

DOI: 10.26565/2310-9513-2024-20-09
УДК 179.7:641-057.2

САМОГУБСТВА ВІДОМИХ КУХАРІВ МИНУЛИХ ЕПОХ: FRANÇOIS VATEL, JAMES HEMINGS TA CLEMENS WILMENROD

Никига Оксана Василівна

доктор філософії (туризм)
викладач кафедри туризму
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
вул. Костюшка, 11, м. Львів, Україна, 79007
e-mail: nykyha1993@gmail.com
Контактний телефон: +38-097-952-14-03
<https://orcid.org/0000-0002-3492-7475>

Романчук Ольга Василівна

доктор педагогічних наук, професор,
завідувач кафедри української та іноземних мов
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
вул. Костюшка, 11, м. Львів, Україна, 79007
e-mail: olgabrvska@gmail.com
Контактний телефон: +38-067-967-65-51
<https://orcid.org/0000-0001-8215-9741>
Scopus ID: 57188569190

Коваль Ростислав Семенович

кандидат філологічних наук, доцент,
доцент кафедри української та іноземних мов
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
вул. Костюшка, 11, м. Львів, Україна, 79007
e-mail: kovalrostyslav@gmail.com
Контактний телефон: +38-067-940-93-25
<https://orcid.org/0000-0001-9284-7505>
Scopus ID: 57209249017

Данилевич Мирослава Василівна

доктор педагогічних наук, професор
в. о. завідувача кафедри туризму
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
вул. Костюшка, 11, м. Львів, Україна, 79007
e-mail: mdanylevych@ukr.net
<https://orcid.org/0000-0002-1285-392X>
Scopus ID: 56707328000

Калимон Юлія Олександрівна

кандидат філологічних наук, доцент,
доцент кафедри української та іноземних мов
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
вул. Костюшка, 11, м. Львів, Україна, 79007
e-mail: kalymon.yulia@gmail.com
Контактний телефон: +38-097-960-90-40
<https://orcid.org/0000-0002-0062-2382>
Scopus ID: 57804495100

Стаття присвячена вивченню життя, професійної діяльності та причин суїцидів таких відомих кухарів як François Vatel (1631–1671), James Hemings (1765–1801) та Clemens Wilmenrod (1906–1967). Встановлено, що француз François Vatel покінчив з життям через страх зазнати особистої невдачі. На думку Xavier Briffault та Margot Morgiève, його

імпульсивний вчинок тепер можна пояснити в рамках суїцидології, коли мова йде про перфекціонізм, вигорання, безсоння, виснаження, стрес, сором, приниження та відсутність соціальної підтримки, депресію тощо. François Vatel залишився у пам'яті як видатний організатор виняткових банкетів, пов'язаних з історією Франції, хоча шеф-кухарі й дорікають йому у тому, що він втратив контроль над собою та не зміг протистояти терміновості. Виявлено, що достовірної інформації про причини трагічного фіналу одного з творців сучасної американської кухні James Hemings, котрий здобув кулінарну освіту у Франції, немає. Німецький телевізійний кухар Clemens Wilmenrod, чий кулінарний шоу у 1950–1960 роках «Bitte, in zehn Minuten zu Tisch» користувалося шаленою популярністю, покінчив з життям після того, як йому діагностували рак шлунка. Передсмертної записки не було. Clemens Wilmenrod був відомий як «Don Clemente». Він брав до уваги дефіцит продуктів повоєнного часу, використовував консервовані овочі, соуси швидко приготування, кетчуп. У його рецептах знайшло відображення бажання німців того часу побачити світ та екзотичні країни. Свої рецепти він супроводжував вигаданими історіями у стилі Мюнхгаузена і запам'ятався химерними назвами страв. Самогубства завжди залишаються складною проблемою сфери охорони здоров'я. Сьогодні технології надають великі можливості втручання в психічне здоров'я, забезпечуючи, серед іншого, активні дії в реальному часі стосовно профілактики та запобігання самогубствам. Покращення оцінки ризику, наприклад, за допомогою комп'ютерного тестування та генетичного скринінгу, знаходиться в центрі перманентних досліджень. Можливо, завдяки сучасній медицині й технологіям цим кухарям вдалося б уникнути суїцидів.

Ключові слова: історія, самогубство, кухар, François Vatel, James Hemings, Clemens Wilmenrod.

Як цитувати: Никига О.В., Романчук О.В., Коваль Р.С., Данилевич М.В., Калимон Ю.О. Самогубства відомих кухарів минулих епох: François Vatel, James Hemings та Clemens Wilmenrod. *Вісник ХНУ імені В. Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм»*. 2024. № 20. С. 81–88. DOI: <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2024-20-09>

In cites: Nykyha O., Romanchuk O., Koval R., Danylevych M., & Kalymon Yu. (2024). Suicides of famous chefs of the past: François Vatel, James Hemings, and Clemens Wilmenrod. *The Journal of V. N. Karazin Kharkiv National University. Series International Relations. Economics. Country Studies. Tourism*, (20), 81–88. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2024-20-09> (in Ukrainian)

