

## Кулінарно-гастрономічний дискурс соціальних медіа в процесах формування національної ідентичності

Ю. М. Половинчак

Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського, Київ, Україна

\*Corresponding author. E-mail: yulichke@ukr.net

Paper received 30.01.2016; Accepted for publication 15.02.2016.

**Анотація.** У статті розглядаються репрезентації гастрономічної культури в мережі Інтернет як розширення гастрономічних практик в сучасному масовому суспільстві. Проаналізовано нові форми соціальної солідарності на основі спільного гастрономічного досвіду, що транслюється каналами Інтернету. Висвітлюються зв'язки між гастрономічною культурою та процесами громадянської ідентифікації. Харчування тлумачиться як продовження соціокультурного контексту, що має соціалізаційний вплив.

**Ключові слова:** соціальні медіа, гастрономічна культура, кулінарно-гастрономічний дискурс, національна ідентичність.

Споживання їжі в людському житті є явищем багатоаспектним – їжа не може бути зведена до процесу задоволення фізіологічних потреб, навпаки, створює простір для своєї культурної символізації. Така, на перший погляд, банальна подія, як спільна трапеза входить, утім, до сфери суспільної взаємодії, їжа в ній стає символом, знаком. Кулінарні та гастрономічні символи певного суспільства здатні виступати ідентичнісними маркерами (допомагають визначати «своїх») та проводити демаркаційну лінію в процесах іншування), бути механізмами об'єднання культурного та фізичного простору і тим самим активізувати інтеграційні, консолідаційні процеси внутрішньогрупової взаємодії.

Вперше зв'язок повсякденного харчування з системою культури був описаний у працях представників школи «Анналів», зокрема Ф. Броделя, який зробив спробу систематизованого дослідження гастрономічної культури в контексті епохи, а також її соціальних функцій. У роботах К. Леві-Стросса, П. Бурдьє, Т. Веблена їжа розглядається як один із видів специфічного культурного коду. Сучасні західні дослідники розглядають процес приготування і споживання їжі в рамках досліджень повсякденності, як носій низки культурних значень, чинник самоідентифікації людини, індикатор культурної, національної, расової приналежності. Таким чином на сьогодні проблема дослідження гастрономічних практик формує галузевий напрямок соціокультурних досліджень, що тематизується як «food studies» і об'єднує істориків, етнографів, антропологів, соціологів, які розглядають їжу як соціокультурне явище, симбіоз історичних, соціальних і культурних контекстів.

Відзначимо, що згадана вище культурна символізація їжі може мати етнічний, локальний, статусний, релігійний чи інший характер, що виводить food studies в поле досліджень ідентичностей. У цьому контексті привертають увагу рефлексії французьких дослідників В. Райт і А. Аннес навколо розуміння харчових кордонів і «розрізнення» націй як стратегії, спрямованої на зміцнення національної ідентичності. Автори, виходячи з тези про продукти харчування та харчові звички як символічні маркери культури, фактори формування індивідуальної та колективної ідентичності, обґрунтовують висновок, що харчування окреслює соціальні, культурні, національні кордони і є водночас

важливою ареною, де національні ідентичності часто підважуються, а часом і зовсім переписуються [1]. З точки зору дослідження їжі у контексті ідентичнісних практик цікавими видаються також розвідки у галузі культурної антропології, присвячені вивченню взаємозв'язку їжі і пам'яті [2, 3].

Для дослідження соціокультурного контексту їжі і практик, пов'язаних із нею, перспективним видається виділення явища гастрономічної культури, яку розуміють як сукупність національної кулінарної традиції (набір страв із специфікою їх приготування); практик, пов'язаних із споживанням їжі, типових для даного народу; та гастрономічної рефлексії – уявлення про те, чим є їжа, яке її місце в житті людини й суспільства, що таке національна їжа, а також пошуками особливого та ексклюзивного у ній [4]. Ця рефлексія, власне, і формує спеціальний дискурс. Проведений російською дослідницею Н. Кацуновою дефініційний аналіз змісту ключових понять дозволяє, виходячи з мети дослідження, визначити його як кулінарно-гастрономічний: кулінарний при цьому охоплює тексти, що описують технології приготування їжі взагалі, тоді як у понятті гастрономії на перший план виходить тлумачення її як мистецтва, здатність оцінити вишуканий смак їжі [5].

