

ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА УКРАЇНИ

У статті розглянуто розвиток сучасної гастрономічної культури, як невід'ємної частини культури України. На сьогоднішній день культура українського народу стрімко розвивається і гідно представляє її в усіх країнах світу. Проаналізовано гастрономічні фестивалі, які проводяться на території України.

Ключові слова: гастрономічна культура, гастрономічні фестивалі.

The article examines the development of modern gastronomic culture as an integral part of Ukrainian culture. To date, the culture of the Ukrainian people is developing rapidly and is worthily represented in all countries of the world. Gastronomic festivals held on the territory of Ukraine have been analyzed.

Key words: gastronomic culture, gastronomic festivals.

Гастрономічна культура – це культурно специфічна система норм, принципів і зразків, що втілюється в способи приготування їжі, наборі прийнятих в даній культурі продуктів і їх поєднаннях, практиці споживання їжі, а також рефлексії над процесами приготування і вживання їжі.

Слід підкреслити, що гастрономічна культура багатофункціональна. *Функція самоідентифікації* несе в собі приналежність індивіда до певної спільноти, його місце в соціальній структурі виявляється і підтверджується за допомогою їжі.

Трансляційна функція пов'язана з передачею соціального і культурного досвіду за допомогою кодування його в харчових категоріях. Специфіка даної функції особливо чітко проглядається на прикладі святкової їжі, яка пов'язана зі зверненням до первинної, а тому стає способом збереження ключових для даної культури смислів. До числа таких значень належать відносини спорідненості, сакральності природи і культури та низка інших. Однак трансляційна функція властива і повсякденній їжі. Прикладами реалізації трансляційної функції, поряд зі святковими застіллями і ритуальними трапезами, можуть служити сімейні обіди.

Щодо *комунікативної функції*, гастрономічна культура забезпечує особливу невербальну мову комунікації. Знаками цієї мови є продукти і страви, обставини приготування їжі (хто і в яких умовах готує), застільні ритуали, склад співтрапезників та інше. Крім того, їжа може стати приводом для комунікації, а прийняття їжі, в цьому випадку, створює комунікативну ситуацію. З цим пов'язаний феномен інтелектуальних застіль, яскравим

прикладом яких слугують давньогрецькі сімпосії. У більш пізні епохи ми регулярно стикаємося з рудиментами даної функції, звертаючись до досвіду артистичних кафе або сучасного ділового обіду.

Таким чином, комунікативна функція гастрономічної культури реалізується двояко: через надання мови спілкування і через створення ситуації комунікації [2].

Український народ має свій неповторний уклад життя, свої обряди, звичаї, танці, пісні, легенди, що відбиваються і в кулінарії. Гастрономічні звички, способи готування їжі й прийоми подачі страв склалися в нашого народу протягом століть. Саме тому, гастрономічна культура світу є об'єктом вивчення не лише істориків, а й культурологів. Активний розвиток культури на сучасному етапі викликає нагальну потребу глибше вивчити особливості приготування страв, кулінарні традиції та просування гастрономічної культури.

Гастрономічна культура України – явище самобутнє, унікальне, зі своєю історією. Нині їжа розглядається як феномен культури, а не тільки як спосіб задоволення біологічної потреби.

На сьогоднішній день зацікавленість культурою наших предків зростає в рази. Ми прагнемо довести, що українська нація є самобутньою та незалежною, а наші звичаї та традиції передавалися з покоління в покоління і належали саме нашим пращурам – українцям. Також спостерігається підвищення інтересу до історії, національного становлення, ідентичності української нації[1].

У сучасному глобалізованому світі кухня часто стає першою «точкою дотику» до культури країни, її історії, традицій, способу життя. Їжа об'єднує людей і створює контекст для розмови, що важливо не лише у дружньому чи родинному колі, а й у дипломатичній сфері. Вигляд страв, посуд, атмосфера, декорування столу – усе це є частиною досвіду, який гості отримують під час трапези.

