

Модуль 2. Гастрономічний туризм в різних країнах, кулінарні тренди та гастрономія

Тема 2.1. Функції гастрономічної культури у формуванні національної ідентичності та її популяризації в Україні та світі

ЛЕКЦІЯ № 5

Тема лекції. **Гастрономічна культура як аспект національної ідентичності**

Очікувані результати навчання:

- охарактеризувати поняття «гастрономічна культура»;
- протиставити поняття «народна кухня» і «національна кухня»;
- скласти список страв та кулінарних виробів які внесені до списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО;
- обґрунтувати важливість внесення «Культуру приготування українського борщу» до Списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО;
- обґрунтувати функції гастрономічної культури у формуванні національної ідентичності .

ПЛАН

1. Поняття гастрономічної культури.
2. Функції гастрономічної культури у формуванні національної ідентичності.
3. Страви і гастротрадиції зі списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО.

Рекомендовані джерела:

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	33-34
2.	Слащева, А. В. С 47 Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с. <i>Електронний ресурс</i> http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kukhni.p (дата звернення 06.06.2022).	(дата звернення 06.06.2022).

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

1. Поняття гастрономічної культури

Серед усього різноманіття термінів, що використовуються в гуманітарних дослідженнях їжі, поняття «гастрономічна культура», як одне з найбільш уживаних, набуває все більшого поширення. В науковий обіг цей термін був введений в другій половині ХХ століття, проте й досі залишається багатозначним. Мається на увазі, з одного боку, розуміння гастрономічної культури як національної кулінарної традиції, як сукупності страв, типових для даного народу, а з іншого, як оцінювальної і порівняльної характеристики, як індикатора рівня розвитку суспільства.

У першому значенні говорять про гастрономічну культуру французів, італійців, китайців і т.д.

У другому значенні гастрономічна культура ототожнюється з певним знанням, втіленим у практиці приготування і споживання їжі. Так, побутує уявлення про країни «високої» і «низької» гастрономічної культури, а, відтак, і про необхідність підвищувати рівень гастрономічної культури індивідів. Таким чином, гастрономічна культура стає ознакою певної нормативності в сфері харчування та споживання, знаком приналежності до певної культури.

Гастрономія є наукове знання всього того, що відноситься до харчування людини. Мета її – піклуватися про підтримку людини, доставляючи їй найкраще харчування». На підставі даного судження можна припустити, що гастрономія – це теоретична основа смакового задоволення, а також підстава наукової класифікації їжі, отже правила приготування і споживання їжі не формуються стихійно, а підкоряються таким собі «справжнім», єдино правильним, універсальним принципам.

Поняття «гастрономічна культура» часто ототожнюється з національною кухнею або національною кулінарною традицією. Однак між ними існують відносини цілого і частини. Більше того, для точності слововживання краще розрізняти поняття «національна кухня» і «національна гастрономічна традиція».

2. Функції гастрономічної культури у формуванні національної ідентичності

Говорячи про національну кухню, слід мати на увазі систему колективних уявлень про харчові звички нації, що включає в себе страви, які вважаються репрезентативними для даної гастрономічної культури, і так звані спеціалітети, тобто продукти, специфічні для конкретної місцевості. Ці уявлення є доволі стійкими і поділяються усіма носіями даної культури, а також транслюються за її межі.

Однак поряд з національною кухнею, в цей же час виникає і регіональна кухня, яка за своїми функціями є тотожною національній кухні.

Різницю між ними слід вбачати, головним чином, в історичній ситуації. Формування національної кухні відбувалося в новоутворених національних державах і, таким чином, стало наслідком становлення національної культури.

Ті ж країни, в яких процеси націоналізації виявилися уповільненими, розвинули регіональну своєрідність. Про неточність категорії «національна кухня» говорять також й історики кулінарії: «Гастрономічним осередком є регіон, а не нація».

Справді, певна однаковість у кліматичних умовах і культурних традиціях можлива лише на досить обмеженій території, й тоді можуть складатися правила і норми, що визначають характер їжі.

