УДК 338.48:641/642:392.81(477.74-25)
DOI: 10.26565/2220-7929-2020-57-08

Тихомірова Фаріда Ахнявівна
кандидат філософських наук, доцент
Одеський національний університет імені І. І. Мечникова
Вул. Дворянська, 2, 65082, Одеса, Україна
Email: farida2002@ukr.net
ORCID: 0000-0003-0991-3159

«SLOW FOOD» В УКРАЇНІ ТА НАРАТИВ ОДЕСЬКОЇ ЛОКАЛЬНОЇ КУХНІ

Одним із важливих елементів біосферної, національної та міської ідентичності є локальна кухня як код, що формує і транслює певні цінності. Останнім часом у США та Європі актуалізується напрям міждисциплінарних досліджень, який об'єднує проблеми їжі, екологічної етики та безпеки. В умовах пандемії коронавірусу COVID-19 посилюється необхідність гарантування продовольчої безпеки, особливо в країнах, що залежать від імпорту продуктів харчування. Агробізнес спрямований на безперебійне постачання дешевої, уніфікованої їжі. Ринок світової торгівлі досить прагматичний, він реагує на потреби трендів західного суспільства, бо це є і джерело прибутків, і основа сучасного розподілу ресурсів. Стривожені потенційною загрозою для продовольчої безпеки під час пандемії COVID-19, багато країн і організації докладають особливих зусиль для забезпечення доступними продуктами харчування споживачів, які все ще можуть отримати доступ і купити продукти, попри обмеження руху і втрати доходу, а також для безпечного ведення сільського господарства. Метою статті є імплементація екологічних аспектів національної та біосферної ідентичності в сучасні міські дослідження. Стаття присвячена розвитку руху Slow Food в Україні. Рух підтримує фермерів, вивчає і просуває локальні продукти і традиційні рецепти, підтримує біорізноманіття продуктів, рецептів і страв. В Україні волонтери руху вже більше десяти років доводять, що їжа повинна бути вироблена не тільки в екологічно чистих умовах, але й не завдавати шкоди навколишньому середовищу, тваринному світу, життю суспільства. Аналіз

© Тихомірова Ф. А., 2020

тенденції більш свідомого споживання та розуміння проблем у нинішній системі харчування сприятиме розвитку гастрономічного туризму. Доводиться, що Одеса може стати одним із сітопічних міст України. Внаслідок створення нових локаворських просторів та практик заради соціальної згуртованості та безпечної їжі для одеситів успішно реалізуються прицили Cittaslow – повільного та екобезпечного міста.

Ключові слова: *«Slow Food», cittaslow, сітопія, волонтерство, біосферна ідентичність, гастрономічний туризм.*

ООН відзначало зростання числа осіб, які стикаються з нестачею харчування через збройні конфлікти, економічні проблеми й такі природні явища, як посуха у світових масштабах. Посилюється реальний ризик виникнення глобальної продовольчої кризи через стрімке поширення COVID-19. З одного боку, це пов'язано із панічними настроями жителів деяких країн та збільшенням попиту на продукти, а з другого боку, з ізоляційними заходами. Пандемія коронавірусу, крім прямої загрози життю людей, має ще одну небезпеку – поширення голоду, така ситуація може спричинити продовольчу кризу в Європі. Соціальні проблеми призводять до продовольчої і фінансової нестачі, злиднів, це може стати причиною терористичного насильства у країнах, що розвиваються (COVID-19 udvoit chislo liudei). У кризові періоди актуалізуються проблеми ідентифікації, трансформаційні процеси руйнують традиційні форми ідентичності.

Ідентичність є однією з центральних проблем соціально-гуманітарного пізнання. Вихідні положення концепту просторової ідентичності були розроблені в межах психології, соціології міста та соціальної філософії. Також цей феномен безпосередньо пов’язаний із повсякденними практиками у глобалізованому світі.

У відомій теорії «соціального конструювання реальності» німецькі дослідники П. Бергер і Т. Лукман (Berger, Lukman 1995) відзначали, що ідентичність залишається незрозумілою, доки вона не має місця в світі.

Харківський соціолог О. Мусієздов особливістю міста як соціального утворення вважає відсутність єдиного міського співтовариства як джерела однозначних зразків для ідентифікації (Musiezdov 2013). Деякі міста перебувають у пошуках ідентичності, а деякі її втрачають.

Осмислення всіх чинників формування національної та міської ідентичності набуває особливої актуальності в міждисциплінарних

дослідженнях. Важливими ознаками національної, етнічної та культурної ідентичностей є мова, релігія, ціннісні установки, традиції, аспекти стилю життя. Свою роль в усвідомленні зв'язку з певною територією та локальним соціумом відіграє й локальна кухня як код, що формує та транслює певні цінності. Особлива увага приділяється тілесній ідентичності та практикам, що з нею пов'язані.

Сучасні дослідники виокремлюють національні, етнічні, релігійні, соціальні та інші стереотипи, які пов'язані з їжею. Зокрема, етнолінгвістка Н. Тихонова розглядає питання соціальної реконструкції «своєї» і «чужої» гастрономічної культури у друкованих засобах масової інформації. На матеріалі німецької публіцистики проаналізовані види етнічних стереотипів, зокрема маркована харчова поведінка як стійка ознака етносу. Дослідниця наголошує, що німецька культурна ідентичність реалізується, крім іншого, за допомогою зіставлення з іншими культурами харчування і через пізнання інших гастрономічних культур способом інтеграції їх у свою культуру (Tikhonova 2011). Літературознавиця С. Богданець приділяє увагу різним аспектам харчової семантики (Bohdanets' 2019; Braichenko, Bohdanets' 2019). О. Брайченко досліджує історію української гастрономічної культури (Braichenko 2019). Популярні останнім часом роботи, які присвячені гастрономічній культурі окремих регіонів та міст. Одеса та Львів претендують на бренд «культурної столиці України». Галицьку кухню, окрім українців, творили також поляки, євреї, вірмени, греки, австрійці, італійці (Klynovets'ka 1991). Протягом багатьох років популярними залишаються книги легендарної львів'янки Дарії Цвек (Tsvek 1992). Гастроблогерка Маріанна Душар (Пані Стефа) належить до гастрономічного об'єднання ентузіастів «Цвіклі», які працюють із локальними рецептами галицької кухні. Цвіклі – страва, яка прийшла в галицьку кухню з єврейської, а в єврейську – з німецької. Пані Стефа проводить паралелі між єврейською і галицькою гастрономічними традиціями та відроджує старовинні рецепти, а також мріє зробити мапу борщу, досліджуючи, як одна і та сама страва набуває відмінностей в різних кухнях (Tereshchuk 2019).