Постановка проблеми. Професори Gustavo Turecki та David A. Brent зазначають, що самогубство є складною проблемою сфери охорони здоров'я глобального значення. Суїцидальна поведінка відрізняється серед статей, вікових груп, у географічних регіонах та соціально-політичних умовах, і є по-різному пов'язаною з різноманітними факторами ризику, що свідчить про етіологічну неоднорідність [14]. Хоча в клінічній практиці не існує ефективного алгоритму для прогнозування суїциду, покращене розпізнавання та розуміння клінічних, психологічних, соціологічних і біологічних факторів може допомогти виявити осіб із високим ризиком та посприяти у виборі лікування. Gustavo Turecki та David A. Brent наголошують на тому, що психотерапевтичне, фармакологічне або нейромодуюче лікування психічних розладів часто може запобігти суїцидальній поведінці. Окрім цього, регулярне спостереження психіатричними службами за людьми, котрі намагаються вчинити самогубство, є ключовим для запобігання суїцидальній поведінці в майбутньому [14]. Покращення оцінки ризику, наприклад, за допомогою комп'ютерного тестування та генетичного скринінгу, знаходиться в центрі перманентних досліджень [15].

У нашій попередній роботі ми проаналізували самогубства знаменитих шеф-кухарів сучасності, з-поміж котрих, зокрема, Anthony Bourdain (2018), Max Callegari (2020), Homaro Cantu (2015), Franco Colombani (1996), Marcel Keff (2021), Bernard Loiseau (2003), Pierre Milia (2014), Anthony Sedlak (2012), Taku Sekine (2020), Benoît Violier (2016) та Luciano

Zazzeri (2019), і виявили, що причинами їхніх суїцидів були депресія, емоційне виснаження та вигорання, економічна криза, падіння прибутків та зниження рейтингів, втрата коханої / близької людини, вплив реаліті-шоу, постійний тиск, ненормований робочий графік, невинувачення [1]. У пропонованій сьогодні статті ми розглянемо історії відомих кухарів минулого, а саме François Vatel (1631–1671), James Hemings (1765–1801) та Clemens Wilmenrod (1906–1967), котрі покінчили з життям.

Аналіз досліджень. Обраній нами тематиці присвячена низка праць провідних світових фахівців. Зокрема, Clementina Calero Ruiz проаналізувала життя кухаря François Vatel та його стосунки з французьким королівським двором у Версалі [5]. Vanina Muraro та Martín Alomo дослідили поняття сорому і честі у двох сферах – одна стосується лаканівського покликання на François Vatel, друга – сучасного всесвіту шефів високої кухні. Французький вислів «faire Vatel» / «померти від сорому» використав психоаналітик та психіатр Jacques Lacan у семінарі «Зворотний бік психоаналізу». Остання дія François Vatel, персонажа XVII століття, котрий, зіткнувшись зі своєю невдачею і, отже, втратою честі, ставить меч на ручку своїх дверей і вчиняє самогубство. Він буквально вмирає від сорому [13]. Reynald Abad на прикладі François Vatel проаналізував логістику, можливі причини затримок постачання та способи зберігання риби у ті часи [2]. Michael D. Garval у статті «Emulating Vatel: Portraitomanie, Celebrity, and Culinary Intermediality, 1880–1914» дослідив

те, яким чином ключові елементи кулінарного мистецтва фігурують у мистецтві візуальному, коли зображення François Vatel пов'язане з продуктами харчування, процесами приготування їжі, кухонним приладдям, мріями як професійних кухарів, так і аматорів [7]. Xavier Briffault та Margot Morgiève говорять про те, що імпульсивний вчинок François Vatel можна зрозуміти в сучасних рамках суїцидології – перфекціонізм, вигорання, безсоння, виснаження, стрес, сором, приниження та відсутність соціальної підтримки на тлі, можливо, депресії, прикордонного розладу особистості, імпульсивності [4]. Науковці запрошують нас уявити, як би діяв Vatel у випадку, коли мав би доступ до сьогодішніх засобів мобільного зв'язку, локалізації та автоматизованого аналізу [4]. Життя та професійна діяльність кухаря James Hemings представлена у працях американської дослідниці Lauren F. Klein [10; 11; 12], онлайн-публікаціях «The Story Of James Hemings, The Enslaved Chef Who Revolutionized American Cuisine» [6] та «James Hemings» [9]. Silvia Becker дослідила кулінарні шоу у Федеративній Республіці Німеччина та Німецькій Демократичній Республіці, порівнюючи програми Clemens Wilmenrod «Bitte in zehn Minuten zu Tisch» та Kurt Drummer «Der Fernsehkoch empfiehlt» [3]. Gerd Hallenberger у статті «Clemens Wilmenrod. Zeichen von Esskultur» говорить про те, що справжній талант Clemens Wilmenrod полягав не у мистецтві приготування їжі, а в тому, які назви він використовував для своїх страв [8]. Саме він розробив рецепт популярних гавайських тостів. Susanne Vollberg пише про те, що задоволення та смачна їжа завжди були центральними темами західнонімецького повсякденного життя, а першим телевізійним кухарем був Clemens Wilmenrod. У своїх рецептах він торкався бажання аудиторії побачити інші країни, його страви часто базувались на класичних рецептах, доповнених екзотичними інгредієнтами [16]. Окремих робіт українською мовою, присвячених François Vatel, James Hemings та Clemens Wilmenrod, нам не вдалося відшукати.