Смислотворча для кулінарно-гастрономічного дискурсу рефлексія може мати різні форми – це і твори мистецтва, що торкаються теми їжі, і особливий «кулінарний» жанр, що знаходиться на межі літератури та публіцистики і створює в художніх тестах образи їжі і кухні; спеціальна література – кулінарні книги зі специфічною граматиною, семантикою, прагматикою та візуальним рядом, що об'єднують рецепти, які є артефактом культури, продуктом кулінарної традиції [6, с. 56]; кулінарні шоу, які можна розглядати як специфічний, візуалізований і насичений усною риторикою навчання й інформування аналог кулінарної книги [7, с. 90].

Розвиток Інтернету як особливого комунікативного середовища призводить до трансформації названих форм гастрономічної рефлексії, у першу чергу, з акцентом на їх інтерактивність, візуальність та зростання ролі користувачького контенту та до формування нових, таких, як кулінарні сайти, блоги, форуми, навіть комп'ютерні ігри. Популярною останнім часом є візуальна репрезентація їжі на особистих сторінках в соціальних мережах. Такі

публікації можуть розглядатися або як статусні чи самопрезентаційні, або ж як нові форми соціальної солідарності на основі спільного гастрономічного досвіду, який транслюється візуальними каналами ЗМІ та Інтернету.

Відзначимо, що в даному дослідженні їжа як така не є предметом вивчення – йдеться про осмислення залученості в ті чи інші соціальні відносини через гастрономічні практики в інтерактивному просторі мережі Інтернет. Відповідно, дане дослідження має на меті з'ясувати, як транслюються традиції харчової культури в умовах «глобального села», дослідити, як рефлексується, усвідомлюється ідентичність через зв'язки з гастрономічними традиціями, в яких саме аспектах кулінарно-гастрономічний дискурс є ресурсом формування та підтримки етнічної, регіональної, національної ідентичності.

Реалізація поставленої мети передбачає застосування методу включеного спостереження – участь дослідника у інтернет-комунікації соціальних медіа з метою виявлення дискурсивних ситуацій та текстів, значимих для дослідження (дані зібрані протягом 2013-2016 рр.); методів аналізу та соціально-культурної інтерпретації текстів, що належать до українського кулінарно-гастрономічного інтернет-дискурсу. В якості одиниць аналізу виступають суб'єктивні значення і почуття, а не факти і події. Концепт їжі дозволяє звернутися до сфери матричних, культурних значень їжі, вироблених і підтверджених у процесах соціокультурної взаємодії.

Матеріал, на якому здійснюється дослідження, охоплює різні форми гастрономічної рефлексії. В якості зразку кулінарної прози взято цикл есеїв української журналістки С. Пиркало – її збірка «Кухня егоїста» стала результатом інтернет-колумністики. Автор тематизує жанр власної книги, означуючи його як "тексти про їжу, світ і ментальність", що народилися з "щотижневої колонки із такими собі кухонними балачками про все на світі" [8].

Автори блогів – як кулінари-професіонали, так і любителі, публікують опис та фото своїх гастрономічних експериментів чи досвіду. Окрім рецептів, блог може містити більшу або меншу культурологічну (походження страви), валеологічну (вказівка на корисні або лікувальні властивості), комеморативну (апеляція до спогадів, пов'язаних із стравами) складову. Дотичними до кулінарних блогів є неспеціалізовані персональні сторінки в соціальних мережах, автори яких спорадично звертаються до гастрономічної тематики. В якості об'єкту дослідження першого типу текстів було обрано сторінки львівської кулінарної блогерки Пані Стефи – ресурси цього автора (сайт «Пані Стефа. Переписи і нотеси» (<http://panistefa.com>) та Facebook-сторінка є спеціалізованими кулінарними ресурсами. У свою чергу, особисті Facebook-сторінки письменника Богдана

Марциняка Волошина, політика Віталія Чепиноги (Vitalii Cherynoga), блогерки Татусі Бо, хоч і не є власне кулінарними, містять популярні дописи, що торкаються теми їжі і кулінарії. Критеріями для відбору репрезентативних сторінок стали: по-перше, представленість значимих текстів – не просто рецептів, а власне рефлексії на тему гастрономічної культури; по-друге – рівень залучення аудиторії. Йдеться не лише про кількість читачів блогера<sup>1</sup>, а і, що не менш важливо, – взаємодією з ними: наявність вподобань, передруків, коментарів до авторських дописів. Популярні дописи завдяки такій взаємодії утворюють треди, що включають не лише авторський текст, а і сотні, інколи – тисячі коментарів читачів.

