. Національна кухня стала засобом об'єднання представників певної спільноти, своєрідним складником процесу формування національних феноменів. Її уніфікація обумовлена акумуляцією різних регіональних та етнічних традицій, які й визначили специфіку національної кухні. Розвинена система комунікацій забезпечила безперешкодну циркуляцію регіональних страв і продуктів по всій країні незалежно від її географічного положення і способу ведення сільського господарства. Подібне нівелювання відмінностей регіональної, народної кухні створювало відчуття єдності нації, в результаті чого її харчові звички набули ознак однорідності на всьому просторі побутування національної культури. Уявлення про національну кухню, типові страви та харчові уподобання конструювалися всередині відповідної культури та транслиювалися представниками інших культур. Тобто йдеться про внутрішньо- і зовнішньокультурні уявлення про національну кухню.

Згодом зміни у традиціях харчування, уявленнях про символічну цінність їжі та принципи обробки продуктів призвели до виникнення вченої (професійної) (Ж.-Ф. Ревель) кухні. Професіоналізм шеф-кухарів провідних ресторанів світу викликав появу т. зв. високої кухні, страви якої відповідають стандартам кулінарної естетики. Вона кардинально змінила ставлення до їжі та кухні, визначивши чимало нововведень у сфері кулінарії та культурі споживання їжі.

У підрозділі 2.2. «Національна кухня в контексті сучасної культури» проаналізовано основні зміни, які відбулися у національній кухні під впливом різновекторних процесів, здебільшого викликаних культурною глобалізацією.

Внаслідок культурної експансії розвинених країн кухня як складник національної культури зазнала істотних змін: виникла «космополітична» форма їжі – це дедалі зростаючі швидкісні потоки продуктів харчування, які долають бар'єри країн і континентів та виходять за межі місця свого виникнення. Результатом взаємодії космополітичної і національної їжі стала

«гібридна» (С. Кравченко) їжа, яка поєднує два і більше продукти харчування з різних культур світу, що призводить до виникнення їжі, позбавленої конкретного культурного сенсу, створеної поза національними нормами і кулінарними традиціями. Такі еклектичні форми їжі практично втратили свою національно-кулінарну ідентичність.

Найбільш репрезентативним продуктом космополітичної харчової індустрії є фаст-фуд та пов'язані з його поширенням процеси американізації і вестернізації харчування. Ці тенденції загрожують кухням культур, чия ідентичність тісно пов'язана з вживанням національної їжі, тобто невеликим культурам з автентичною традиційністю. Національна кухня дедалі більше поступається місцем міжнародній, яка вже достатньо сформувалася, щоб перетворитися на окремий феномен, який не знає національних і територіальних обмежень та суттєво впливає на всі без винятку гастрономічні культури. Проте саме вона актуалізувала кулінарні підходи і смаки традиційних регіональних кухонь.

У підрозділі 2.3. *«Їжа та кухня в системі ціннісно-ментальних символів культури»* розглядається здатність харчових практик до архетипізації, набуття якостей національно-ментальних символів та їх роль у трансляції національних традицій.

Як культурний феномен, їжа та кухня включені в складний механізм утримання і міжпоколінневої трансляції культурних цінностей. У різних типах суспільств кулінарні символи мають різний зміст і цінність для їх представників. Символ завжди постає специфічною формою відображення дійсності, свідченням чого може бути, зокрема, частота вживання в українських народних прислів'ях і приказках мовних одиниць «сало», «хліб», «борщ», «вареники» та ін. Прислів'я, приказки, вживання кулінарних імітів в ідеоматичних лексичних конструкціях є ще одним свідченням здатності їжі набувати ціннісно-символічних характеристик та «підказувати» стереотипні образи народу.

Їжа та кухня включають людину в ціннісний простір конкретної культури, активізують пізнання нею світу, кодують результати цього пізнання, збільшуючи евристичність її креативної діяльності та сприяючи адаптації до мінливих соціально-культурних умов. Їжа і кухня є дійовим механізмом колективної пам'яті нації та засобом єдності її культури. У такій функціональній якості вони постають своєрідним накопичувачем пам'яті культури про себе саму, свої сутнісні орієнтації. Накопичуючи й об'єднуючи новий соціальний досвід, їжа та кухня виступають носієм соціальної спадковості. Вони здатні об'єднувати людей в групи і слугують засобом ідентифікації індивіда з тією чи іншою соціальною спільністю.