Мета статті полягає в аналізі їхньої професійної діяльності та причин фатальних вчинків.

Виклад основного матеріалу. Фактично, першим відомим кухарем, котрий покінчив з життям, був француз François Vatel (Fritz Karl Watel). Він народився у 1631 році. У 1653 році потрапив на роботу у якості помічника на кухні у замок Vaux-le-Vicomte, який саме в той час будувався. François був дуже активним та добрим організатором. У серпні 1661 року французький державний діяч Nicolas Fouquet запросив короля Louis XIV, королеву-матір Anne d'Autriche та увесь королівський двір на урочисте відкриття Vaux-le-Vicomte. François Vatel, котрий на той час був одночасно керівником протоколу та дворецьким, організував грандіозне свято та вечеру [2; 4; 5; 7; 13].

У квітні 1671 року принц Louis II de Bourbon-Condé / le Grand Condé після кількох років роботи над декором у замку Chantilly запросив Louis XIV та увесь Версальський двір на вечірку, яка мала на меті повернути йому прихильність короля. Святкова вечеру повинна була тривати три дні, з вечора 23 квітня до вечора 25 квітня, з трьома розкішними банкетами. Доля Louis II de Bourbon-Condé залежала від успіху цього свята і він покладався на свого тодішнього дворецького François Vatel. На усе про все Vatel мав лише 15 днів. Йому слід було підготувати вишукане меню та грандіозні інсценізації, які так любили король та його свита. Прийшло на 75 гостей більше, ніж очікувалося, на двох столах не вистачало печені. François Vatel, котрий не спав протягом кількох днів, відчув, що його репутація може похитнутися і повторював, що не зможе пережити цієї ганьби. Після обіду Louis II de Bourbon-Condé прийшов до нього, щоб запевнити у тому, що страви були найкращими і не надавати значення відсутності м'яса на двох столах. На вечеру у п'ятницю (пісний день та, до того ж, піст), Vatel вирішив запропонувати гостям рибу. Він мав постійних постачальників, зокрема, у Дієппі, найбільшому тогочасному порту Ла-Манша. Він також відправив своїх емісарів до інших портів. У п'ятницю, 24 квітня, François Vatel чекав на замовлену рибу до 4 години ранку. Але на цей час надійшло лише два кошики. До 8 години більше нічого не прибуло. Він сказав іншому дворецькому Gourville, що цього не переживе, адже може втратити честь та репутацію. Gourville посміявся з нього. За словами маркизи de Sévigné, François Vatel піднявся до своєї кімнати і тричі кинувся на свій меч, який був вклинений у дверях, саме у той момент, коли необхідне рибне замовлення прибуває до замку. Gourville поховав покійного непомітно, щоб не завадити закінченню свята [2; 4; 5; 7; 13].

На думку історика Auguste Jal (1795–1873), François Vatel, ймовірно, похоронили у неосвяченій могилі, оскільки Церква вважає самогубство великим гріхом, але свідоцтво про смерть, знайдене в архівах мерії Vineuil-Saint-Firmin, вказує на те, що він знайшов місце вічного спочинку на цвинтарі цього муніципалітету. François Vatel залишився у пам'яті як видатний організатор виняткових банкетів, пов'язаних з історією Франції, хоча шеф-кухарі й дорікають йому у тому, що він втратив контроль над собою та не зміг протистояти терміновості [2; 4; 5; 7; 13].

Xavier Briffault та Margot Morgiève розглядають вчинок François Vatel в контексті сучасних технологій та електронної системи охорони здоров'я. Зокрема, йому було б достатньо простого мобільного телефону, щоб зателефонувати постачальникам та дізнатися про їхнє розташування і час доставки. Якби вони мали GPS-смартфони, він міг би стежити за їхнім рухом у спеціальному додатку. Інтеграція

дорожнього руху в режимі реального часу надала б йому інформацію про час їхнього прибуття з точністю до кількох хвилин, а чіпи RFID на ящиках заспокоїли б його щодо кількості доставленої риби [4]. Науковці також моделюють ситуацію, коли б навіть ці засоби не змогли його заспокоїти, тоді б він зміг використати програми з керування стресом та різними розладами. Xavier Briffault та Margot Morgiève вказують на те, що лише нещодавно технологічний розвиток надав нові можливості втручання в психічне здоров'я [4]. Технологічний прогрес викликає великий ентузіазм – безліч пристроїв тепер дозволяють вживати профілактичних та активних дій у режимі реального часу. Вони пропонують безпрецедентні можливості для вдосконалення збору даних і втручання в функціонування людини. Ці технологічні розробки супроводжуються серйозними змінами в категоріях розуміння проблем психічного здоров'я [4]. Про François Vatel опублікували кілька книжок, зокрема, «La Vie de Vatel» (1929), яку написали Jean Moura та Paul Louvet, «Vatel ou la naissance de la gastronomie» (1999), авторами якої були Patrick Rambourg та Dominique Michel. У 2000 році вийшла історична костюмована драма «Vatel», яка розповіла про останні дні з життя великого кухаря, котрого зіграв Gérard Depardieu.

