

УДК 316.334.2

Лариса ІЩЕНКО

Наталія ГЛУШАНИЦЯ

Трансформація кулінарних ідей: національна ідентичність американської кухні // Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В. О. Сухомлинського. Філологічні науки (літературознавство): зб. наук. пр. / За ред. проф. Оксани Філатової. - № 1 (19), квітень 2017. - Миколаїв: МНУ імені В. О. Сухомлинського, 2017. - С.115 - 120.

ТРАНСФОРМАЦІЯ КУЛІНАРНИХ ІДЕЙ : НАЦІОНАЛЬНА ІДЕНТИЧНІСТЬ АМЕРИКАНСЬКОЇ КУХНІ

У статті презентовано результати аналізу, щодо наукових джерел про розвиток уявлень та змісту поняття національна ідентичність та аспектів, які підтверджують чи спростовують національну ідентичність американської кухні. Важливими і актуальними нам видаються питання, що стосуються походження страв американської кухні. Американський кулінарний дискурс є віддзеркаленням національної ідентичності. Культурна символізація американської кухні може мати локальний, релігійний, етнічний, гендерний чи інший характер. Дослідження американської кухні було направлено в поле національної ідентичності. Національна ідентичність американської кухні займе свою нішу у контенті дослідження кулінарних практик.

Ключові слова: *трансформація, американська кухня, кулінарні ідеї, дискурс, національна ідентичність.*

Постановка проблеми. Культурна символізація американської кухні може мати локальний, релігійний, етнічний, гендерний чи інший характер, розуміння цього допомогло нам направити дослідження американської кухні в поле національної ідентичності. Вивчення матеріалів, що належать до американського кулінарного дискурсу, а саме: літературних джерел, ситуацій, оригінальних текстів кулінарних рецептів та назв страв, інгредієнтів шляхом моніторингу та культурної інтерпретації показав, що

питання не досліджене і може стати предметом нашої уваги. Важливими і актуальними нам видаються питання, що стосуються походження страв американської кухні. Проблема дослідження національної ідентичності американської кухні займе свою нішу у контенті дослідження кулінарних практик.

Аналіз актуальних досліджень. У ході дискурсивного аналізу проведено моніторинг та інтерпретацію літературних джерел, ситуацій, оригінальних текстів кулінарних рецептів та назв страв, інгредієнтів. Розглянуто матричні культурні значення їжі та почуття вироблені у процесі культурної взаємодії, факти і події. Для реалізації поставленої мети на матеріалах різної форми застосовується американська кулінарна рефлексія, яка може мати різні форми. Зроблено аналіз наукових джерел теоретичного та практичного характеру стосовно національної ідентичності таких науковців як: П. Алтер, Р. Брубакер, Р. Гартман, Е. Еріксон, Г. Кон, Дж. Марсія, Ф. Мейнке Е. Сміт, З. Фрейд та інші. На думку сучасних зарубіжних дослідників процес повсякденного харчування є чинником само ідентифікації, у полі низки культурних значень та індикатором національної приналежності. Французькі дослідники А. Аннес, В. Райт привернули увагу до поняття про кулінарні кордони нації та зміцнення національної ідентичності. Вперше зв'язок щоденного харчування з системою культури був описаний Ф. Броделя, як спроба аналізувати систему гастрономічної культури в контексті соціальної функції епохи. З точки зору М. Козловець, Т. Кучера етимологія слова «ідентичність» це тотожність особи самій собі у розумінні я «інший» та виняткова однаковість із кимось або чимось означає «різний» не такий як хтось. Споживання їжі є явищем багатоаспектним, що створює простір для своєї культурної символізації, та їжа, як один із видів специфічних культурних кодів на думку авторів П. Бурдьє, Т. Веблен, К. Леві-Строса, Ю. Половничак Аналізуючи ідентичність американських, а саме: хотдог та гамбургер, кожен з них тотожний сам собі та відрізняються між собою інгредієнтами. належать до класу їжі масового виробництва