Як активний регулятор соціальної поведінки людини, інструмент її адаптації в культурі, що включає людину в процес сприйняття і пізнання світу, кухня та кулінарні символи визначають такі норми людської поведінки, які несуперечливим чином поєднуються з життєдіяльністю соціальної групи та з індивідами, які до неї входять, або суспільством у цілому. Відповідно, гастрономічна культура народу може бути представлена у вигляді певної символічної системи, розкриття значень якої призводить до осягнення змісту самої культури.

У Розділі 3 «Гастрономічна рефлексія у сучасних культурно-мистецьких практиках» охарактеризовано досвід репрезентації кухні в кіно- і телевізійному просторі, проаналізовано специфіку тематичних турів і фестивалів як форм пізнання і просування національних кулінарних традицій, а також гастрономічну дипломатію як важливий напрям промоції країни та складову культурної політики.

У підрозділі 3.1. «Репрезентація кухні в кіно- і телевізійному просторі» охарактеризовано кінофільми і телевізійні проекти як сучасні форми репрезентації кухні.

Сучасний кінематограф і телебачення чутливо реагують на проблеми глобального світу, тому на початку XXI ст. стрімко почало розвиватися т. зв. кулінарне художнє кіно, в якому йдеться про кухарське мистецтво, їжу і людей, чиє життя переплелось з кулінарією і які сприймають приготування їжі як творчий процес, спонукають задуматися не лише над смаком їжі, а й над смаком життя. Документальні фільми присвячені кулінарній творчості відомих шеф-кухарів сучасності, психологічним та фізіологічним особливостям впливу продуктів харчування на організм людини тощо. У просторі цих кінотворів «міжкулінарний» діалог як смислоутворююча взаємодія різних ментальних традицій ґрунтується на взаємній емпатії, «зустрічі» різних кулінарних традицій у щоразу по-новому організованому часі й просторі.

Кулінарні телешоу дають можливість отримати нові знання про кулінарні традиції і страви національних кухонь світу, осучаснити рецепти. Телебачення пропонує численні кулінарні розважальні проекти, вироблені в Україні й за кордоном, серед них т. зв. «камерні» програми з ведучим-селебриті, які готують на затишній кухні. У масштабних кулінарних шоу важливим є не стільки рецепт і життєві історії, скільки антураж і динаміка процесу. Головна їх мета – створення блискучого видовища, цікавого телеглядачеві, а основа – емоції, конфлікт і драма. Кулінарні телешоу, покликані адаптувати норми професійної кухні до побутового рівня, відіграють роль своєрідного засобу соціалізації, позаяк певною мірою

формують, програмують, регулюють соціальну поведінку людей, визначаючи спосіб їх життя.

Кулінарні кіно і телешоу – це особливі форми гастрономічної рефлексії, тісно пов'язані з домінантами актуального соціокультурного контексту, які фіксують і транслюють норми гастрономічної культури, забезпечуючи її стійкість.

У підрозділі 3.2. *«Кухня як засіб пізнання та просування національних традицій: гастрономічні тури і фестивалі»* охарактеризовано гастрономічні тури та гастрономічний фестивальний рух як форми репрезентації національної кухні.

Гастрономічні тури дають змогу ознайомитися з традиціями, звичаями, побутом і гостинністю народів, що сприяє зміцненню і налагодженню міжнаціональних відносин за рахунок зростання інтересу до етнічних груп, прагнення пізнати їх культурно-побутові особливості. Об'єктами гастрономічного, або кулінарного, туризму є: країни, кухня яких є популярною у світі; регіони, відомі продуктами, що виробляються в цій місцевості; т. зв. «ресторанні міста»; спеціалізовані заклади, зокрема ресторани, в яких працюють знамениті кухарі або які відзначені гастрономічними гідами; спеціалізовані музеї; екологічно чисті продукти (екотури, або «сільські» тури); певна подія (подієвий тур орієнтований на відвідання місцевості в певний час з метою участі в громадських і культурних заходах із гастрономічною тематикою). Залежно від об'єкта, у межах гастрономічного туризму можна виокремити такі його різновиди: екотур, сільський, міський тур, ресторанний, подієвий та комбінований (містить кілька видів турів).