Кухар James Hemings (1765) народився і більшу частину свого життя прожив у рабстві. Він був зведеним братом Martha Wayles, дружини Thomas Jefferson, третього американського президента, одного з батьків-засновників США. Коли Martha і Thomas одружилися в 1772 році, право власності на James Hemings, його молодшу сестру Sarah / “Sally” (з котрою згодом він мав стосунки та, ймовірно, був батьком її дітей) та інших рабів перейшло до родини Jefferson. Малий James потрапив у садибу «Monticello» Thomas Jefferson у віці 9 років. Він швидко привернув увагу майбутнього президента [6; 9]. James займав незвичайну посаду в «Monticello». Як до зведеного дядька дітей Thomas Jefferson, до нього ставилися краще, ніж до інших поневолених людей. Йому було дозволено наймати себе на сусідніх фермах і залишати собі зарплату. Проте, згідно із законом, він усе ще розглядався як власність. У підлітковому віці James Hemings був “дуже обережний і старанний” [6; 9].

Thomas Jefferson, передбачаючи, що на своїх майбутніх вечереях прийматиме важливих дипломатів, без великих витрат хотів би мати висококласного кухаря. Він бачив у своєму рабі James ідеальну кандидатуру [6; 9]. Згодом Thomas Jefferson, отримавши посаду американського посла, узяв його з собою до Франції для того, щоб James вивчив мистецтво кулінарії. Після 3 років навчання James став головним кухарем у «Hôtel de Langeas», резиденції Jefferson, яка також функціонувала як посольство у Парижі. Частину заробітків James витрачав на репетитора з французької мови [6; 9].

У 1789 році він повернувся разом з Thomas Jefferson до США. У Філадельфії James Hemings готував обіди для багатьох відомих людей, зокрема, дипломатів та конгресменів. Кухар Hemings, ймовірно, знав про закон Пенсільванії, відповідно до якого, якщо “раба привезли в штат і він там залишався протягом 6 місяців, він міг вимагати своєї свободи”. Однак, немає достовірної інформації про те, чи він намагався її здобути в той час. Згодом, завдяки дотриманню умов угоди між Jefferson та Hemings (слід було навчити людину, на котру вказав Thomas Jefferson, а саме на брата James – Peter, кулінарії, і сам Jefferson повинен бути задоволений результатом), James у 1796 році був звільнений від “усіх повинностей та претензій на рабство”. Будучи вільною людиною, він подорожував, а згодом працював у Балтиморі [6; 9; 10; 11; 12].

Ставши президентом США, Thomas Jefferson захотів, щоб James Hemings знову повернувся до нього. Однак цьому не судилося статися. За деякий час він отримав інформацію, що James Hemings покінчив з життям. Трагедія трапилася у 1801 році. Однією з причин називають пияцтво, однак справжні обставини не були встановленими. Можливо, він зіштовхнувся з певними труднощами, отримавши свободу. James Hemings, разом з іншими тодішніми афроамериканськими кухарями створили американську кухню, яка сьогодні відома широкому загалу. Саме Hemings приписують використання багатьох французьких кулінарних стилів у колоніальній Америці та розроблення нових рецептів на основі французької кухні. Завдяки йому сьогодні є популярними макарони з сиром серед американців. Про особисте життя James Hemings відомо небагато – він не був одружений і не мав дітей [6; 9; 10; 11; 12].

З-поміж праць, присвячених йому, варто виокремити: «Free Some Day: The African American Families at Monticello» (2000), «The Hemingses of Monticello: An American Family» (2009), «Dinner at Mr. Jefferson's: Three Men, Five Great Wines, and the Evening that Changed America» (2009), «Thomas Jefferson's Crème Brûlée: How a Founding Father and His Slave James Hemings Introduced French Cuisine to America» (2012). Про нього у 2022 році вийшов також документальний фільм «James Hemings: Ghost in America's Kitchen». Історію життя, професійної діяльності та спадщини фактичного засновника американської кухні досліджують провідні кулінарні фахівці, з-поміж котрих відомий режисер, шеф-кухар, засновник «James Hemings Society» Ashbell McElveen.

Clemens Wilmenrod (справжнє ім'я – Carl Clemens Hahn), котрий народився у 1906 році, був першим німецьким телевізійним кухарем. Його вважають винахідником гавайських тостів, він запропонував рецепти фарша з цибулею та фаршированої мигдалем полуниці, зробив популярним румтопф /

ромовий горщик, а також запечену індичку на Різдво в Німеччині [3; 8; 16]. Він навчався у консерваторії міста Limburg an der Lahn, потім вивчав акторську майстерність у місті Düsseldorf у відомої німецької акторки та театральної діячки Louise Dumont. Згодом працював у таких містах як Stendal, Wiesbaden та Dresden. Брав участь у Другій світовій війні. У 1950 році почав працювати у театрі міста Wiesbaden. Тоді ж зустрів свою майбутню дружину Erika, того ж року одружився з нею. Згодом працював у театрах міст Lübeck та Hamburg [3; 8; 16].