«фаст-фуд» походить з Стародавнього Риму (недорога, поживна їжа «термополія») та ідентифікуються з американською кухнею. Древні римляни першими в історії запропонували доставку їжі додому замовника. Місцем для «фаст-фуду» були маленькі намети, де пропонувалися свіжий хліб, м'ясо, фрукти і навіть солодощі. Американська кухня існує всього кілька століть і асоціюється з «фаст-фудом», на котрий витрачається більше ста млрд. доларів на рік, та національна кухня США – це не лише Mc Donald`s, Burger Fat, Taco Bell і та ін., які популярні серед значної частини жителів земної кулі.

Постановка завдання. Мета дослідження статті полягає у тому, щоб дослідити національну ідентичність американської кухні. Для досягнення мети ставимо завдання означити кулінарні кордони нації, традиції, звички та кулінарні вподобання, походження страв, їх рецепти. Зробити граматичний аналіз тексту рецепту у контексті кулінарного дискурсу. Показати трансформацію кулінарних ідей американської кухні та яким чином американський кулінарний дискурс віддзеркалюється у процесі формування національної ідентичності..

Основна частина та методи досліджень. Методичну основу дослідження складають аналіз та синтез загальних, історичних, психологічних і філологічних знань, систематизація та узагальнення. У ході аналізу розглянуто відомості про Алісу Уотерс – американського шеф-кухара, ресторатора, співвласника ресторану Chez Panisse в місті Берклін, яка започаткувала в США гастрономічний рух «слоу-фуд». Взагалі цей рух виник в Італії на перетину екології і гастрономії, етики і задоволення у протиположності «фаст-фуду», з метою протистояння стандартизації смаку і культури, впливу мультинаціональних продовольчих компаній і індустріального сільського господарства. Концепція «слоу-фуд» – кулінарна течія, що визнає тісний взаємозв'язок між їжею, планетою, людьми і культурою, передбачає зміни у веденні сільського господарства, виробництва продовольства і кулінарії, окреслює поняття якості їжі. Основні взаємозв'язані принципи: смачна, свіжа,

ароматна, сезонна їжа, як частина місцевої культури; чиста їжа, вироблена в гармонії з довкіллям і здоров'ям людини; чесна за ціною, за справедливих умов і оплати праці для дрібних виробників, доступна кожному і зберігає культурні традиції народів. Аліса Уотерс бореться за створення закладів громадського харчування, не схожих на «фаст-фуд», для збереження традицій національної кухні та здорового харчування в США. Успіхи Аліси Уотерс очевидні, її ресторан тричі попадав до рейтингу Червоний гід Мішлен, або «Червоний путівник». У цьому найбільш відомому і впливовому з ресторанних рейтингів ресторан Chez Panisse мав рейтинг в одну зірку (2006-07, 09 pp.).

Аліса Уотерс – також започаткувала «каліфорнійську кухню» добре відому завдяки популярним в США та Європі каліфорнійськими ролами. Ці роли є псевдо-суші, придумані японським суші-майстром під назвою каліфорнія-маки в Японії. Американці придумали їх не один десяток, так існують спайдер-роли, філадельфійські, бостонські, нью-йоркські, техаські роли, райдужні роли, чикагобуллс-роли та ін. На нашу думку сам підхід американців до створення страв національної кухні можна означити як легкий, простий та раціональний і він яскраво віддзеркалює її національну ідентичність. Національні меншини США зберегли кулінарні традиції своїх народів. Американці називають італійську лазанью та піцу, грецький біфштекс, французьку картоплю фри, англійський пудинг та інші заморські страви своїми національними стравами. В США живуть сотні тисяч італійців, французів, англійців, китайців, українців і т.д. Висока духовність корінних народів Америки, їх відношення до вшанування традицій своєї кухні є віддзеркаленням національної ідентичності.