Гастрономічні фестивальні проекти як форма глобальних міжкультурних зв'язків втримують вагомий соціокультурний потенціал, завдяки якому кухня асоціюється не лише із приготуванням їжі, а й розглядається як засіб, за допомогою якого люди розширюють свої знання про світ і людину кулінарними уявленнями.

Гастрономічні, або кулінарні, фестивалі різняться в залежності від об'єкта: міжнародна кухня; національна чи регіональна кухня; один продукт чи напій. Цей перелік не є вичерпним, оскільки різноманіття фестивальних проектів постійно розширюється, що свідчить про істотне значення та затребуваність цієї форми культурного повідомлення. В їх просторі складаються найбільш природні умови для взаємодії між представниками різних культур, обміну накопиченим кулінарним досвідом та створення нового. Тому гастрономічні тури і фестивалі варто розглядати як форми гастрономічної рефлексії, що сприяють взаєморозумінню та співпраці між народами.

У підрозділі 3.3. «Гастрономічна дипломатія як важливий напрям промоції країни та складник культурної політики» з'ясовано зміст гастрономічної дипломатії як складника культурної дипломатії та її роль у збереженні національних кулінарних традицій.

Кулінарія володіє вагомим соціокультурним потенціалом для розширення глобальних міжкультурних зв'язків, формування умов для зрозумілої і невимушеної взаємодії представників різних етнонаціональних спільнот і культур та обміну кулінарним досвідом незалежно від інтересів, соціального статусу і потреб її учасників. Така ідея синтезу інтеракції і діалогового мислення знайшла втілення у кулінарній (культурно-гастрономічній, гастрономічній) дипломатії як знарядді м'якого впливу сучасної зовнішньої політики та дипломатії, інструмента міжкультурних відносин.

Кулінарна дипломатія – це використання національної кухні як інструмента посилення офіційної дипломатії. Гастрономічна дипломатія передбачає популяризацію національної кухні не лише на міжурядовому, а й міжнаціональному рівнях, що реалізується у формі гастрономічних турів і фестивалів та інших міжкультурних інтеракцій. Як потужний засіб взаємодії із зарубіжними спільнотами та культурами через кулінарне мистецтво вона сприяє обізнаності й розумінню національної гастрономічної культури серед великої кількості людей, стаючи важливим засобом впливу на думки і дії не лише офіційних представників, а й населення інших країн.

Оскільки їжа може бути розглянута як ознака національної ідентичності, як бренд нації, гастрономічна дипломатія спрямована на досягнення економічних і політичних цілей через глобальне визнання, «брендування» держави. Така гастрономічна промоція країни є важливим напрямом культурної дипломатії, повністю відповідає всім позитивним якостям дипломатичних стосунків не лише для розв'язання конфліктів та пошуку взаєморозуміння між країнами, а й репрезентації культурних цінностей на міжнародній арені, що потребує її врахування як складника культурної політики. Практичні кроки у сфері гастрономічної дипломатії у нашій країні ще далекі до реалізації, як і відповідні теоретичні напрацювання, що актуалізує перспективи її подальшого дослідження.

ВИСНОВКИ

У **Висновках** узагальнено результати дослідження, які свідчать про комплексний характер з'ясування трансформацій національної кухні в умовах соціокультурних змін.

1. Обґрунтовано авторське розуміння національної кухні як сукупності страв, а також відповідного стилю їх приготування, характерним для якого є використання специфічних для певної країни продуктів та технологій їх перероблення. У широкому розумінні національна кухня оформлює харчові практики у схвалені культурою форми і коди, репрезентуючи відповідні національно-культурні традиції, тому її дослідження потрібно доповнити такими об'єктами, як їжа і спосіб харчування, котрі разом утворюють складнопідпорядковану ієрархічну соціально-культурну систему – гастрономічну культуру народу. Гастрономічна культура – це сукупність цінностей і норм, які регулюють харчові практики спільності людей, маркер стійких культурних значень їжі, що поділяються носіями певного соціуму, а також транслиуються за його межі. Формами репрезентації гастрономічної культури є кулінарна культура (технологія приготування страв), культура прийняття їжі (межі соціально значущого і схваленого у сфері прийняття їжі), гастрономічна рефлексія як уявлення про їжу і кухню та її роль у житті людини й суспільства (трактати про їжу, літературні твори, присвячені харчуванню, а також куховарські книги та паремійна література) (М. Капкан). Гастрономічну рефлексію варто доповнити такими формами, як: кулінарне кіно і кулінарні телешоу, наукові розвідки у сфері гастрономії, гастрономічні фестивалі й тури, гастрономічна дипломатія.