В Україні функціонують такі види гастрономічних фестивалів: кавові; рибні; м'ясні; фруктові; овочеві; медові; страв та напоїв; змішані; домашньої консервації.

Для таких фестивалів територія є основним фактором, тому що вона зумовлює ландшафт, культуру, унікальні продукти харчування, технологію, етнічні страви. Саме територія визначає гастрономічну ідентифікацію, що слугує зручним засобом розкриття специфіки культурних традицій певної місцевості через локальну кухню.

Найбільша кількість фестивалів проходить у вересні, червні, травні, жовтні та серпні. Тобто, найбільш активний сезон проведення таких свят – це літо й осінь. Серед гастрономічних фестивалів і свят можна виділити

фестивалі національної кухні, вуличної та міської їжі; фестивалі, присвячені певній страві (борщ, галушки, деруни, ріплянка, голубці тощо); ягодам (черешня, чорниця, полуниця тощо) та овочам (гарбуз, огірок, помідор); фестивалі алкогольних напоїв (віскі, вино, пиво та ін.); меду й солодоців.

У таблиці 1 представлено гастрономічні фестивалі та свята, які проводяться в Україні.

№	Область проведення	Назва гастрономічного фестивалю або свята	Місце проведення	Час проведення	Напрямок фестивалю
1.	Закарпатська область	Гуцульська бриндзя	Рахів	Вересень	Побут, традиції і гуцульська культура
2.	Полтавська область	Сорочинський Ярмарок	Великі Сорочинці	Серпень	Унікальні національні страви, можна придбати рідкісні та екологічні продукти
3.	Закарпатська область	Закарпатське Божоле	Ужгород	Листопад	З'їжджаються винороби з усіх околиць
4.	Запоріжжя	Фестиваль домашньої консервації	Запоріжжя	Вересень	Ексклюзивна консервація, крафтові продукти
5.	Закарпатська область	Червоне вино	Мукачево	Січень	Старовинні закарпатські традиції виноробства
6.	Львівська область	Львівський кавовий фестиваль	Львів	Вересень	Культура приготування та споживання ароматного напою
7.	Луцька область	Фестиваль національної	Луцьк	Вересень	Частування національними

		кухні			українськими стравами, майстер-класи від кращих кухарів
8.	Одеса	Свято полуниці	Одеса	Травень	Нестандартні страви з полуниці
9.	Київ	Вулична їжа	Київ	Раз на місяць	Кухні різних країн світу
10	Тернопільська область	“Галицька дефіляда”	Тернопіль	Січень, квітень, липень, жовтень	Готуються страви, які готували ще батьки та бабусі
11	Закарпатська область	“Конкурс різників свиней - гентешів”	Геча	Січень	Майстри по заготівлі свинини та приготування страв з неї
12	Закарпатська область	“Біле вино”	Берегово	Березень	Об'єднує кращих місцевих виноробів
13	Херсон онлайн	Херсонський фестиваль «Таврія – Борщ»	онлайн, Кривий Ріг.	Вересень	Приготування борщу, нові унікальні рецепти борщу
14	Хмельницька область	Свято вареників	Хмельницьк	Вересень	Приготування вареників з різними видами начинки
15	Полтава	Полтавська галушка	Полтава	Вересень	Майстер-класи з приготування галушок

Таблиця 1. Гастрономічні фестивалі та свята в Україні.

Отже, на нашу думку, розширення географії місць проведення гастрономічних фестивалів, допомагає ширше дізнатися про культуру, звичаї,

традиції та обряди. Гастрономічна культура українців – це культура, яка необхідна для сучасного і майбутнього суспільства, щоб зберегти цінності українського народу.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Мазуркевич О.П., Дячук В.П. Звичаєві норми етикету в традиційній культурі українців: навч. посіб. Київ: Видавництво Ліра-К, 2022. 218 с.
 2. Ніколенко В.В. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен. Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна, 2016. Вип. 36. С. 75-81.
- Науковий керівник докторка педагогічних наук, професорка Лимаренко Л.І.**