Українська філософиня О. Довгополова вивчає «одеський кулінарний міф». Такі дослідження сприйняття локальної культури є корисними для урбаністичних студій, вони допомагають віднайти «бренд» міста, розробити стратегію і тактику гастрономічного туризму (Dovgopolova 2017).

Як уже зазначалося, в сучасних умовах ідентичність як відносна стійкість індивідуальних, соціокультурних, національно-етнічних, цивілізаційних параметрів піддається сильному тиску, вона починає

істотно трансформуватися. Особливо помітні ці процеси в ідентичностях етнічних, релігійних, культурних меншин. Як відомо, єврейська кухня відбиває складну історію цього народу. Кримські татари – це народ, який внаслідок депортації опинився у спецпоселеннях, де не було можливості відтворювати традиційну кухню, не було звичного посуду, насіння та худоби (Soboleva 2019).

У певні періоди історії різні культури запозичували в інших продукти й техніки приготування. У художньо-публіцистичному часописі «Наше життя» («Our life»), який видає Союз українок Америки у США, була кулінарна рубрика, що з 1944 по 2018 рік віддзеркалювала розвиток домашньої кухні українок. Більшість цих жінок опинилася в США через табори переміщених осіб. Українці третьої хвилі міграції формували свої економічні, культурні та громадські осередки, але українська кухня швидко вбирала місцеві продукти. Жінки ділилися рецептами, порадами щодо вибору продуктів, рекомендаціями про те, як купувати чи отримати за талонами продукти у США, розуміти місцеву систему мір та накривати святкові столи під час Дня подяки, Дня матері та Дня градуанта (День випускника), досвідом адаптування українських страв до американських умов. Опанування місцевих гастрономічних практик споживання закусок на пікніках та запікання індика до Дня подяки не стали перешкодою збереженню традиції випікання обрядової різдвяної та великодньої випічки. Отже, їжа згуртувала навколо себе українську громаду (Braichenko 2019).

Останнім часом у США та Європі актуалізується напрям міждисциплінарних досліджень, у межах якого поєднуються проблеми їжі, екологічної етики та безпеки. У книзі «Голодне місто» британська дослідниця Керолайн Стіл порушує низку важливих питань, пов’язаних як із їжею, так і з екологією, історією та культурою. Вона наголошує, що ті, хто дорожать їжею і з радістю ділять її з іншими, здатні поліпшити наш світ, а ті, хто по-справжньому цінують їжу – найсильніші, здорові і щасливі люди. Такий спосіб життя вона називає «сітопією» (від грецьких слів «сітос» (їжа) і «топос» (місце). Сітопічне місто, на її думку, буде пишатися їжею та використовувати її для згуртування людей, також воно буде тісно пов'язане із сільською місцевістю, там знайдеться місце жвавим ринкам і сильному відчуттю гастрономічної самобутності. Сітопія – це утопія, вкорінена в реальності (Stil 2014).

У 2014 році у книзі «Місто їжі» Сі Джей Лім продовжує досліджувати міську трансформацію, демонструючи, як виробництво їжі знову стає одним із головних завдань будь-якого уряду. У передмові автор зазначає, що його метою є провокація (Lim 2014). Він формулює цілі на основі

проведеного аналізу і пропонує конкретний амбітний проєкт: доводить що вторинна інфраструктура Лондона могла функціонувати одночасно як живе середовище, сільськогосподарська система і стабільний stratum (горизонт міської системи). Але залишається без відповіді питання про ступінь утопічності (або навпаки, прагматичності) його проєкту, постає багато інших конкретних питань політичного характеру про пріоритети нинішніх урядів різного рівня, про якість управління і про можливості реформування політичної системи.

Сі Джей Лім пропонує кейси 25 найбільших міст світу, в яких означені галузі (від структури зайнятості до правової системи) розглядаються крізь призму «харчових ланцюгів». Отже, реінтеграція сільського господарства сприятиме появі нових просторових практик та соціальної згуртованості заради безпечної їжі для містян. Виробництво, зберігання і дистрибуція продуктів харчування можуть послужити основою для зміни практик повсякденності, допомогти зміні структури зайнятості, реформувати місцеві спільноти, освіту, охорону здоров'я, культуру, транспорт, податкову і навіть правову систему (Lim 2014).

Міста минулого намагалися створювати запаси зерна на випадок раптового нападу. Городяни занадто добре розуміли цінність їжі. Якщо органічний цикл розривався, це відбувалося тільки тому, що людям не вистачало знань, щоб зрозуміти довгострокові наслідки власного споживання. Матеріальні та соціальні наслідки забезпечення міст їжею мають більший вплив, ніж будь-який інший вид людської діяльності, на наше життя і нашу планету.