2. Національна кухня на рівні харчових практик тісно пов'язана із соціокультурним контекстом. Вона відображає внормоване й ціннісно закріплене співжиття членів спільноти та забезпечує в суспільстві: соціальну регуляцію (детермінація поведінки та інтерпретація фактів крізь призму їжі та харчування); інтеграцію на рівні культури повсякденності (об'єднання на основі національних кулінарних традицій); інкультурацію (оволодіння кулінарним досвідом нації); ідентифікацію (ототожнення з конкретною національною кулінарною традицією); трансляцію соціокультурного досвіду (передання харчових кодів); міжкультурну комунікацію (як засіб спілкування між представниками різних культур); виконує символічно-репрезентативну (за допомогою страв-символів презентує кулінарну культуру і значення страви чи продукту) та статусну функції (на основі харчових уподобань індивіда визначається його становище в соціальній ієрархії) тощо. Фактично національна кухня на рівні людини демонструє специфіку культурного розвитку нації.

3. Культурно-цивілізаційними чинниками формування національної кухні є: природно-географічні умови, становлення національних держав, пов'язане з інтеграційною визначеністю зовнішніх кордонів культури та диференціацією відмінностей у харчових практиках на рівні етносів; виокремлення й наповнення змістом понять «нація», «національне»;

розвиток шляхів сполучення та активізація міграційних потоків, що поряд з дедалі зростаючою мобільністю населення призвело до появи нових інгредієнтів у кухнях різних народів; розвиток промисловості й сільського господарства (зміни на рівні вирощування і кулінарної переробки продуктів харчування); секуляризація суспільства, яка призвела не лише до послаблення домінування релігійних норм, а й до необхідності формування світської культури і відповідних традицій, зокрема на рівні повсякденності. Згодом до цих чинників додалися й інші, які мали істотні соціокультурні наслідки: індустріалізація промисловості, розвиток науки і транспорту, технологічні інновації тощо.

4. Визначальними чинниками прискореної трансформації національної кухні стали процеси культурної уніфікації та інтеграції, індустріалізація, американізація та вестернізація сфери харчування, що зумовило появу «космополітичної» та «гібридної» їжі. Нові форми їжі позбавлені конкретного культурного сенсу, вони виникли поза певними національними цінностями й нормами, кулінарними традиціями. Втрата гастрономічної автентичності може стати одним із шляхів втрати національної ідентичності, позаяк так звана їжа «промислового» типу стає потужною зброєю глобалізації, найбільше загрожуючи кухням традиційних культур. Водночас завдяки такій їжі людина має змогу пізнати культури інших країн.

Професіоналізація кухні, що проявилася у виробленні нових стандартів приготування і подавання страв, а також прагненні до експериментів, розроблення нових технологій і концепцій, ознаменувала собою якісно новий етап становлення кухні як характерного стилю приготування страв та високої кухні – втілення кулінарної майстерності на рівні стандартів кулінарної естетики. На прикладах становлення і поступових культурно-цивілізаційних змін у цій важливій сфері можна відстежити трансформацію соціальної культури, зокрема в контексті поступової трансформації її утилітарних і соціально-регулятивних функцій (і на індивідуально-психологічному, і на колективно-груповому рівні).

5. Національна кухня, кулінарія, кулінарні традиції формуються протягом тривалого культурно-цивілізаційного періоду, а тому досить стійко втримують століттями сформований багатий матеріал, який є підставою для виокремлення аксіологічно-сміслових, міфологічних, релігійних та експерієнціальних перспектив і преференцій національної культури.