Аналіз текстів інтернет-дискурсу, об'єднаних темою кулінарії, дозволяє зробити висновок про те, що колективна рефлексія навколо гастрономічних практик має потенціал як посилювати солідаризаційні процеси всередині соціальної групи, так і визначати кордони між своїми й чужими. Ілюстрацією до цієї тези може бути «тема борщу» як українського символу, регіональної константи та національного бренду. Говорячи про цю страву, учасники українського кулінарно-гастрономічного дискурсу визначають її як нематеріальну цінність: «*сакральні рецепти*», «*это религия, сексуальная ориентация, все!*», «*...Борщ - це не купа капуста й буряка з водою, а поштишо національна ідея.. Особенно якщо з квасолею...*»<sup>2</sup>. Борщ зустрічаємо як символ ностальгії за домом і миром у вислові бійця АТО: «*...у найважчі хвилини я думаю про якісь банальні речі. Наприклад про борщ. Це як оберіг... Я знаю, що я залишуся тут, на цій землі, поки не поїм борщу... І тоді мені стає спокійно... Бо до борщу ще далеко, значить будемо жити...*». Така оцінка абсолютно резонує із побажаннями інших учасників обговорення: «*Хай Бог допоможе їм повернутися живими, до маминого борщу!*», «*Борщу вам, хлопці! - нове українське побажання. Аж серце зацеміло. Це означає: вижити попри все!*».

Ситуації, в яких має місце «замах» на український борщ (чи то варіаціями рецептів зарубіжних кулінарів, чи то визначенням страви як російської чи польської) вимагають чіткого смислового розмежування – м'якого, якщо йдеться про європейську кухню: «*у поляків – що заводно, але не борщ*», «*Похожа свиня на коня, тільки хвіст не такий...*»; і достатньо експресивного, з протиставленням на стереотипах, у випадку «російської експропріації»: «*Український борщ то надбання людства. Нарівні із Парфеноном і пірамідами. Тому має охорятися ЮНЕСКО. Всяке порушення рецепту і дебільні зміни мають каратися як кримінал. За спробу зварити борщ без квасолі – штраф і позбавлення волі до двох років*».

<sup>1</sup> Богдан Марциняк Волошин має 2,5 тис. читачів; Пані Стефа – понад 7 тис.; Татуся Бо – 37,5 тис.; Vitalii Cherynoga – 91,5 тис. Водночас ці показники не враховують публікації авторів на інших інтернет-ресурсах (наприклад, частина дописів Татусі Бо на її Facebook-сторінці виявилися недоступними для читачів після блокування, тому представлені на ресурсі «Репка клуб») та передруки їх дописів іншими популярними користувачами, що може істотно розширювати аудиторію завдяки характерному для соціальних мереж «вірусному поширенню» чи навіть перетворенню авторських текстів на інтернет-фольклор.

<sup>2</sup> Збережено мову та орфографію авторів. Варто відзначити існування в українському сегменті Інтернет-простору практики стилізації мови під «суржик» для підкреслення іронічності і неформальності допису.

Також за використання св'якли замість буряка довічне ув'язнення. А за вживання ідіотського виразу "руській борць"- повішення», або «расейський борць це "ци" – напів гнила капуста з водою. Ніякого відношення до Українського борця». У цьому контексті є цілком очікуваним переведенням кулінарної дискусії у площину політичну: «рашистська пропаганда продовжує доказувати що "ми – один народ"».