Кожен представник письменницької спільноти США, що має індіанське походження, у тій чи іншій мірі долучається до цієї теми, розкриваючи різноманітні аспекти цього явища. Так наш вітчизняний науковець О. Шостак у серії своїх досліджень щодо творчого доробку авторів індіанського походження, таких як Луїз Ердріч та Леслі Сілко, стверджує, що

«образ Божої Матері є важливою частиною художнього світу, він не тільки виступає домінантом конкретної християнської культури, яку він у першу чергу репрезентує архетипно у свідомості більшості читачів неіндіанського походження, але й чинить їй опір, «вбираючи» в себе культурну інформацію індіанського світогляду». Результатом такого впливу є радикально нові культурні концепти. Так описуючи свято Паски, часто використовується як обов'язковий супровід опис страв до святкового столу. [5,6] У цьому контексті часто згадується їжа, страви, продукти харчування та харчові звички, вподобання, які слугують символічними ознаками, маркерами культури, факторами національної ідентичності. Харчування окреслює національні кордони за культурними, соціальними, гендерними відмінностями і є підґрунтям для частого привнесення змін національної ідентичності. [1,4] Святкові страви – це як традиція, відрізнити святковий день (Різдво, Паску, День Подяки) чимось або всім особливим: діями, святковим вбранням, стравами до святкового столу. Історичний факт, що більшість американських традицій, зокрема, різдвяних потрапили в США з Англії та інших Європейських країн з першими переселенцями з Європи. В США основними стравами на Різдво є запечена індичка з попереднім маринуванням, журавлинний соус, кукурудза, гарбуз і зелені боби, тоді як американський десерт залежить від сімейних вподобань, етнічного походження. Так американці часто готують марципани, англійський фруктовий пудинг, гарбузовий чи яблучний або ж морквяний пиріг тощо. Замість індички готують запечену яловичину, адже індичка є головною стравою на день Подяки в листопаді. У різних штатах різдвяні страви різні, так на Гавайях (соус терняки), у Вірджинії (устриці і пиріг з шинкою), а на Середньому Заході (страви скандинавських народів: лютефиск, блюда з ріпи), на Південному Заході – це суп позоле, тамал (м'ясо, тушковане з кукурудзою) тощо. Елементи національної кулінарної традиції – це набір страв із специфікою їх приготування та споживання складає кулінарну культуру нації у нашому випадку американської, тоді як кулінарна рефлексія

– це поняття про значення їжі у житті всього суспільства та кожної особи зокрема, поняття яке включає характеристику національної їжі, її особливі та ексклюзивні складові. У нашому випадку кулінарна рефлексія формує американський культурний дискурс. [2,4] Рефлексія американського кулінарного дискурсу може мати різні форми текстово-дискурсивних одиниць (тексти, що описують технології приготування їжі, традиції її вживання; твори мистецтва, що охоплюють тему їжі, особливі «кулінарні» шедеври, на межі літератури та публіцистики; кулінарні книги зі специфічною граматикою текстів рецептів страв та візуальним рядом; рецепти, як артефакт культури, продукт кулінарної традиції. [2,4] Рецепт – це багатофункціональний текст, особливої форми інформативного характеру, що виконує перш за все **комунікативну та пізнавальну функції** та містить відомості про інгредієнти, способи їх поєднання і приготування страв та інше. У текст рецепту закладено **впливову функцію, а саме:** рецепт пробуджує у користувачів емоційне ставлення до страви, впливає на естетичні почуття і нарешті тексти рецептів виконують особливу функцію культури-збереження нації, яка і є віддзеркаленням національної ідентичності кухні. Аналіз структури кулінарного рецепту американського пудингу показує, що текст містить прості поширені речення з відсутнім підметом. Зв'язок між реченнями в тексті кулінарного рецепту англійською мовою здійснюється за допомогою логічно вмотивованої послідовності, а також смислового повтору, який може бути виражений через буквальне повторення слова, заміну займенником третьої особи чи вказівним займенником, що позначає той же предмет. Кулінарний рецепт в англійській мові являє собою логічно зв'язаний текст, присвячений приготуванню різних страв і складається, як правило, з кількох простих речень, мета яких – перерахування послідовності дій.