Харчовий код культури може стати одним із базових, а їжа – набувати ціннісно-символічних конотацій, стаючи номінатором традиційних культурних цінностей та навіть джерелом метафоричної інтерпретації різних соціокультурних явищ. Інформативні коди їжі виникають у процесі комунікації, вони тісно пов'язані із соціальним, культурно-історичним і

навіть міфологічним контекстом. Харчовий код репрезентується на речовому, або предметному, і вербальному, або мовному, рівнях, що тісно взаємопов'язані між собою. На речовому рівні харчовий код представлений традиційними продуктами харчування і стравами національної кухні, які набувають ознак маркерів національної ідентичності, засобами асоціативних характеристик певного народу; на вербальному – кулінаронімами. Так, «сало», «борщ», «вареники» формують пареміологічний фонд української культури, вони фактично стали прикметними ознаками сучасного українського кулінарного дискурсу. Кулінарні символи виникають у певному історико-культурному контексті соціокультурної реальності, а тому як маркери соціокультурних процесів є головним засобом «утримання» і трансляції культурних змістів конкретної епохи. Особливу роль кулінарні символи відіграють у міжпоколінній трансляції цінностей культури. Розуміння кулінарних символів сприяє уведенню людини до культурного простору, налагодженню діалогу між поколіннями та народами.

6. Кулінарне кіно та кулінарні телешоу як форма гастрономічної рефлексії не лише формують гастрономічну культуру, стаючи своєрідним індикатором її рівня, а й пристосовуються до запитів суспільства, експлікують норми і стереотипи сучасної культури, водночас даючи змогу відійти від уніфікованих стандартів глобалізації. Формами гастрономічної рефлексії також є гастрономічні тури і гастрономічний фестивальний рух – ефективні засоби розширення взаємодії між представниками різних культур на основі харчових практик та практичний шлях вироблення принципів співпраці на міжнародному рівні. Гастрономічні тури і фестивалі набувають дедалі більшого значення в контексті промоції держави як культурно-просвітницькі інтеракції та нові форми пізнання і презентації національних традицій, зокрема кулінарних, відіграючи важливу роль у формуванні бренду країни. З їх допомогою гастрономічна дипломатія як різновид публічної дипломатії реалізує комплекс заходів з підтримки зовнішніх зв'язків країни, просування її інтересів, формування уявлення про культуру за допомогою національної гастрономічної культури, до якої входять такі явища, як кухня, їжа, традиції споживання.

Відтак гастрономічна промоція держави стає важливим напрямом культурної дипломатії, що потребує її врахування у культурній політиці.

7. Для ефективної репрезентації культури країни за допомогою національної кухні держава повинна насамперед усвідомити її цінність і корисність та зробити такі практичні кроки: 1) готувати фахівців з культурної, зокрема кулінарної, дипломатії для виконання функцій спеціального аташе з культури у представництвах ЄС; 2) відпрацювати і скоординувати спільні дії держави та приватних меценатів-сподвижників,

особливо на регіональному рівні; 3) більше уваги приділяти поінформованості: на офіційних сайтах регіонів розміщувати детальну інформацію про цікаві місцеві свята і події, а особливо – про традиційні страви, напої, продукти; 4) формувати громадську думку про гастрономічні тури і фестивалі як дієву форму не лише збереження національних кулінарних традицій, а й залучення країни, регіону в світові глобалізаційні процеси; 5) відшукувати нові методи фінансування і нових партнерів, у т. ч. приватних, для забезпечення репрезентації традицій національної кухні; 6) враховувати можливості власних культурних організацій, а також держав-партнерів, зокрема через інститути культури і дипломатичних працівників за кордоном; 7) поєднувати заходи із презентації культури країни із частуванням стравами і напоями національної кухні.

Дисертація не вичерпує всіх аспектів вивчення національної кухні та її трансформацій. Концептуалізація культурологічних знань у цьому напрямі потребує детального аналізу соціокультурних чинників формування національної кухні, зокрема української.

СПИСОК ПУБЛІКАЦІЙ ЗДОБУВАЧА

Наукові праці, в яких опубліковані основні наукові результати дисертації

Статті у наукових фахових виданнях України

1. Плюта О. П. Соціальна культура у контексті методології дослідження української кухні // Вісник НАКККіМ. 2017. Вип. 2. С. 65–69.
2. Національна кухня як комплекс культурно-побутових традицій українців // Культура і сучасність : альманах. 2017. № 2. С. 147–151.
3. Плюта О. П. Українська кухня: передумови виникнення і трансформації // Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку. 2017. Вип. 27. С. 77–87.
4. Плюта О. П. Українська кухня в сучасному суспільстві // Культура України. 2017. Вип. 2. С. 283–292.
5. Плюта О. П. Кухня як репрезентант гастрономічної культури сучасного суспільства // Питання культурології. 2017. Вип. 32. С. 128–147.
6. Плюта О. П. Кулінарна дипломатія як актуальний напрям сучасної культурної політики // Культура і сучасність : альманах. 2017. № 2. С. 154–159.