У 1953–1964 роках Clemens Wilmenrod знімався у програмі «Bitte, in zehn Minuten zu Tisch», йому допомагала дружина Erika. Він був відомий як «Don Clemente» та носив фірмовий фартух із карикатурою, намальованою німецьким карикатуристом австрійсько-українського походження Mirko Szewczuk. Clemens Wilmenrod брав до уваги дефіцит продуктів повоєнного часу, використовував консервовані овочі, соуси швидкого приготування та кетчуп [3; 8; 16]. У його рецептах знайшло відображення бажання німців того часу побачити світ та екзотичні країни. Свої рецепти він супроводжував вигаданими історіями у стилі Мюнхгаузена і запам'ятався химерними назвами страв: «Arabisches Reiterfleisch» («м'ясо арабського вершника»), «Venezianischer Weihnachtsschmaus» («Венеціанське різдвяне свято»), «Päpstliches Huhn» («Папська курка»), «Zwiebelsuppe René» («цибулевий суп Рене») та інші [3; 8; 16].

У самого Clemens Wilmenrod виникла ідея створити кулінарну програму, коли він дивився одне з перших телешоу зі своєю дружиною Erika. Кажуть, що програма про рептилію, що виділяє слину, надихнула актора (а в жодному разі не досвідченого кухаря) на таку кулінарну ідею: «Коли я вперше відчув диво телебачення в Гамбурзі, ми побачили дослідника отрути з Берліна, який тримав жакливу ящірку з Мексики. Впритул. Все, що ви могли бачити, це руки дослідника, який поставив тварину для камери та видалив жакливу, блискучу воду з її щелеп. Потім він обережно поклав рептилію довжиною приблизно 30 см назад у скляну вітрину. Це було надзвичайно хвилююче» [3].

Після закінчення шоу вони з дружиною пішли до найближчого бару, і Clemens попросив її на мить уявити, що ця ящірка була б омлетом. Erika все зрозуміла. Саме так народилася ідея телевізійної кухні [3]. Концепт кулінарного шоу придумав Werner Pleister. Телевізійні продюсери змогли отримати початковий досвід із порадами та програмами для цільових груп протягом експериментального періоду. Ці форми мовлення були ідеальними для того, щоб надати глядачам допомогу в орієнтації під час соціальних потрясінь. Clemens Wilmenrod також планував збагатити свою кухню розважальними балачками. Ця ідея відповідає філософії програми

залучення глядачів через розважальні елементи (те, що за сьогоднішніми стандартами називають «інформаційно-розважальними»). У перші тижні та місяці кожна нова програма була ще одним експериментом для Werner Pleister, оскільки, насправді, дуже мало людей мали телевізори, однак ця цифра стрімко зростала [3].

На прем'єрі програми «Bitte, in zehn Minuten zu Tisch» 20 лютого 1953 року Clemens Wilmenrod всього за десять хвилин подав своїй аудиторії обід із чотирьох страв, який складався зі склянки фруктового соку та смаженого італійського омлету, телячої нирки зі змішаними консервованими овочами та мокко [3; 8; 16]. «Bitte, in zehn Minuten zu Tisch» було спрямоване насамперед на цільову аудиторію німецьких дружин, оскільки, вони відповідали за домашнє господарство, а отже, і за роботу на кухні. Це зробило його кулінарне шоу одним із перших серіалів, орієнтованих на цільову групу, в офіційній програмі німецького телебачення, яке можна віднести до програм порад [3; 8; 16]. «Bitte, in zehn Minuten zu Tisch» показували кожні два тижні в найкращий час у вечірній програмі, часто після «Tagesschau» («Огляд новин за день»), приблизно з 20:15 до 20:30. День і початок виходу в ефір часто змінювалися. За сучасними мірками кулінарна майстерність Clemens Wilmenrod не витримує жодної критики, проте свого часу передачі телевізійного кухаря змушували спорожніти вулиці німецьких міст і користувалися неймовірною популярністю. 16 травня 1964 року, після 185 епізодів, «Bitte, in zehn Minuten zu Tisch» припинило своє існування. Причини були різними – редактори «Bild» пишуть, що програму скасували, «щоб не втомлювати глядачів», інші говорять про високі вимоги до зарплати Clemens Wilmenrod [3; 8; 16]. Clemens Wilmenrod став одним із перших, хто своїм яскравим телевізійним іміджем та надзвичайною популярністю привернув пильну увагу рекламників і на платній основі пропагував кухонну техніку та продукти харчування. Наприклад, важливим приладдям був інфрачервоний гриль «Heinzelkoch», який також згадувався в титрах [3; 8; 16]. Він також активно публікував кулінарні книги з рецептами, які мали значний попит: «Es liegt mir auf der Zunge» (1954), «Clemens Wilmenrod bittet zu Tisch» (1956), «Wie in Abrahams Schoß. Brevier für Weltenbummler und Feinschmecker» (1958), «Französische Küche» (1963), «Im Fernsehen gekocht. Hundertundein Rezept von Clemens Wilmenrod» (1963).

12 квітня 1967 року Clemens Wilmenrod покінчив з життям вже після того, як йому діагностували рак шлунка. Передсмертної записки не було. Carl Clemens Hahn був похований у своєму рідному містечку Вільменрод (Willmenrod), на честь якого взяв собі псевдонім [3; 8; 16].