Традиції приготування борщу здатні виступати територіальним маркером: «Україні варто добиватися заборони варити борць за межами периметру Полтава-Одеса-Галичина-Дніпропетровськ-Слобожанщина-Чернігів-Житомир...» і регіональною константою: різноманітність локальних чи сімейних рецептів лише підкреслює загальнонаціональну унікальність. Загалом образи регіонів достатньо часто транслюються через гастрономічні особливості – львівський сирник чи одеські «синенькі»; в цьому ж ключі можна розглядати самоіронічне чи ліричне зображення локальних гастрономічних особливостей, як от «мистецтво їсти карпову голову запеченої риби», що є «найтишнішою стравою у родинах галицької інтелігенції і дрібних службовців, що походять зі шляхетних, але зубожілих родів». Обговорення подібних тез, як правило, супроводжуються свого роду «перекличками» у коментарях: учасники в коротких репліках вказують регіон і особливості приготування певного блюда чи кухні загалом. Часто в одному треді наводяться сотні коментарів, що підкреслює регіональну різноманітність як основу багатства національної кухні та, водночас, підгрунтя для єдності, протиставляючи, фактично, цю ідею маніпулятивному дискурсу щодо деструктивного потенціалу українського регіоналізму.

Окрім цього, важливим мотивом українського кулінарно-гастрономічного дискурсу є звернення до забутих традицій, докладення зусиль до їх відновлення і одночасна – задекларована або не артикульована відмова від безликої, дефіцитної і уніфікованої радянської кулінарної традиції. Так, Світлана Пиркало характеризує менталітет українців через ті страви радянської кухні, що стали складовою сучасної української – «олів'є, котлети, торт Наполеон» - йдеться про консервативну прихильність до страв, де «всі продукти покриті, змелені, перемішані один з одним», – і не мають окремого смаку, як і люди, що на той час мали бути «колицатком і гвинтиком

одного єдиного механізму...». Автор закликає до змін у національній свідомості, в тому числі і в кулінарії: "час розжитися здоровим європейським егоїзмом - як у житті, так і на кухні" [8]. При цьому достатньо потужним залишається і протилежний – ностальгійний радянський кулінарний дискурс з ідеалізованою «пам'яттю» чи уявленнями (серед учасників ностальгійних спільнот досить багато молоді, людей, які в силу вікових особливостей не можуть пам'ятати події радянської доби) про щирість сімейних застіль та тугу за «золотим віком» екологічно чистих і натуральних продуктів. Кулінарні мотиви, апеляція до гастрономічних аргументів займають істотне місце у інтернет-дискусіях щодо радянського минулого.

Окремим напрямком дослідження може бути святковий гастрономічний дискурс, наприклад, різдвяний чи великодній, коли мільйони учасників публікують фото святкових страв, діляться сімейними рецептами та традиціями святкування. Популярність подібних дописів настільки висока, що в таких обмінах гастрономічним досвідом бере участь навіть вище державне керівництво – прикладом може бути допис на Facebook-сторінці Петра Порошенка від 9 квітня 2015 р. «Рецепт святкової паски від Марини». При цьому прес-служба президента очевидно слідує за загальнонаціональним трендом і використовує його – фактично йдеться про розширення комунікативних можливостей – символічний обмін образами їжі створює особливі форми соціального спорідненості [7]. Йдеться, відповідно, про своєрідну форму бенкетування – колективну (віртуальну у даному випадку) трапезу, нові форми соціальної солідарності на основі спільного гастрономічного досвіду, який транслюється візуальними каналами ЗМІ та Інтернету.