Статті у виданнях, внесених до міжнародних наукометричних баз

7. Плюта О. П. Українська кухня як феномен побутової культури: до історіографії питання // Актуальні питання культурології : альманах наук. т-ва «Афіна» к-ри культурології. 2016. Вип. 16. С. 59–64.

8. Плюта О. П. «Гастрономічна культура» і «національна кухня» як поняття гуманітарних досліджень їжі // Молодий вчений. 2017. Вип. 7(47). С. 159–162.

Опубліковані праці апробаційного характеру

9. Плюта О. П. Їжа як культурологічне явище: до постановки проблеми // Шоста Міжнар. наук.-творча конф. «Трансформаційні процеси в мистецькій освіті та культурі України ХХІ ст.», 25–26 квітня 2017 р., м. Київ. Київ, 2017. С. 261–263.

10. Плюта О. П. Українська кухня як складова соціальної культури суспільства // Всеук. наук.-теорет. конф. «Українське суспільство: основні виміри, 25 травня 2017 р., м. Київ. Київ, 2017. С. 93–94.

11. Плюта О. П. Внутрішньокультурні чинники формування національної кухні // III Міжнар. наук.-практ. конф. «Інформація та культура в забезпеченні сталого розвитку людства», 15 листопада 2017 р., м. Маріуполь. Маріуполь, 2017. С. 73–75.

12. Плюта О. П. До питання вивчення національної кухні як складової соціальної культури // Міжнар. наук.-практ. конф. «Гуманітарні студії НАКККіМ-2017», 23 листопада 2017 р., м. Київ. Київ, 2017. С. 214–216.

АНОТАЦІЯ

Плюта О. П. Трансформація національної кухні в умовах соціокультурних змін. – Кваліфікаційна наукова праця на правах рукопису.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата культурології (доктора філософії) зі спеціальності 26.00.01 – Теорія та історія культури (034 – Культурологія). – Київський національний університет культури і мистецтв, Міністерство культури України, Київ, 2018.

Дисертацію присвячено дослідженню особливостей трансформації національної кухні в умовах соціокультурних змін, що дає змогу всесторонньо усвідомити процеси, які відбуваються в сучасній культурі, зокрема українській, сприяючи з'ясуванню майбутнього національної кухні як важливого напрямку збереження національних традицій і цінностей у світовому загальнокультурному контексті.

Аргументовано, що функціональний зміст кухні полягає у відображенні уявлень, цінностей, норм і правил поведінки суспільства чи окремої соціальної групи, забезпечуючи при цьому соціальну регуляцію та інтеграцію в межах суб'єктів соціальної культури. Кухні притаманна певна репрезентативність: її цінності та смисли суттєво впливають на соціальну поведінку людей певної спільноти. При цьому традиційна культура харчування не лише підтримує етнічну ідентичність, а й стає запорукою мультикультурної різноманітності світу, що переконливо свідчить про потребу її культурологічної рефлексії.

Обґрунтовано, що національна кухня є національно-специфічним явищем культури, що формує систему ціннісно-смилових і ментальних символів, які репрезентують культуру, етнонаціональну самобутність нації, а також забезпечують єдність її представників та їх відмінність від інших.

Ключові слова: національна кухня, національна кулінарна традиція, кулінарна культура, гастрономічна культура, гастрономічна рефлексія, соціокультурні зміни, соціальна культура.

АННОТАЦІЯ

Плюта Е. П. Трансформація національної кухні в умовах соціокультурних змін. – Кваліфікаційна наукова робота на правах рукопису.

Дисертація на соискание ученої ступені кандидата культурології (доктора філософії) по спеціальності 26.00.01 – Теорія і історія культури (034 – Культурологія). – Київський національний університет культури і мистецтв, Міністерство культури України, Київ, 2018.