Фільм про його життя «Es liegt mir auf der Zunge» вийшов на екрани у 2009 році. Роль

Clemens Wilmenrod зіграв відомий німецький актор, продюсер та музикант Jan Josef Liefers, його дружини Erika – актриса та співачка Anna Loos, котрі є подружжям в реальному житті також. Про Clemens Wilmenrod за останній час опублікували низку книг, зокрема, «Don Clemente: Aus dem Leben des TV-Kochs Clemens Wilmenrod» (2021, автор Michael W. Caden), «Vom Elbbach an den Hindukusch: Geschichten aus der Feder des TV-Kochs Clemens Wilmenrod» (2021, автор Trude Koschatzky) та «Clemens Wilmenrod: Der erste deutsche Fernseh-Koch und der Erfinder des Toast Hawaii» (2021 та 2023, автор Roland W. Schulze).

Висновки. Кожна з проаналізованих нами статей зробила вагомий внесок в історію світової гастрономії, про них опубліковані численні дослідження, зняті документальні та художні фільми. François Vatel залишився у пам'яті як видатний організатор виняткових банкетів, пов'язаних з історією Франції. James Hemings, разом з іншими афроамериканськими кухарями створили американську кухню, яка сьогодні відома широкому загалу. Clemens Wilmenrod був першим телевізійним німецьким кухарем, котрий вів надзвичайно популярне кулінарне шоу.

Причиною самогубства François Vatel був особистий страх зазнати невдачі у найвідповідальніший момент, втрата, на його переконання, честі. Верифікованої інформації про суїцид James Hemings немає, серед ймовірних причин називають пияцтво та нездатність пристосуватися до отриманої свободи після років перебування у рабстві. Clemens Wilmenrod покінчив з життям після того, як йому діагностували рак. Передсмертної записки він не залишив.

Сьогодні технології надають великі можливості втручання в психічне здоров'я, забезпечуючи активні дії в реальному часі стосовно профілактики та запобігання самогубствам. Можливо, завдяки сучасній медицині й технологіям цим кухарям вдалося б уникнути суїцидів.

Перспективи подальших досліджень стосуватимуться вивчення професійної діяльності та ймовірних причин самогубства відомого американського шеф-кухаря та популяризатора молекулярної гастрономії Homaro Cantu, котрий мріяв про викорінення голоду на Землі, перемогу над діабетом 2-го типу, нові технології у харчуванні та широке застосування диво-ягоди (miracle berry / synsepalum dulcificum).

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Никига О. В., Романчук О. В., Коваль Р. С., Данилевич М. В., Калимон Ю. О. Самогубства відомих шеф-кухарів сучасності: історії та причини. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна, серія «Міжнародні відносини, економіка, країнознавство, туризм»*. 2023. № 18. С. 62-73.
2. Abad R. Aux origines du suicide de Vatel: les difficultés de l'approvisionnement en marée au temps de Louis XIV. *Dix-septième siècle*. 2002. 217. pp. 631–641. <https://doi.org/10.3917/dss.024.0631>.
3. Becker S. Kochsendungen in der Bundesrepublik Deutschland und der DDR. Clemens Wilmenrods „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ und Kurt Drummer's „Der Fernsehkoch empfiehlt“ im Vergleich (Nordwestdeutsche Hefte zur Rundfunkgeschichte, Heft 8, hrsg. v. Hans-Ulrich Wagner). Hamburg, 2010. 81 S. URL: <https://epub.sub.uni-hamburg.de/epub/volltexte/2018/76256/pdf/e8619a96b3c9cb717e12d74c0ec9d80bd311ed05.pdf>.
4. Briffault X., Morgiève M. François Vatel se serait-il suicidé s'il avait eu un smartphone? Potentiels de soin et conséquences épistémologiques des technologies mobiles en santé mentale. *Psychiatrie, Sciences humaines, Neurosciences*. 2017. Vol. 15 (3). pp. 47–70. <https://doi.org/10.3917/psn.153.0047>.
5. Calero Ruiz C. Vatel y otros arquitectos de sueños efímeros. Banquetes, sentidos y triunfi en las cortes europeas de la Época Moderna. *Revista Latente: Revista de Historia y Estética del Audiovisual*. 2011. Is. 9. pp. 45–58.
6. Carlton G. The Story Of James Hemings, The Enslaved Chef Who Revolutionized American Cuisine / ed. by Jaclyn Anglis. Published August 3, 2021, updated August 24, 2023. URL: <https://allthatsinteresting.com/james-hemings>. (дата звернення: 5.1.2024).
7. Garval M. D. Emulating Vatel: Portraitomanie, Celebrity, and Culinary Intermediality, 1880–1914. *L'Esprit Créateur*. 2019. 59 (1). pp. 47–65. <https://doi.org/10.1353/esp.2019.0003>.
8. Hallenberger G. Clemens Wilmenrod. Zeichen von Esskultur. *Montage AV. Zeitschrift für Theorie und Geschichte audiovisueller Kommunikation*. Nr. 2: Essen! Trinken! Feiern! 2001. Band 10. S. 123–129. URL: http://www.montage-av.de/pdf/102_2001/10_2_Gerd_Hallenberger_Clemens_Wilmenrod.pdf. (дата звернення: 5.1.2024).
9. James Hemings. URL: <https://www.monticello.org/research-education/thomas-jefferson-encyclopedia/james-hemings/> (дата звернення: 5.1.2024).
10. Klein L. F. An Archive of Taste: Race and Eating in the Early United States. Minneapolis and London: University of Minnesota Press, 2020. 256 p.
11. Klein L. F. Dinner-Table Bargains: Thomas Jefferson, James Madison, and the Senses of Taste. *Early American Literature*. 2014. 49 (2). pp. 403–433. <https://doi.org/10.1353/eal.2014.0034>.
12. Klein L. F. The Image of Absence: Archival Silence, Data Visualization, and James Hemings. *American Literature*. 2013. 85 (4). pp. 661–688. <https://doi.org/10.1215/00029831-2367310>.