Американський фруктовий пудинг має англійське походження, десерт до свята Різдва американці як і англійці кажуть: “What's Christmas without the pud? This is a plum pudding with history...” (перекл. Л.І. Що за Різдво без

пудингу? Це є сливовий пудинг із своєю історією...) Пудинг (англ. *Pudding*) – це десерт з яєць, цукру, молока й борошна, що готується на водяній бані. У пудинг додають фрукти або прянощі. Охолодження пудингу виконують в спеціальній формі, хоча це й не обов'язково. Подається звичайно охолодженим. Його рецепт в основному побудований поширеними простими реченнями з відсутнім підметом. Наприклад: *Mix flour with suet, fruit, sugar, cinnamon and soda. Stir in enough milk to make a soft batter. Dip a pudding cloth (cheesecloth) into boiling water; sink it in a basin large enough to hold the batter. Dredge it lightly with flour and spoon in the batter. Draw the fullness of the cloth together evenly. Then tie it tightly with string. But leave enough room for the dumpling to swell. Place a saucer or plate in the bottom of a large saucepan. Lift the dumpling into the pan. Pour in enough boiling water to cover. Simmer for a full 2 hours. Then untie. Turn out carefully onto a hot serving dish. Dredge with castor sugar. Serve with hot custard sauce. Yields 4 to 6 servings.* Однак іноді текст кулінарного рецепту містить складно-підрядні речення: *When it has well risen, turn it out on the table. When done, divide muffins by pulling them open.* [7] Поширене просте речення у тексті кулінарних рецептів, як правило, має тільки присудок та другорядні члени речення: означення, додаток та обставина, які його пояснюють та утворюють з ним поширені члени речення. Наприклад: Bake bread in a **hot** oven for an hour. У такого типу речень додаток **an oven** пояснюється означенням **hot**, утворюючи з ним поширене доповнення **a hot oven**, та відповідає на питання what? (Що?) У іншому випадку: Wash **the plums** thoroughly прямий додаток **the plums** відповідає на питання what? (Що?) Прямий додаток у тексті кулінарного рецепту може бути виражений: як іменником (Take **plums**) так і займенником (Put **them** into the fridge); числівником (take **two** small apples. Cut **the first** into pieces and grate **the second**); інфінітивом (Put some butter **to fry** fruits). У тексті рецепту означення може бути виражене: прикметником (Put them in **a large** tin); дієприкметником (Take **three boiled** bananas); числівником (Mix with **100** grams milk and **three** spoons of sugar); займенником (Grate **some** apples). Зв'язок

між реченнями в тексті рецепту забезпечує смисловий повтор: буквальне повторення слова, як «місток» для зв'язку з попереднім (Take one big peach. Wash the *peach.*);.) Для тексту кулінарного рецепту характерна наявність наказових речень, які можуть бути: стверджувальним (**Toss** every thing lightly and set aside for at least 40 minutes); заперечним (**Do not toast** muffins to quickly, otherwise the middle of them will not be warmed through). [8]

Всі кулінарні рецепти поділяються на кілька основних груп та підгруп: холодні страви та закуски, перші страви, другі страви, вироби з тіста, солодкі страви і напої, а підгрупи відрізняється смаковими якостями, способом приготування, інгредієнтами та часом вживання (сніданок, обід, вечеря).