Дисертація присвячена дослідженню особливостей трансформації національної кухні в умовах соціокультурних змін, що дозволяє всебічно усвідомити процеси, що відбуваються в сучасній культурі, в частині української, сприяючи встановленню майбутньої національної кухні як важливого напрямку збереження національних традицій і цінностей в світовому культурному контексті.

Аргументовано, що функціональне вміст кухні включається в зображенні представлень, цінностей, норм і правил поведінки суспільства або окремої соціальної групи, забезпечуючи при цьому соціальну регуляцію та інтеграцію в межах суб'єктів соціальної культури. Кухні притаманна певна репрезентативність: її цінності та смисли суттєво впливають на соціальне поведінку людей певної спільноти. При цьому традиційна культура харчування не тільки

поддерживает этническую идентичность, но и выступает залогом мультикультурного разнообразия мира, что убедительно свидетельствует о необходимости ее культурологической рефлексии.

Обосновано, что национальная кухня является национально-специфическим явлением культуры, формирует систему ценностно-смысловых и ментальных символов, представляющих культуру, этнонациональную самобытность нации, а также обеспечивают единство ее представителей и их отличие от других.

Ключевые слова: национальная кухня, национальная кулинарная традиция, кулинарная культура, гастрономическая культура, гастрономическая рефлексия, социокультурные изменения, социальная культура.

SUMMARY

Plyuta O. P. Transformation of national cuisine in conditions of social and cultural changes. – Qualifying paper on the rights of a manuscript.

Thesis for a candidate degree in Cultural studies (Doctor of Philosophy) in speciality 26.00.01 – Theory and History of Culture (034 – Cultural Studies). – Kyiv National University of Culture and Arts, Ministry of Culture of Ukraine, Kyiv, 2018.

This thesis is devoted to the study of the peculiarities of national cuisine transformation in conditions of social and cultural changes, which makes it possible to understand the processes taking place in contemporary culture, among their number Ukrainian, contributing to the clarification of the future of national cuisine as one of the important ways of saving national traditions and values in global cultural context.

It is highlighted that the prerequisites for the emergence of national cuisine were formed in the New Age, which is characterized by significant changes in the social, economic and political spheres of existence. The image of national cuisine was shaped by the accumulation of various regional and ethnic traditions, which were local in nature. The change in the nature and content of food was significantly influenced by such new types of rationality as reflexivity, McDonaldization, etc. Significant changes in food culture are also associated with the extreme symbolization of food, reflecting the transition from consumption of things to the consumption of signs.

It is proved that national cuisine is a national specific phenomenon of culture, building the system of axiological and mental symbols that represent culture, ethnic identity of a nation, ensuring unity and diversity of its representatives. The

functional aspect of cuisine is based on the representation of ideas, values, norms and rules of behavior of a society or a separate social group, providing social regulation and integration within the subjects of social culture. Cuisine is characterized by a certain representativeness: its values and meanings affect the social human behavior of a particular community in a significant way. At the same time, the traditional food culture not only supports ethnic identity, but also serves as a guarantee of the multicultural diversity of the world, which convincingly testifies to the needs of its cultural reflection.

It is defined that one of the most effective ways of expanding the interaction of representatives of different cultures on the basis of food practices is gastronomic tours and the gastronomic festival movement, allowing to develop the principles of cooperation on the international level. Culinary cinema and culinary television shows form a gastronomic culture and adapt to the needs of a definite society, explode those norms and stereotypes that make a modern culture, while allowing them to move away from unified globalization standards. These forms of gastronomic reflection are becoming increasingly important in the context of national state promotion as new ways and areas of cognition and presentation of national traditions, in particular culinary, which, at the same time, play an important role in shaping the brand of the country. Gastronomic promotion of the state becomes an important trend of cultural diplomacy and demands its inclusion as a component in the system of cultural policy.

Key words: national cuisine, national culinary tradition, food culture, gastronomic culture, gastronomic reflection, social and cultural changes, social culture.

Підп. до друку 27.02.2018. Формат 60x84 ¹/₁₆. Папір др. апарат.
Друк офсетний. Облік.-вид. арк. 0,9. Зам. 23. Тираж 100.

Видавець і виготовлювач
Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв
01015, м. Київ, вул. Лаврська, 9.
Свідоцтво про внесення до Державного реєстру суб'єктів видавничої
справи
ДК № 3953 від 12.01.2011.