13. Muraro V., Alomo M. ¿Vatel en el Siglo XXI? El fenómeno actual de los chefs de la alta cocina analizado como un universo de goce. *IX Congreso Internacional de Investigación y Práctica Profesional en Psicología XXIV Jornadas de Investigación XIII Encuentro de Investigadores en Psicología del MERCOSUR*. Facultad de Psicología – Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires. 2017. pp. 599–602. URL: <https://www.aacademica.org/000-067/949.pdf>. (дата звернення: 4.1.2024).

14. Turecki G., Brent D. A. Suicide and suicidal behaviour. *Lancet*. 2016, Mar 19, 387 (10024), pp. 1227–1239. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(15\)00234-2](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(15)00234-2).

15. Turecki G., Brent D. A., Gunnell D., O'Connor R. C., Oquendo M. A., Pirkis J., Stanley B. H. Suicide and suicide risk. *Nature Reviews Disease Primers*. 2019. 5 (1). 74. <https://doi.org/10.1038/s41572-019-0121-0>.

16. Vollberg S. Don't Smoke, Take Drink in Moderation, Do Walk a Lot and Do Not Gorge Yourself beyond Your Satiation: Health Education by Television in West Germany from the 1960s to the 1980s. *VIEW Journal of European Television History and Culture*. 2020. Vol. 9 (18). pp. 112–125. <http://dx.doi.org/10.25969/mediarep/15370>.

Стаття надійшла до редакції 05.07.2024

Стаття рекомендована до друку 08.08.2024

Oksana Nykyha, Doctor of Philosophy (Tourism), Lecturer of Tourism Department, Lviv Ivan Bobersky State University of Physical Culture, 11, Kostyushka Str., Lviv, Ukraine, 79007, e-mail: nykyha1993@gmail.com, ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3492-7475>

Olha Romanchuk, Doctor of Science in Pedagogy, Professor, Head of the Department of Ukrainian and Foreign Languages, Lviv Ivan Bobersky State University of Physical Culture, 11, Kostyushka Str., Lviv, Ukraine, 79007, e-mail: olgabrvska@gmail.com, ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8215-9741>, Scopus ID: 57188569190

Rostyslav Koval, PhD in Philology, Associate Professor, Ukrainian and Foreign Languages Department, Lviv Ivan Bobersky State University of Physical Culture, 11, Kostyushka Str., Lviv, Ukraine, 79007, e-mail: kovalrostyslav@gmail.com, ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9284-7505>, Scopus ID: 57209249017

Myroslava Danylevych, Doctor of Science in Pedagogy, Professor, Acting Head of the Department of Tourism, Lviv Ivan Bobersky State University of Physical Culture, 11, Kostyushka Str., Lviv, Ukraine, 79007, e-mail: mdanylevych@ukr.net, <https://orcid.org/0000-0002-1285-392X>, Scopus ID: 56707328000

Yuliia Kalymon, PhD in Philology, Associate Professor, Ukrainian and Foreign Languages Department, Lviv Ivan Bobersky State University of Physical Culture, 11, Kostyushka Str., Lviv, Ukraine, 79007, e-mail: kalymon.yulia@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0002-0062-2382>, Scopus ID: 57804495100

SUICIDES OF FAMOUS CHEFS OF THE PAST: FRANÇOIS VATEL, JAMES HEMINGS, AND CLEMENS WILMENROD

The article is devoted to the study of life, professional activity and reasons for suicide of such famous chefs as François Vatel (1631–1671), James Hemings (1765–1801) and Clemens Wilmenrod (1906–1967). It has been established that the Frenchman François Vatel committed suicide due to the fear of personal failure. According to Xavier Briffault and Margot Morgiève, his impulsive act can now be explained within the framework of suicidality, when it comes to perfectionism, burnout, insomnia, exhaustion, stress, shame, humiliation and lack of social support, depression, etc. François Vatel is remembered as an outstanding organizer of exceptional banquets linked to the history of France, although hereafter chefs have been reproaching him for losing control of himself and not being able to resist urgency. There is no reliable information about the causes of the tragic end of one of the creators of modern American cuisine, James Hemings, who received a culinary education in France. German television chef Clemens Wilmenrod, whose cookery programme “Bitte, in zehn Minuten zu Tisch” was wildly popular in the 1950s and 1960s, died after being diagnosed with stomach cancer. There was no suicide note. Clemens Wilmenrod was known as “Don Clemente”. He took into account the shortage of post-war products, used canned vegetables, instant sauces, and ketchup. His recipes reflected the desire of the Germans of that time to see the world and exotic countries. He accompanied his recipes with Munchausen-style invented stories and was remembered by the whimsical names of the dishes. Suicides have always been a difficult issue in the field of health care. Today, technology provides great opportunities for mental health intervention, enabling, among other things, real-time proactive actions for suicide prevention. Improving risk assessment, for example through computer-based testing and genetic screening, is at the centre of ongoing research. Perhaps, thanks to modern medicine and technology, these chefs could have avoided suicide.