Розглянемо книгу *Food Rules*, автора Микеела Поллана. Основною родзинкою книги є розповіді про подорожі, правила споживання їжі, сервірування столу, мистецтво складати меню тощо. Автор пропонує простоту повсякденних рішень, щодо вживання їжі, який не повинен бути надто складним, обтяжений складними дієтами і суперечливими порадами щодо здорового способу життя, зокрема про вживання їжі. За Полланом на противагу Західним дієтам слід використовувати оброблену "їстівну подібну на страву субстанцію" мають бути дієти, що походять від традиційних культур харчування. Ми виділили 10 популярних, науково-обґрунтованих, популярних правил вживання їжі, запропонованих Полланом. Автор вважає що слід вживати рослинну їжу особливо листя рослин та описує ряд рослинних дієт, які нормалізують кров'яний тиск, знижують ризик серцевних хвороб, понижують рівень холестерину і дають можливість контролювати вагу нашого тіла. Щодо вживання м'яса у їжу, продукти повинні бути сертифікованими та органічними продуктами (яловичина, свинина, м'ясо бізона, ягняти, домашньої птиці). Так як кольори багатьох овочів відповідають різним антиоксидантам, що захищають нас від хронічних хвороб різними способами, то слід підбирати їжу за кольором, який відповідає потребам нашого організму. Корисні застереження про те, що не

слід зловживати цукром та сіллю, так у списку інгредієнтів будь-якої страви має бути менше цукру, ніж інших інгредієнтів, вміло поєднувати фрукти та цілі зерна кожен день, їсти цілі зерна і мінімізувати споживання білого борошна, включати до раціону маленьких маслянистих риб – джерело омега-3. У ході боротьби з початком епідемії ожиріння у 1980 Поллан пропонує: дотримуватися правил традиційної кулінарної культури, замінивши шкідливі легкі перекуси, сирими рослинними продуктами, фруктами, овочами та горіхами. Книга написана якісно, стисло і дотепно, що робить її бестселером. Здорове харчування є прямим віддзеркаленням національної ідентичності раціональної американської кухні.

По- іншому зображає традиції американської кухні К. Стайлер Автор веде бесіду із відомими шефами-митцями: Теранс Бренан, Емілі Лучеті, Сюзан Гоін та Маркус Самуельсон щодо сервірування столу та подачі страв до столу. Стайлер описує сім стилів презентації страв, а саме: мистецький, сучасний європейський, азіатські мотиви, мінімалістичний, архітектурний, натуральний та драматичний стилі. Зі смаком, з використанням ілюстрацій, описано процес підготовки продуктів, техніка нарізання огірків чи томатів. Книга містить рецепти соусів, які використовуються тільки для оздоблення страви. Американська кухня є раціональною і культивує національні кухні з блюдами здатними конкурувати своєю дешевизною та масовістю. Серед них: італійська зі своїми знаменитими піцею, полентою, макаронними блюдами, китайська і японська з незамінним рисом, смак якого можна всіляко змінювати приправами та прянощами. Стайлер презентує традиційне приготування ряду гарячих страв, особливо супів у китайській кухні (швидка комбінація заздалегідь відварених м'яса, пташини, риби, овочів з гарячим м'ясним, курячим, рибним чи овочевим бульйоном) та японська гаряча рибна страва (темпура). Щодо напоїв, то американці люблять після десерту каву, чай, коку- та пепсі-кола та традиційно воду з льодом перед споживанням їжі. В США на відміну від напоїв перші страви не популярні. Унікальне збереження культурного етнічного характеру у кулінарних вподобаннях

народів, що проживають на території є віддзеркаленням національної ідентичності американської кухні.

Висновки і перспективи досліджень. Проведена нами розвідка, дає підстави для твердження про те, що історичні функції кулінарних процесів полягають у віддзеркаленні процесу становлення ідентичності особистості, пов'язаної з процесом адаптації особистості до мінливої соціальної реальності в сучасному світі динамічних процесів. Тому попри те, що останнім часом спостерігається тенденція до розмивання національних відмінностей все ж зберігається актуальність. Розглянуто лінгвістичні особливості тексту американських кулінарних рецептів, національно-культурна специфіка тексту та його структурна організація. Деякі традиційні особливості кухні збереглися в цій державі до цих пір, а рецепти приготування деяких страв сягають своїм корінням в глибоке минуле. Американська кухня відома в усьому світі своєю національною ідентичністю, яка означена як соціокультурне явище, симбіоз релігійних, етнічних, соціальних і локальних контекстів культурного дискурсу. Подальші наукові розвідки передбачаємо спрямувати на вивчення походження назв страв американської кухні та фактори впливу на їх трансформацію в процесі всесвітньої глобалізації.