Національна кухня часто репрезентується як споконвічна і зближується за своїми характеристиками з тим, що називають народною кухнею. Проте ця тотожність не відповідає дійсності. Народна, або селянська кухня має локальний характер – вона ґрунтується на локальних доступних продуктах і простих способах їх обробки, а транслюється за допомогою усної традиції з покоління в покоління і, незважаючи на деяку спільність прийомів, являє собою сукупність окремих сімейних традицій.

Народна кухня відображає, з одного боку, економічне становище селян, а з іншого – вірування та символи, що поділяються всіма носіями даної культури.

Безумовно, вона виступає в якості одного із способів збагачення «високої» кухні, але це лише епізодичні контакти. У міру розвитку суспільства

вона починає засвоювати досягнення професійної культури, проте в основі своїй її норми зберігають усний характер побутування і специфіку, обумовлену кліматичними, географічними та історичними умовами. Народна кухня тісно пов'язана з уявленнями про споконвічність і традиційність. Ототожнюючись з народною, національна кухня конструює і демонструє історичну перспективу національної єдності.

Національній кухні властивий репрезентативний характер. Вона не передбачає свого втілення в повсякденних гастрономічних практиках, але задає певну ідентичність, зобов'язану бути відтвореною в значущих ситуаціях. Із цим пов'язано і те, що національна кухня існує як сукупність страв-символів, тобто таких страв, які представляють цю культуру в ситуації міжкультурної взаємодії й ідентифікують індивіда як представника певної культури. кулінарний гастрономічний харчовий.

3. Страви і гастротрадиції зі списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО

В економіці вражень в конкуренцію включаються національні культури. Частиною культурної спадщини кожного народу є національна кухня. Кожен народ має свій уклад життя, танці, пісні, легенди, обряди, що проявляються в кулінарії. ЮНЕСКО ставить свій захист не тільки на пам'ятники та якісь знаки культурної спадщини, а й на їжу. Це значить, що ті чи інші страви або навіть кухня цілої країни охороняються всім людством і будь-які посягання на них небажані.

Кулінарні традиції та явища, які ЮНЕСКО взяло під своє надійне крило і включило до списку нематеріальної культурної спадщини (цей список включає звичаї, свята, знання та мистецтва, які передаються з покоління в покоління.

До списку світової спадщини включено: узбецький і таджицький плов, вірменський лаваш, хорватські пряники, кімчі, неаполітанська піца, мексиканська традиційна кухня, середземноморська дієта, японська кухня, французька гастрономічна культура, бельгійське пиво.

Кулінарне мистецтво у всьому світі є об'єктом вивчення не тільки істориків, а й фахівців індустрії гостинності, зокрема туристичного та ресторанного бізнесу.

Тенденції розвитку гастрономічного туризму вимагають глибокого вивчення особливостей харчування окремих народів, культурних традицій та особливостей обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Найбільшими світовими гастрономічними брендами володіють Франція, Італія, Іспанія, саме за цими країнами закріпилася репутація гастрономічних центрів Європи.

Сформовані гастрономічні бренди, але ще не набули світових популярності у таких країнах, як США, Австралія, Нова Зеландія, Великобританія, Японія, Китай, Перу, Аргентина, Марокко та ін.

Страви під захистом нематеріальної спадщини ЮНЕСКО

Український борщ увійшов до списку нематеріальної спадщини ЮНЕСКО. Наші полярники поділилися рецептом приготування страви, яким вони користуються у засніженій Антарктиді.

На 5-ому позачерговому засіданні Міжурядового комітету з охорони нематеріальної культурної спадщини 1 липня за зверненням МКІП внесли елемент «Культура приготування українського борщу» до Списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, що потребує негайної охорони.

Німецька комісія у справах ЮНЕСКО приступила до розгляду заявок на включення у національний список нематеріальної культурної спадщини. Серед них — традиція виробництва *яблучного вина в землі Гессен*. Остаточні рішення будуть прийматися на початку 2021 року, а поки жителі регіону готуються до яблучного сезону.