Перетворюючи природу відповідно до своїх потреб, шумерські міста виробили основні правила міської цивілізації. Міські сади й городи стали першими в історії зразками рукотворного ландшафту, які демонстрували, як можна змінювати природу, щоб вона служила потребам городянина. Місто і його околиці перетворилися на єдине утворення – місто-державу. Взаємозалежність міста та села, очевидна в давнину і прихована зараз, стала основою міського життя.

Попередні стосунки між людьми, тваринами та землею були втрачені із прогресом промисловості. Людям, що живуть у сучасному урбанізованому світі, складно усвідомити, що міста, в яких ми живемо, – це частина складної системи. Сучасні суспільні реалії орієнтовані на продуктивність, швидкість, простоту та комфорт, у всьому світі прискорюється темп життя, культивується система швидкого харчування. Нам здається, що ми живемо незалежно від природи, а тому не слід і перейматися стосовно відходів, це навіть видається якимось чудернацтвом.

Сучасні міста зменшують доступні сільськогосподарські землі, загрожуючи стійкості системи харчування. Їжу доставляють з усіх куточків планети, але цей оптимізований та регламентований процес доставки продовольства може дати збій у разі незначної зміни обставин.

Мешканки Сан-Франциско 2005 року закликали місцевих жителів спробувати протягом одного місяця вживати лише ті продукти, які вирощені чи вироблені в радіусі 100 миль. Вони стимулювали кулінарну тенденцію locavore – той, хто їсть місцеве (Braichenko, Bohdanets' 2019). Цей гастрономічний принцип відроджує автентичні кулінарні практики, знищені аграрною та харчовою індустрією, допомагає споживачам та виробникам певної місцевості знаходити одне одного, спонукає людей свідомо ставитися до свого раціону, екологічної ситуації, а отже, і здоров'я.

У нинішньому індустріалізованому й урбанізованому суспільстві самостійне приготування їжі залишається майже єдиною можливістю контролювати те, що ми їмо, в найширшому розумінні. Ключова ланка в ланцюгу постачання продовольством, впливає на всі інші її елементи. Перестaвши бути необхідністю, кулінарія вперше в історії перетворилася на задоволення. Серед заможних жителів міст вона швидко стає популярною розвагою, зокрема й серед чоловіків. Одеську кухню популяризують Б. Бурда (Burda 2002; Burda 1999) та С. Лібкін (Libkin 2014).

Сучасна система розподілу їжі не розрахована на надзвичайні ситуації, у нас таких запасів майже немає. В Одесі вже через кілька годин після штормових попереджень люди починають у паніці купувати продукти. Міста, в яких ми живемо, породжені сучасною системою розподілу їжі, без неї їх би просто не було. Жителі вируючих мегаполісів уживають аж ніяк не місцеві продукти. Багато чого з того, що ми з вами будемо їсти сьогодні, ще не прибуло в країну.

Пандемія порушила роботу глобальних ланцюжків взаємних сільськогосподарських поставок у багатьох державах, після чого деякі з них обмежили експорт основних харчових продуктів, наприклад зерна, і почали збільшувати закупівлі для резервних стратегічних запасів (COVID-19 udvoit chislo liudei).

Агробізнес спрямований на безперебійне постачання дешевої, уніфікованої їжі. Ринок світової торгівлі досить прагматичний, він реагує на потреби трендів західного суспільства, бо це і є джерелом прибутків і основою сучасного розподілу ресурсів. Стривожені потенційною загрозою для продовольчої безпеки під час пандемії COVID-19, багато країн і організацій докладають особливих зусиль для забезпечення доступними продуктами харчування споживачів, які все

ще можуть отримати доступ і купити продукти, попри обмеження руху і втрати доходу, а також безпечного ведення сільського господарства.

Наш раціон уже визначається не місцевою культурою їжі, а економією на всіх стадіях виробництва і доставки продовольства за рахунок масштабу. Щоб потрапити на стіл городянам, сільськогосподарська продукція повинна бути не тільки більшою за обсягом, але й якіснішою та привабливішою, ніж коли-небудь. Їжа повинна відповідати вимогам світової економічної системи, яка прагне забезпечити поставку все більш вузького асортименту все більш широкому колу споживачів.

Альтернативою супермаркетам є продовольчі ринки, які надають міському життю своєрідність, відчуття зв'язку з іншими людьми. Люди завжди приходили на ринок не тільки за покупками, а й за спілкуванням.

Поступово стали зникати місцеві кулінарні традиції, і все менше людей виявляє інтерес до того, що вони їдять, звідки привозять продукти і як їх гастрономічний вибір впливає на навколишній світ. В Італії 1986 року студентська громада Риму ініціювала рух на противагу системі швидкого харчування під гаслом: «Не хочемо fast food, хочемо slow food» (від англ. slow «повільний» і food «їжа»). Активні городяни, які були проти ресторану швидкого харчування Macdonald's, вирішили висловити свою думку в нестандартний спосіб. Вони зайняли будівельний майданчик Macdonald's, сколотили столи з дощок, які його відгороджували, а потім на це місце принесли з дому традиційну пасту та різні італійські страви. Отже, італійці змусили величезну корпорацію поміняти свій асортимент, і зараз Macdonald's використовує локальні продукти.

Фаст-фуд є певною ідеологією, частиною способу життя: швидкий темп, все стандартизоване, але їжа перестає бути задоволенням та розглядається як пальне для організму й товар. Фраза «повільна їжа» стала назвою руху, що зараз об'єднує близько 100 тис. прихильників захисту продовольчого біорізноманіття, встановлення зв'язків між виробниками і споживачами, пильної уваги до екологічної безпеки.

Цей рух підтримує ідею гуманного поводження з тваринами, виступає за те, щоби не плутати промислове тваринництво, де тварини живуть у клітках і не бачать сонячного світла, і тваринництво free range, з етичним поводженням з тваринами. Ще 2012 року Slow Food звернувся до споживачів, закликаючи утримуватись від споживання фуа-гра як страви, що пов'язана з жорстоким поводженням з тваринами.