Список використаних джерел:

1. Жарски В. Анализ кулинарного дискурса (методологические заметки) / В. Жарски // Дискурс в академическом пространстве: материалы Международного круглого стола. – Минск: Изд. центр БГУ, 2010. – С. 55-59.
2. Каикан М.В. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования / М.В. Каикан, Л.С. Лихачева // Известия уральского государственного университета. 2008. – С.34-43.
3. Козловець М.А. Феномен національної ідентичності: виклики глобалізації / М.А. Козловець: монографія. – Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2009. – 558 с.

4. Половничак Ю.М. Кулінарно - гастрономічний дискурс соціальних медіа в процесах формування національної ідентичності / Ю.М. Половничак // *Science and Education a New demention. Humanities and Social Sciences*, IV (13), Issue: 82, 2016 www.seanewdim.com
5. Шостак О.Г. Втілення ідеї всеєдності у романі "Сади в дюнах" Леслі Мармон Сілко / О. Шостак // *Гуманітарна освіта в технічних вищих навчальних закладах:зб. наук. праць.* – К.:Університет «Україна», 2013. – Вип. 28. – С.295-311.
6. Шостак О.Г. Образ Божої Матері у ворчості американських письменниць індіанського походження Леслі Мармон Сілко та Луїз Ердріч / О. Шостак // *Гуманітарна освіта в технічних вищих навчальних закладах:зб.наук.праць.* – К.:Університет «Україна», 2014. – Вип. 29. – С.301-314.
7. Foster, Morris W; Mc Collough, Martha (2001). Western Apache. У De Mallie, R.J. *Handbook of North American Indians: Plains* 13. Washington, D.C.: Smithsonian Institution. с. 926–939.
8. Opler, Morris E (1983b). Mescalero Apache. У Ortiz, A. *Handbook of North American Indians: Southwest* 10. Washington, D.C.: Smithsonian Institution. с. 419–439.

ISCHENKO Larysa,

GLUSHANYTSA Natalia

Kiev

TRANSFORMATION of CULINARY IDEAS: NATIONAL IDENTITY of AMERICAN CUISINE

The article deals with the results of the analysis of food studies on the content of the concept of national identity in general and aspects that confirm or refute the national identity of American food culture Important and relevant to us are questions relating to the origin of American cuisine. American culinary discourse is a reflection of national identity. In this context, it is often referred to food habits and preferences and recipe that serve as symbolic signs, culture

markers, and factors of national identity. The article shows transformation of culinary ideas of American cuisine and how the American culinary discourse reflected in the formation of national identity The national identity of American cuisine will take its place in the content of the food studies of culinary practices.

Key words: *transformation, the concept of national identity, the analysis of food studies, recipe, the American cuisine, food culture, culinary practices.*

Лариса ИЩЕНКО,

Наталья ГЛУШАНИЦЯ

Киев

ТРАНСФОРМАЦИЯ КУЛИНАРНЫХ ИДЕЙ : НАЦИОНАЛЬНАЯ ИДЕНТИЧНОСТЬ АМЕРИКАНСЬКОЙ КУХНИ

В статье описаны результаты анализа, относительно научных источников, о содержании понятия национальная идентичность вообще и аспектов, которые подтверждают или опровергают национальную идентичность американской кухни. Важными и актуальными нам представляются вопросы, касающиеся происхождения блюд американской кухни. Американский кулинарный дискурс есть отражением национальной идентичности. Национальная идентичность американской кухни займет свою нишу в контенте исследования кулинарных практик.

Ключевые слова: *трансформація, американська кухня, кулинарні ідеї, дискурс, національна ідентичність.*

Стаття надійшла до редколегії 08.04.2017