

**УДК 640.4**

**Островська Г.Й., Сута Х.С., Ясеновський Б.О.**

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

## **ТРАНСФОРМАЦІЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ В УМОВАХ СОЦІОКУЛЬТУРНИХ ЗМІН**

**Ostrowska H., Suta Kh., Yasenovsky B.**

## **TRANSFORMATION OF NATIONAL CUISINE IN CONDITIONS OF SOCIO-CULTURAL CHANGES**

Нова філософія «глобально-локального космополітизму», або, за словами деяких фахівців, «глокалізація» – не що інше, як прагнення людей стати частиною великої спільноти і культурного капіталу. Народи всього світу відкривають для себе локальні продукти і традиції, активно цікавляться рецептурою та національним колоритом стародавньої й сучасної кухні, її технологіями, кулінарною спадщиною. У багатьох країнах світу активно діють співтовариства шеф-кухарів, виробників, журналістів і споживачів, яких об'єднують сучасні підходи в контексті естетичного вигляду страви та культури харчування. При цьому вибирають ті продукти, які належать до культурного капіталу. Завдяки соціальним мережам кожен фуді (гурман) у курсі всіх визначних подій у будь-якому куточку земної кулі. Чимало виробників, рестораторів та шеф-кухарів користуються соцмережами (особливо «Інстаграмом»), які не лише відображають, а й формують гастрономічні тренди.

Таким чином, кулінарія стає чи не єдиною сферою, яка має достатній соціокультурний потенціал для розширення глобальних міжкультурних зв'язків, формування умов для природної, зрозумілої і невимушеної взаємодії представників різних етнонаціональних спільнот і культур, для обміну кулінарним досвідом незалежно від інтересів, соціального статусу і потреб учасників спілкування. Кухня – це величезний світ, всесвіт, де постійно відбуваються відкриття, але ще багато чого залишається незвіданим. У ній поєднуються смаки кухні з гастрономічними традиціями народів і націй. Всі вони переплітаються, змішуються, запозичуються і вдосконалюються. В результаті виходить унікальний і незрівнянний кулінарний шедевр, схожий, але в той же час унікальний та неповторний. Процес приготування та споживання їжі є своєрідним культурним ритуалом, за допомогою якого люди визнають свою ідентичність, усвідомлюючи, що вони є частиною цієї культури і відокремлюючи себе від інших. Сукупність уявлень про харчові переваги народу, що вважаються репрезентативними і одночасно специфічними для даного етносу, формує поняття «національна кухня». Вона позиціонує унікальні традиційні кухні та харчові звичаї кожної країни як результат симбіозу історії, організмів і культур, а також як відображення екосистем, в яких вони сформувалися (доступність харчових ресурсів, рівень інтенсивності обміну речовин у мешканців конкретного регіону, виникнення етнічних традицій харчування).

Національна кухня є національно-специфічним культурним феноменом, який формує систему ціннісно-сміслових і духовних чинників, які виражають культуру і національну самобутність країни та забезпечують єдність її представників і їх відмінність від інших. Функціональний зміст вказаної кухні розкриває відображення ідей, цінностей, норм і правил поведінки суспільства або певної соціальної групи та забезпечує соціальну регуляцію та інтеграцію в межах соціокультурного утворення. Кухня має певну репрезентативність. Її цінності мають значний вплив на соціальну поведінку людей у певній спільноті. Водночас традиційні культури харчування

сприяють підтримці вагомості етнічної ідентичності та гарантуванню мультикультурного розмаїття світу, що переконливо свідчить про необхідність культурної рефлексії.

Національна кухня 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.

Національні кухні характеризуються як репрезентативні страви, тобто страви, які існують для того, щоб представляти культуру в міжкультурних обмінах та визначити людину представником цієї культури. Вони є типовими стравами певної кухні і в сукупності відтворюють її основні характеристики. Національна кухня вважається об'єктом культури матеріальної і є абсолютною цінністю для відповідного народу, яка відтворюється новими поколіннями. Підкреслюється, що національні страви – це характерні страви, які є репрезентативними для країни та її народу. Через свою безпосередню залежність від способу життя, навколишньої природи, пори року, сезонів, місяців і циклів господарської діяльності національна кухня є явищем соціальної дійсності, невід'ємним аспектом матеріальної культури і частиною культурного, духовного і мистецького життя нації. Розглядаючи кухню в даному ракурсі маємо на увазі уточнення змісту дефініції соціокультури, під якою розуміємо сукупність процесів і повсякденних ситуацій суспільного життя, кухня за такою умови є складовою культурної спадщини, зокрема, мови, літератури та мистецтва. У цьому контексті соціальний досвід динамічно продукується, накопичується, актуалізується та передається для нових поколінь через страви та ставлення до них, і постійно оновлюється й збагачується майбутніми поколіннями через норми, плани, програми та моделі поведінки та діяльності. Для функціонального змісту кухні характерним є відображення ідей, цінностей, норм і правил поведінки суспільства або певної соціальної групи, забезпечуючи соціальну регуляцію та інтеграцію в межах соціокультурного утворення.

Таким чином, кулінарна спадщина кожної країни є фундаментом, на якому кулінарні держави будують власні ефективні системи. Проте будь-яка національна кухня потребує розвитку. Завдання професіоналів ресторанного бізнесу – переглядати старі рецепти та винаходити нові – творчо продовжувати традиції. Це завдання, яке в минулому виконувалося несвідомо, сьогодні потрібно виконувати професійно. Тому важливо визначати імідж тієї чи іншої етнічної кухні та позиціонувати її в контексті інших кулінарних традицій.

#### **Список використаних джерел:**

1. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навч. посіб. Тернопіль. Підручники і посібники, 2018. 256 с.