Slow Food пропагує свідомий підхід до тваринництва через підтримку малих господарств, сирів із непастеризованого молока, збереження локальних порід, тваринництва на вільному випасі. Цей напрям має назву Slow Meat (Povzucha revoliutsiia).

У 1996 році було засновано один із ключових проєктів Міжнародної організації Slow Food – «Ковчег Смаку» (Ark of Taste), покликаний допомогти дрібним виробництвам, яким загрожує індустріальне сільське господарство, погіршення екологічної ситуації і зникнення смаків. Створено «Червону книгу» продуктів харчування, страв, рецептів і ремесел, до якої увійшли локальні продукти і традиційні методи їх приготування, що є на межі зникнення.

Наукова комісія «Ковчега Смаку» знаходить і реєструє рідкісні продукти, рослини і породи тварин, спираючись на унікальний смак, зв'язок з територією, традиційність виробництва, непромисловий характер виробництва та ризик зникнення. В електронному каталозі «Ark of Taste» України зареєстровано 16 продуктів. Триває робота з пошуку українських делікатесів. Серед них – карпатський шовдарь (копчений свинячий окіст, яким можна замінити пармську шинку, прошутто, хамон), чорноморська кефаль, мелітопольська черешня, ніжинські огірки, бессарабська бринза, гуцульські гуслянка та домашній сир (Povzucha revoliutsiia).

Стає очевидною і значущість відродження місцевих порід худоби: карпатські буйволи, сіра українська порода корів (воли, на яких орали землю наші предки), гірські карпатські вівці, полтавська глиниста порода курей. Також у зв'язку з ревайлдингом, відновленням дикої природи, що стає трендом у Європі, варто згадати про опустелювання півдня та сходу України та необхідність відновлення екосистеми річок і боліт. Вважається, що негативні процеси можуть зупинити стада худоби. Вже є успішні приклади ревайлдингу в гирлі Дунаю із використанням закарпатських буйволів, що завезені в село Орловку Ренійського району (Strepetova 2018).

Отже, пильний погляд на домашніх тварин відкриває цілі пласти філософії повсякденності та економічної історії великих регіонів. Разом із тим відбувається усвідомлення наслідків модернізації, необхідності патентування специфічних місцевих страв (що неможливо без входження в контексти тієї ж історії повсякденності), актуалізується антропологія їжі, вина, неквапливої вдумливої трапези людини, яка радіє світу, приймає певне місто, село, регіон саме в його неповторній відмінності від інших.

Сьогодні потужна організація «Slow Food International» об'єднує фермерів та виробників, шеф-кухарів і споживачів. Щорічні внески йдуть на розвиток гастрономії, фермерства, а також для збереження традицій створення унікальних продуктів у різних країнах.

В Україні цей рух розвивається вже більше десяти років. Його активісти намагаються довести, що їжа повинна вироблятися не тільки в екологічно чистих умовах, але і не завдаючи шкоди навколишньому середовищу, тваринному світу, життю суспільства. Цей рух підтримує фермерів, вивчає і просуває локальні продукти і традиційні рецепти.

Зараз у регіонах та містах Україні розвиваються 13 осередків (конвівіумів) Slow Food. Зокрема, йдеться про Дніпро, Київ, Одесу, Полтаву, Рівне, Сімферополь та Чернігів. Бессарабія, Волинь, Галичина, Карпати, Крим і Поділля – презентують «кулінарні діалекти» регіонів. На відміну від конвівіумів інших країн, українські первинні осередки є неформальними об'єднаннями ентузіастів, які за власні кошти втілюють в життя філософію Slow Food і беруть участь в акціях зі збереження і популяризації традиційних продуктів харчування. Але найголовніше – це рух волонтерів, котрі допомагають Україні зберегти ландшафти та продовольчу незалежність, яка спирається саме на локальні продукти (Povzucha revoliutsiia).

У травні 2018 року гастрономічний семінар проєкту «Промоція гастрономічної спадщини Нижнього Придунав'я (River Food)» у місті Вілково об'єднав рестораторів, істориків, волонтерів, журналістів з Ізмаїла, Кілії, Рені, Львова, Києва, Ужгорода та Рахова. Лідерка всесвітнього руху Slow Food в Україні Юлія Питенко та амбасадор руху Даша Малахова активно проводять просвітницьку роботу в медіапросторі (Strepetova 2018).

Відомі ресторатори світу також цілеспрямовано розвивають локальну кухню і вибирають місцевих постачальників для своїх закладів. Ресторан *Klukva&Brukva*, обраний європейською комісією для просування і презентації проєкту «Дороги Вина та Смаку України» – перший в Україні локаворський ресторан. Мережа ресторанів *Канара* також отримувала нагороду «Сіль» як найкращий ресторан української кухні у 2016 році. Ресторатор активно працює з місцевими постачальниками та виробниками. Меню «Канапи» створене на основі старовинних рецептів з різних регіонів України, поєднаних із елементами молекулярної кухні. Slow Food оголосив про включення українських шефів у Міжнародний Альянс кухарів, тепер на входах до ресторанів у багатьох містах стали з'являтися біло-червоні равлики – логотип Slow Food.

У 1999 році філософія повільного харчування була доповнена поняттям Cittaslow (від іт. Citta – «місто» і англ. Slow – «повільний»). «Жити повільно» – це значить «поспішати повільно», латиною – «festina lente». Повільний спосіб життя шанує традиції і якість, враховує цінності місцевого колориту, ремісничі навички в такому місті та його

історію. Як зазначається у маніфесті Cittaslow, городяни «все ще здатні розпізнавати повільне чергування пір року і їхніх природних плодів, поважаючи смак, здоров'я і спонтанно сформовані звичаї ...» (Povzucha revoliutsiia).