Отже, історичні функції гастрономічних практик як чинників ідентифікації та інтеграції доволі рельєфно фіксуються дослідженнями, незважаючи на впливи глобалізаційної уніфікації. Хоча повсякдення в сучасному мультикультурному місті має тенденцію до розмивання національних відмінностей, та все ж зберігається актуальність традицій – як сімейних, що дозволяють підтримувати міжгенераційну єдність, так і локальних та етнонаціональних, здатних служити свого роду способом вкорінення у мінливому світі. Тому попри динамічність сучасних харчових ритуалів, висновок про гастрономічну культуру як ресурс національної ідентичності залишається актуальним.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Wright W., Annes A. Halal on the menu?: Contested food politics and French identity in fast-food // Journal of Rural Studies. – Vol. 32. – October, 2013. – P.388-399.
2. Sutton David E. Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory. / David E. Sutton. – Oxford, 2001. – 198 p.
3. Мищенко Д. Ф. Мифические застолья и бабушкины рецепты: пища в культурной памяти / Д. Ф. Мищенко // Механизмы культурной памяти: от фольклора до медиа: тезисы докладов Международной научной конференции. – М.: РАНХиГС, 2014. – с. 94-97.
4. Капкан М. В. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования / М. В. Капкан, Л. С. Лихачева // Известия Уральского государственного университета. – 2008. – № 55. – С. 34–43.
5. Кацунова Н. Н. К вопросу о «синонимизации» дискурсов / Н. Н. Кацунова // Вестник Иркутского государственного лингвистического университета. – 2012. – № 2 (19). – С. 187–192.
6. Жарски В. Анализ кулінарного дискурса (методологические заметки) / В. Жарски // Дискурс в академическом пространстве: материалы Междунар. круглого стола. – Минск: Изд. центр БГУ, 2010. – С. 55–59.
7. Сохань И. В. Визуальные репрезентации гастрономической культуры / И. В. Сохань // PRAXEMA. Проблемы визуальной семиотики. – 2014. – № 1. – С. 88–96.
8. Пиркало С. Кухня егоїста: Есе / С. Пиркало. – К.: Факт, 2007. – 224 с.

#### REFERENCES

1. Wright W., Annes A. Halal on the menu?: Contested food politics and French identity in fast-food // Journal of Rural Studies. – Vol. 32. – October, 2013. – P.388-399 [in English].
2. Sutton David E. Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory. / David E. Sutton. – Oxford, 2001. – 198 p. [in English].
3. Mishhenko, D. F. (2014). Mythical feasts and grandmother's recipes: food in cultural memory. Mechanisms of Cultural Memory: from Folk-lore to Media-lore. (149 p.). Moscow: RANHiGS [in Russian].
4. Kapkan, M. V., Lihacheva, L. S. (2008). Gastronomic culture: concept, functions, formation factors. Periodicals of the Ural state university, 55, pp. 34–43 [in Russian].
5. Katsunova, N. N. (2012). On the problem of discourse doubling. Bulletin of Irkutsk state linguistic university, 2 (19), pp. 187–192 [in Russian].
6. Zharski, V. (2010). Analysis of a culinary discourse (methodological notes). Discourse in the academic space. (pp. 55–59). Minsk: BGU [in Russian].
7. Sokhan, I. V. (2014). Visual representations of gastronomic culture. Praxema. Journal of Visual Semiotics, 1, pp. 88–96 [in Russian].
8. Pyrkalo, C. (2007). «Kitchen of the egoist»: Essay. Kyiv: Fakt, 224 p. [in Ukrainian].

#### **Culinary and gastronomic discourse of social media in the formation of national identity**

**Y. Polovnychak**

**Abstract.** The article analyzes representations of gastronomic culture on the Internet which extend opportunities practices in modern mass society. The research expand the problem the links between gastronomic culture and civil identification processes. New forms of social solidarity on the base of common gastronomic experience that is shown by channels of media and the Internet are researched in the article. It deals with the socio-cultural interpretation of culinary texts of social networks. Food is interpreted as a continuation of the socio-cultural context, which is social development impact.

**Keywords:** *social media, gastronomic culture, culinary discourse, gastronomic discourse, national identity.*

#### **Кулинарно-гастрономический дискурс социальных медиа в процессах формирования национальной идентичности**

**Ю. М. Половинчак**

**Аннотация.** В статье рассматриваются репрезентации гастрономической культуры в сети Интернет как расширение гастрономических практик в современном массовом обществе. Проанализированы новые формы социальной солидарности на основе общего гастрономического опыта, который транслируется по каналам Интернета. Освещаются связи между гастрономической культурой и процессами гражданской идентификации. Питание толкуется как продолжение социокультурного контекста, имеющего социализационное влияние.

**Ключевые слова:** *социальные медиа, гастрономическая культура, кулинарно-гастрономический дискурс, национальная идентичность.*