«Trink Apfelwein täglich, keine Krankheit quält dich» — «пий сидр кожен день — будеш здоровіший», — список корисних якостей напою великий. Яблучне вино покращує травлення, позитивно впливає на дихальну систему, заспокоює нерви, знімає симптоми ряду інших хвороб і недуг.

Турецька кава залишає смак і свіжість протягом тривалого часу. Вона більш м'яка, ароматна і міцна. До Туреччини кава прийшла в 16 столітті, під час правління Сулеймана Справедливого. Султану дуже подобвся смак кави, і вже в кінці 16 століття число кав'ярень в Стамбулі досягло 600. Особливість турецької кави криється в техніці приготування, що стала невід'ємною частиною турецького повсякденного життя. Завдяки каві виникли кавник, чашка, кавові ложки.

Франція пропонує внести до списку культурної спадщини ЮНЕСКО свій *неповторний багет*. Французька культура вживання їжі передбачає і вибір найсвіжіших продуктів по сезону, і підбір напоїв (особливо вина), і традицію довгих вечерь з повною сервіровкою не тільки в ресторані, але і вдома, і, звичайно ж, строгий порядок подачі страв (аперитив — основне блюдо — десерт — дижестив).

У 2013 році в Список внесли грузинський метод виготовлення вина у величезних глеках без ручок — *квеврі*. Ця методика не має аналогів в світі. Вино виходить екологічно чистим і смачним. Квеврі — це глиняні глечики, їх застосовують для бродіння і зберігання вина. Квеврі з вином зазвичай закопують в землю, закривають кришкою, яку покривають землею або замазують глиною. Виноград закладають в квеврі з мезгою (шкіркою і кісточками) і навіть гілочками, тому він починає активно бродити. Після періоду активного бродіння квеврі запечатують, і вино настоюється на меззі.

У листопаді 2014 року список нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО поповнився рядком *«Лаваш: виготовлення традиційного хліба, значення і культурні прояви в Вірменії»*. Тонкий вірменський хліб — один з найдавніших видів хліба. Його предками вірмени вважають ячмінного коржа, що годував шумерів і ассирійців. Лаваш подається для кожної трапези, до переважної кількості страв. Їдять лаваш з шашликом, з сиром, з зеленню і сиром, з овочами. І в наші дні збереглася традиція пекти лаваш про запас, засушувати його на 3-4 місяці. А коли в ньому буде потреба, його збризкують водою і розігрівають — і хліб стає знову свіжим. Печуть лаваш у тандирі. До речі, лаваш згаданий у списку ЮНЕСКО двічі. По-перше, частиною

нематеріальної спадщини людства оголосили вірменський лаваш, який відрізняється від усіх інших тим, що має витягнуту овальну форму. По-друге, в список включили культуру приготування і заломлення хлібних коржів в Азербайджані, Ірані, Казахстані, Киргизстані та Туреччині.

Обидві Кореї в списку ЮНЕСКО представлені всім добре відомою квашеною пекінською капустою, яку корейці називають *кимчи*. Блюдо роблять з ферментованої капусти, найчастіше пекінської, але використовують і інші овочі: кольрабі, баклажани, редис, огірки. Їх щедро приправляють червоним перцем, соком цибулі, часником і імбиром. Без кимчи не обходиться в Кореї жодна трапеза, там вважають, то вона має оздоровлюючий ефект, допомагає скинути вагу. Але, крім користі для організму і безсумнівно цікавого смаку, кимчи вважається символом країни, уособленням корейської кухні.

Традицією пекти на свята *химерні пряники* можуть похвалитися різні країни Європи, проте честі потрапити в список ЮНЕСКО удостоїлися тільки ліцитарі з півночі Хорватії. Мистецтво пряника зародилося в цих місцях ще в XVI-XVII століттях, і майже в незмінному вигляді збереглося до цих пір. Рецепт передається з покоління в покоління, а пекарі є незмінними учасниками всіх місцевих свят і ярмарків.