В англійському місті Тотнесі та ірландському Кінсейлі була ініційована програма «Перехідні міста». Втілюється низка ініціатив на кшталт роздачі ділянок, пропаганди садівництва, зміцнення місцевих продовольчих систем, навчання місцевих жителів кулінарії. Крім того, місто Тотнес вирішило прославитися, ставши «горіховою столицею Великої Британії». На його вулицях висаджуються найрізноманітніші сорти їстівних горіхів. Міста, які бажають долучитися до руху, повинні взяти на себе зобов'язання керуватися в питаннях управління філософією повільного харчування та відповідати багатьом критеріям.

Одеська кухня також сформувалася завдяки взаємовпливу культур (Danilova, Gerdeva 2015; Kuleshova, Nagovitsina 2009). Смак Одеси – це не тільки смак овочів і фруктів на прилавках магазинів і ринків, найбільший відомий з яких «Привоз», це кулінарні традиції, здатні задовольнити будь-який смак (Gubar' 2008). Отже, Одеса, яка претендує на звання гастрономічної столиці, може стати одним із сітопічних міст України.

Талановитий ресторатор Дмитро Сікорський відродив найстаріший заклад Одеси, який існував з 1830 року. Він називається «Бодега 2 Карла». Пояснюється це так. Винний підвал при винобробні іспанці називали словом «бодега». В Одесі ця назва вживається з часів румунської окупації. За радянських часів назва цього місця «Два Карла» фактично була адресою закладу – на розі вулиць Карла Маркса і Карла Лібкнехта. Авторський дизайнерський проєкт Дмитра Сікорського позбавлений стереотипів, пов’язаних з Одесою і Бессарабією – комунальної кухні, смугастих тільників, квітчастих килимів тощо. Сільська інтерпретація індустріального стилю є алюзією старої ферми, крамниці, виробничої будівлі. Вона створює особливу атмосферу дивовижного місця альтернативної історії. «Бодега 2 Карла» – перший концептуальний проєкт бессарабской кухні в Одесі.

Усі страви готують з незаслужено забутих традиційних місцевих продуктів із суворим дотриманням старих рецептів одеських передмість Молдаванки й Пересипу, бессарабських районів Одеської області. Ресторан пропонує вибір місцевих українських вин, особливої бессарабської овечої бринзи та традиційну куяльницьку сіль. Страви, які в Одесі багато хто знає і пам’ятає з дитинства, намагалися зробити максимально автентичними.

Дмитро досліджує історію та гастрономічні традиції міста, яке було центром торговлі із багатьма країнами світу та регіону. У жовтні 2017 року

проєкт Оксани Довгополової *Hubs of History* спільно із рестораном «Бодега 2 Карла» ініціював зустріч «Єврейська нота одеської кухні».

Було проведено опитування про те, яка національна культура найбільше вплинула на формування особливої «одеської культури» серед студентів та викладачів університету. Оксана Довгополова розповідала, що були різні форшмаки на цій зустрічі, яка розпочалася з того, що дві яскраві одеситки залишили разом з листівкою і віршами свою страву і пішли щасливі від того, що сюди прийдуть люди і порадіють за спільною трапезою. Справжня формула одеського сусідства та примирення – це радість спільних спогадів, радість дару та гостинності. Вона у вислові: «У Вас смачний форшмак, хоча він абсолютно неправильний». У межах цього проєкту плануються зустрічі, які присвячені іншим «нотам» одеської поліфонічної кулінарної мелодії – грецькій, болгарській, албанській, румунській, французькій, італійській тощо. Одеса є там, де є пам'ять про різних людей, готових ділитися своїм найдорожчим досвідом (V Odesse sostoialsia Festival' forshmaka).

Між тим Оксана Довгополова зіткнулася із дивовижною ситуацією розривів в одеській історії. На перше місце опитувані мало не одностайно поставили єврейську культуру. Другим кроком стало опитування про місце одеської єврейської кухні в культурі повсякденності, про те, що зараз розуміють як «єврейську кухню». Усні розповіді були «історіями допомоги, любові і ненависті, обіцянки забутого дитячого щастя» (V Odesse sostoialsia Festival' forshmaka). Спогади про весілля, на якому були дві фаршировані риби – від родини нареченого і нареченої, раптом переходили у спогади про те, що частину сім'ї розстріляли. Історія про Єву Мойсеївну з Канатної, за рецептом якої її одеські сусіди вже півстоліття продовжують готувати фаршировану рибу та форшмак, була практично типовою, змінювалися лише імена та адреси.

Культура харчування в цілому і національна кухня зокрема являють собою одну з найбільш специфічних сфер повсякденного життя. Їжа є універсальним способом ідентифікації і комунікації. Гастрономічна культура містить етнографічну складову, а поява чи зникнення певних інгредієнтів у переписах свідчить про історію суспільних змін, торгово-економічні тенденції часу. Крізь призму їжі можна дізнатися дуже багато про суспільство, а значить, і про самого себе і свою культуру. У вигляді певних когнітивних зразків їжа експліцитно або імпліцитно зумовлює сприйняття «чужого», формує уявлення про «своїх», створює можливості культурного взаємопорозуміння, об'єднує різні культурні традиції. Елементи різних культур приживаються в соціумі через звикання до них основної частини громадян.

«Slow Food» в Україні поступово перетворюється на впливову екогастрономічну спільноту, яка прагне звільнитися від «диктату» супермаркетів та мереж фаст-фуду, який підштовхує людство до хвороб і вимирання. Прихильники гастрономічної культури долучаються до руху, оскільки поділяють ідеали «Slow Food»: протистояння масовому поширенню швидкого харчування і глобалізації, збереження продовольчого біорізноманіття, підтримка локальних продуктів і традицій. Філософія «Slow Food» – свідомий вибір смачних, і чистих продуктів, побудова короткого ланцюжка, який дозволяє максимально зберегти якість та створити чесну ціну на продукт, стимулює створення закладів харчування, що підтримують культуру традиційного застілля та зберігають традиції національної та регіональної кухні.