Keywords: *history, suicide, chef, François Vatel, James Hemings, Clemens Wilmenrod.*

REFERENCES

1. Nykyha, O., Romanchuk, O., Koval, R., Danylevych, M., & Kalymon, Yu. (2023). Suicides of famous chefs of today: stories and reasons. *The Journal of V. N. Karazin Kharkiv National University. Series: International Relations. Economics. Country Studies. Tourism*. 18. pp. 62-73. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2023-18-07>
2. Abad, R. (2002). Aux origines du suicide de Vatel: les difficultés de l'approvisionnement en marée au temps de Louis XIV. *Dix-septième siècle*. 217. pp. 631-641. <https://doi.org/10.3917/dss.024.0631>.
3. Becker, S. (2010). Kochsendungen in der Bunderepublik Deutschland und der DDR. Clemens Wilmenrods „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ und Kurt Drummer's „Der Fernsehkoch empfiehlt“ im Vergleich (Nordwestdeutsche Hefte zur Rundfunkgeschichte, Heft 8, hrsg. v. Hans-Ulrich Wagner). Hamburg. 81. Retrieved from: <https://epub.sub.uni-hamburg.de/epub/volltexte/2018/76256/pdf/e8619a96b3c9cb717e12d74c0ec9d80bd311ed05.pdf>.
4. Briffault, X. & Morgiève, M. (2017). François Vatel se serait-il suicidé s'il avait eu un smartphone? Potentiels de soin et conséquences épistémologiques des technologies mobiles en santé mentale. *Psychiatrie, Sciences humaines, Neurosciences*. Vol. 15 (3), pp. 47-70. <https://doi.org/10.3917/psn.153.0047>.
5. Calero Ruiz, C. (2011). Vatel y otros arquitectos de sueños efímeros. Banquetes, sentidos y triunfo en las cortes europeas de la Época Moderna. *Revista Latente: Revista de Historia y Estética del Audiovisual*. Is. 9. pp. 45-58.
6. Carlton, G. The Story Of James Hemings, The Enslaved Chef Who Revolutionized American Cuisine / ed. by Jaclyn Anglis. Published August 3, 2021, updated August 24, 2023. Retrieved from: <https://allthatsinteresting.com/james-hemings>.
7. Garval, M. D. (2019). Emulating Vatel: Portraitomanie, Celebrity, and Culinary Intermediality, 1880-1914. *L'Esprit Créateur*. 59 (1), pp. 47-65. <https://doi.org/10.1353/esp.2019.0003>.
8. Hallenberger, G. (2001). Clemens Wilmenrod. Zeichen von Esskultur. *Montage AV. Zeitschrift für Theorie und Geschichte audiovisueller Kommunikation*. Nr. 2: Essen! Trinken! Feiern! Band 10. pp. 123-129. Retrieved from: http://www.montage-av.de/pdf/102_2001/10_2_Gerd_Hallenberger_Clemens_Wilmenrod.pdf.
9. James Hemings. Retrieved from: <https://www.monticello.org/research-education/thomas-jefferson-encyclopedia/james-hemings/>
10. Klein, L. F. (2013). The Image of Absence: Archival Silence, Data Visualization, and James Hemings. *American Literature*. 85 (4). pp. 661-688. <https://doi.org/10.1215/00029831-2367310>.
11. Klein, L. F. (2014). Dinner-Table Bargains: Thomas Jefferson, James Madison, and the Senses of Taste. *Early American Literature*. 49 (2). pp. 403-433. <https://doi.org/10.1353/eal.2014.0034>.
12. Klein, L. F. (2020). An Archive of Taste: Race and Eating in the Early United States. Minneapolis and London: University of Minnesota Press. 256 p.
13. Muraro, V. & Alomo, M. (2017). ¿Vatel en el Siglo XXI? El fenómeno actual de los chefs de la alta cocina analizado como un universo de goce. *IX Congreso Internacional de Investigación y Práctica Profesional en Psicología XXIV Jornadas de Investigación XIII Encuentro de Investigadores en Psicología del MERCOSUR*. Facultad de Psicología – Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires. pp. 599-602. Retrieved from: <https://www.aacademica.org/000-067/949.pdf>.
14. Turecki, G. & Brent, D. A. (2016). Suicide and suicidal behaviour. *Lancet*. 387 (10024), pp. 1227-1239. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(15\)00234-2](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(15)00234-2).
15. Turecki, G., Brent, D. A., Gunnell, D., O'Connor, R. C., Oquendo, M. A., Pirkis, J., & Stanley, B. H. (2019). Suicide and suicide risk. *Nature Reviews Disease Primers*. 5 (1). 74. <https://doi.org/10.1038/s41572-019-0121-0>.
16. Vollberg, S. (2020). Don't Smoke, Take Drink in Moderation, Do Walk a Lot and Do Not Gorge Yourself beyond Your Satiation: Health Education by Television in West Germany from the 1960s to the 1980s. *VIEW Journal of European Television History and Culture*. Vol. 9 (18). pp. 112-125. <http://dx.doi.org/10.25969/mediarep/15370>.

The article was received by the editors 05.07.2024

The article is recommended for printing 08.08.2024