Cittaslow дозволяє використовувати всі кращі досягнення сучасності для вдосконалення і збереження старовинних звичок, які приносять радість, але не заперечують прогрес і не уникають змін. Увага до проблем їжі допомагає боротися з наслідками надмірного споживання в європейських містах, сприяє розробленню заходів щодо зниження енергоспоживання.

Їжа є культурною спадщиною народу, яку можна в прямому значенні відчути за допомогою органів почуттів, вона нагадує про суспільний устрій давно минулих часів та фізично об'єднує нас у сучасному просторі, створюючи зв'язки між людьми. Ця тема нерозривно пов'язана з усім розмаїттям проблем, які хвилювали людей в XX ст.: переоцінкою сімейних цінностей і фемінізмом, з питаннями ідентичності. Їжа – це не тільки джерело енергії, гарного настрою і задоволення, це ще інструмент соціальної ідентифікації, своєрідний каталізатор відродження міст, з яких почасти витравлене квітуче розмаїття людського життя. Як важливий елемент повсякденного життя вона сприяє розвитку гастротуризму та енотуризму на хвилі популярності на все локальне, «крафтове», автентичне.

Місто, спроєктоване на основі їжі, безсумнівно, є утопією. Між тим сьогодні люди багато говорять про бренд міста, туристичний бізнес, а це означає, що питання про традиції місцевої кухні можна вивести на рівень ресторанної пропозиції. Іншими словами, пошук способів говорити про минуле, про історичні смисли, про співіснування людей з різними мовами і різними культурами може здійснюватися й у відповідних комерційних проєктах. При цьому йдеться про нематеріальну культурну спадщину й про клуби регіональної кухні, які стають результатом аналізу складних історико-культурних наративів.

Водночас тим самим ми виходимо на розв'язання й інших глобальних проблем сучасності. Головне – відчувати взаємозв'язки людини та природи. Якщо ми хочемо, щоби наше суспільство було відкритим, справедливим, здоровим і стійким, нам необхідна відповідна харчова система. Сьогодні людство має достатньо знань і технологій, щоб зберегти природу і забезпечити собі збалансований розвиток на основі тих ресурсів, що залишились.

References / Бібліографія

Berger, P., Lukman, T. *Sotsial'noe konstruirovanie real'nosti. Traktat po sotsiiologii znaniia*. Moskva, 1995. (In Russian)
Бергер, П., Лукман, Т. *Социальное конструирование реальности. Трактат по социологии знания.* Москва, 1995.

Bohdanets', S. «Rybku pekla, skovoridka tekla» – ukraïns'kyi hastroerotychnyi slovnyk. Ïzhakultura, 26 serpnia, 2019. Available at: <https://yizhakultura.com/material/kilogram-ribku-pekla-skovoridka-tekla> [Accessed: 26 August 2019]. (In Ukrainian)
Богданець, С. «Рибку пекла, сковорідка текла» – український гастроеротичний словник. Їzhakultura, 26 серпня, 2019. Available at: <https://yizhakultura.com/material/kilogram-ribku-pekla-skovoridka-tekla> [Accessed: 26 August 2019].

Braichenko, O., Bohdanets', S. U poshukakh dykykh smakiv: gastroturyzm ta kukhnia ukraïns'kykh «kovboïv». *Ïzhakultura*, 30 kvitnia, 2019. Available at: <https://yizhakultura.com/material/gastroturizm-ta-kukhnya-ukrainskikh-kovboiv> [Accessed: 30 April 2019]. (In Ukrainian)
Брайченко, О., Богданець, С. У пошуках диких смаків: гастротуризм та кухня українських «ковбоїв». *Їzhakultura*, 30 квітня, 2019. Available at: <https://yizhakultura.com/material/gastroturizm-ta-kukhnya-ukrainskikh-kovboiv> [Accessed: 30 April 2019].

Braichenko, O. Kulinarna emihratsiia: ukraïns'ka kukhnia na storinkakh amerykans'koho diaspornoho chasopysu «Nashe zhyttia». *Ïzhakultura*, 23 bereznia, 2019. Available at: <https://yizhakultura.com/material/ukrainska-kukhnya-na-storinkakh-amerikanskogo-diaspornogo-chasopisu-nashe-zhittya> [Accessed: 22 April 2019]. (In Ukrainian)
Брайченко, О. Кулінарна еміграція: українська кухня на сторінках американського діаспорного часопису «Наше життя». *Їzhakultura,*

23 березня, 2019. Available at: <https://yizhakultura.com/material/ukrainska-kukhnya-na-storinkakh-amerikanskogo-diaspornogo-chasopisu-nashe-zhittya> [Accessed: 22 April 2019].

Burda, B. *Razgovor vokrug edy.* Khar'kov, 2002. (In Russian)
Бурда, Б. *Разговор вокруг еды*. Харьков, 2002.

Burda, B. *Ugoshchaet Boris Burda*. Tallin, 1999. (In Russian)
Бурда, Б. *Угощает Борис Бурда*. Таллин, 1999.

COVID-19 udvoit chislo liudei, stalkivaiushchihksia s prodovolstvennymi krizisami, esli ne budut predpriniaty nemedlennye deistviia. Available at: <https://ru.wfp.org/news/covid-19-will-double-number-people-facing-food-crises-unless-swift-action-taken> [Accessed: 21 April 2020]. (In Russian)
COVID-19 удвоит число людей, сталкивающихся с продовольственными кризисами, если не будут предприняты немедленные действия. Available at: <https://ru.wfp.org/news/covid-19-will-double-number-people-facing-food-crises-unless-swift-action-taken> [Accessed: 21 April 2020].

Tsvek, D. *U budni i sviata.* L'viv, 1992. (In Ukrainian)
Цвек, Д. *У будні і свята.* Львів, 1992.

Danilova, E. S., Gerdeva, A. N. Psikhologo-istoricheskaia rekonstruktsiia cherez literaturnye teksty «odesskoi kukhni» kak faktor vliianiia na formirovanie natsional'noi mental'nosti. *Visnyk Odes'koho natsional'noho universytetu. Seriia: Psykholohiia [Odesa National University Herald. Series Psychology],* t. 20, vyp. 1, 2015, s. 13-21. (In Russian)
Данилова, Е. С., Гердева, А. Н. Психолого-историческая реконструкция через литературные тексты «одесской кухни» как фактор влияния на формирование национальной ментальности. *Вісник Одеського національного університету.* Серія: Психологія, т. 20, вип. 1, 2015, с. 13-21.

Dovgopolova, O. Odesskii mif v «predpriiatiiakh pamiati». *Doksa*, vyp. 1, 2017, s. 180-97. (In Russian)
Довгополова, О. Одесский миф в «предприятиях памяти». *Докса*, вип. 1, 2017, с. 180-97.

Gubar', O. Funktsii Odesskogo stroitel'nogo komiteta v kontekste istorii gradostroitel'stva Odessy. *Deribasovskaia-Rishel'evskaia: odesskii al'manakh [Deribasovskaya-Rishelievskaya: Odessa Almanac]*, vyp. 35, 2008, s. 6-14. (In Russian)
Губарь, О. Функции Одесского строительного комитета в контексте истории градостроительства Одессы. *Дерибасовская-Ришельевская: одесский альманах*, вып. 35, 2008, с. 6-14.

Klynovets'ka, Z. *Stravy i napytky na Ukraïni*. Kyïv, 1991. (In Ukrainian)
Клиновецька, З. *Страви й напитки на Україні*. Київ, 1991.

Kuleshova, E., Nagovitsina, E. *Odesskaia kukhnia v ėmigratsii*. Tallinn, 2009. (In Russian)
Кулешова, Е., Наговицина, Е. *Одесская кухня в эмиграции.* Таллинн, 2009.

Libkin, S. *Moia odesskaia kukhnia*. Moskva, 2014. (In Russian)
Либкин, С. *Моя одесская кухня*. Москва, 2014.

Lim, CJ. *Food City.* New York, 2014.

Musiezdov, A. A. *Sotsiologicheskaia kontseptsiia gorodskoi identichnosti.* Khar'kov, 2013. (In Russian)
Мусиездов, А. А. *Социологическая концепция городской идентичности.* Харьков, 2013.

Povzucha revoliutsiia. Restorany Ukraïny vlyvaiut'sia v rux Slow Food. *HB Style*, 12 bereznia, 2019. Available at: <https://style.nv.ua/ukr/food-drink/povzucha-revolyuciya-restorani-ukrajini-vlivayutsya-v-ruh-slow-food-50011111.html> [Accessed: 23 April 2020]. (In Ukrainian)
Повзуча революція. Ресторани України вливаються в рух Slow Food. *HB Style*, 12 березня, 2019. Available at: <https://style.nv.ua/ukr/food-drink/povzucha-revolyuciya-restorani-ukrajini-vlivayutsya-v-ruh-slow-food-50011111.html> [Accessed: 23 April 2020].

Soboleva, O. *Kryms'kotatars'ka kukhnia.* Kyïv, 2019. (In Ukrainian)
Соболева, О. *Кримськотатарська кухня*. Київ, 2019.

Stil, K. *Golodnyi gorod. Kak eda opredeliaet nashu zhizn'.* Moskva, 2014. (In Russian)
Стил, К. *Голодный город. Как еда определяет нашу жизнь*. Москва, 2014.

Strepetova, S. «Kovcheg Vkusa» ostanovilsia v Vilkovo. 2018. Available at: <http://izmail.es/article/33850/> [Accessed: 18 April 2020]. (In Russian)
Стрепетова, С. «Ковчег Вкуса» остановился в Вилково. 2018. Available at: <http://izmail.es/article/33850/> [Accessed: 18 April 2020].

Tereshchuk, G. Galyts'ka kukhnia ie osoblyvym elementom ievropeis'koï kukhni – Marianna Dushar. *Radio Свобода [Radio Free Europe / Radio Liberty],* 28 sichnia, 2019. Available at: <https://www.radiosvoboda.org/a/29736537.html> [Accessed: 18 April 2020]. (In Ukrainian)
Терещук, Г. Галицька кухня є особливим елементом європейської кухні – Маріанна Душар. *Радіо Свобода*, 28 січня, 2019. Available at: <https://www.radiosvoboda.org/a/29736537.html> [Accessed: 18 April 2020].

Tikhonova N. A. Stereotipy v otnoshenii gastronomii kak markery kul'turnoi identichnosti. *Istoricheskie, filosofskie, politicheskie i iuridicheskie nauki, kul'turologiia i iskusstvovedenie. Voprosy teorii i praktiki [Historical, Philosophical, Political and Law Sciences, Culturology and Study of Art. Issues of Theory and Practice]*, no. 6 (12), ch. 3, 2011, s. 83-185. (In Russian)
Тихонова, Н. А. Стереотипы в отношении гастрономии как маркеры культурной идентичности. *Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики,* № 6 (12), ч. 3, 2011, с. 183-85.

V Odesse sostoialsia Festival' forshmaka. 25 oktiabria, 2017. Available at: <https://ivasi.news/relax/v-odesse-sostoyalsya-festival-forshmaka/> [Accessed: 27 July 2019]. (In Russian)
В Одессе состоялся Фестиваль форшмака. 25 октября, 2017. Available at: <https://ivasi.news/relax/v-odesse-sostoyalsya-festival-forshmaka/> [Accessed: 27 July 2019].

Tykhomirova Farida Akhniavivna
Candidate of Philosophy Science, Associate Professor
I. I. Mechnikov Odessa National University
Dvoryanskaya str., 2, 65082, Odessa, Ukraine
Email: farida2002@ukr.net
ORCID: 0000-0003-0991-3159

'SLOW FOOD' IN UKRAINE AND THE NARRATIVE OF ODESSA LOCAL CUISINE

One of the important elements of national, urban and biosphere identity is the local cuisine, as a code that forms and translates certain values. Recently, in the US and Europe, the direction of interdisciplinary research has become relevant, which combining the problems of food, environmental ethics and safety. In the context of the COVID-19 coronavirus pandemic, the risk of food insecurity is growing, especially in countries dependent on food imports. A pandemic offers the opportunity to transform food systems. Agribusiness is aimed at uninterrupted supply of cheap, unified food. The world trade market is quite pragmatic, it responds to the needs of trends in Western society, because it is a source of income and the basis of modern resource allocation. Concerned about the potential threat to food security during the COVID-19 pandemic, many countries and organizations are working hard to provide affordable food to consumers who can still access and buy food despite restrictions on movement and loss of income, as well as safe rural management farms. The purpose of the article is the implementation of the environmental aspects of identity in modern urban research. The article deals with the development of the 'Slow Food' movement in Ukraine. The movement supports farmers, studies and promotes local products, traditional recipes, and supports the biodiversity of species. In Ukraine, volunteers of the movement for more than ten years have been proving that food should be produced not only in environmentally friendly conditions, but also without harm to the environment, wildlife, society. Dnipro, Kyiv, Odesa, Poltava, Rivne, Simferopol and Chernihiv represent the cities of Ukraine. Bessarabia, Volyn, Galicia, Carpathians, Crimea and Podillia - present the 'culinary dialects' of the regions. Unlike other countries, Ukrainian primary centers are informal associations of enthusiasts who, at their own expense, embody the Slow Food philosophy and take part in the preserving and promotion of traditional foods. But most importantly is a movement of volunteers to help Ukraine to save landscapes and food independence which is based on on local products. Environmental aspects of urban life, the question of what

plans we build them , for a long time they remained secondary to political and socio-economic problems. There are many initiatives now and the townspeople are addressing these issues, but they are not yet at the time. Odessa may become one of the sitopic cities of Ukraine. The creation of new lokal spaces and practices for the social cohesion and safe food for Odessa citizens contributes to the successful implementation of Cittaslow principles. An analysis of the trend towards more conscious consumption and understanding of the problems in the current food system will contribute to the development of gastronomic tourism. It is proved that Odessa can become one of the sitopic cities of Ukraine. Due to the creation of new lokal spaces and practices aimed at creating social cohesion and safe food for Odessa citizens, the principles of Cittaslow, a slow and environmentally friendly city, are being successfully implemented.

Keywords: *'Slow Food', 'cittaslow', 'sitopia', volunteering, biosphere identity, gastronomic tourism, local cuisine.*

Тихомирова Фарида Ахняовна
кандидат философских наук, доцент
Одесский национальный университет имени И. И. Мечникова
Ул. Дворянская, 2, 65082, Одесса, Украина
Email: farida2002@ukr.net
ORCID: 0000-0003-0991-3159

«SLOW FOOD» В УКРАИНЕ И НАРРАТИВ ОДЕССКОЙ ЛОКАЛЬНОЙ КУХНИ

Одним из важных элементов национальной, городской и биосферной идентичности является локальная кухня как код, формирующий и транслирующий определенные ценности. В последнее время в США и в Европе актуализируется направление междисциплинарных исследований, объединяющее проблемы продовольствия, экологической этики и безопасности. В условиях пандемии коронавируса COVID-19 растет необходимость обеспечения продовольственной безопасности, особенно в странах, зависящих от импорта продуктов питания. Пандемия открывает возможность преобразить и продовольственные системы. Агробизнес направлен на бесперебойное снабжение дешевой, унифицированной пищей. Рынок мировой торговли достаточно прагматичный, он реагирует на потребности трендов западного

общества, потому что это является и источником доходов, и основой современного распределения ресурсов. Встревоженные потенциальным риском для продовольственной безопасности во время пандемии COVID-19, многие страны и организации прилагают особые усилия для обеспечения доступными продуктами питания потребителей, которые все еще могут получить доступ и купить продукты, несмотря на ограничение движения и потерю дохода, а также для безопасного ведения сельского хозяйства. Целью статьи является имплементация экологических аспектов идентичности в современные городские исследования. Статья посвящена развитию движения Slow Food в Украине. Движение поддерживает фермеров, изучает и продвигает локальные продукты, традиционные рецепты блюд, поддерживает биоразнообразие видов. В Украине волонтеры движения уже более десяти лет доказывают, что пища должна быть произведена не только в экологически чистых условиях, но и без вреда для окружающей среды, животного мира, жизни общества. Одесса может стать одним из ситопических городов Украины. Создание новых локаворских пространств и практик ради социальной сплоченности и безопасной пищи для одесситов способствует успешной реализации принципов Cittaslow. Анализ тенденции более сознательного потребления и понимания проблем в нынешней системе питания будет способствовать развитию гастрономического туризма. Показано, что Одесса может стать одним из ситопических городов Украины. Вследствие создания новых локаворских пространств и практик, направленных на создание социальной сплоченности и безопасной пищи, для одесситов успешно реализуются принципы Cittaslow – медленного и экологически безопасного города.

Ключевые слова: *«Slow Food», cittaslow, ситопия, волонтерство, биосферная идентичность, гастрономический туризм, локальная кухня.*