

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний авіаційний університет
Aix-Marseille Université (France)
TESOL – Ukraine

**НАЦІОНАЛЬНА ІДЕНТИЧНІСТЬ
В МОВІ І КУЛЬТУРІ**

Збірник наукових праць

Київ 2017

УДК 821.09(100)(082)

НЗ5

Національна ідентичність в мові і культурі: збірник наукових
НЗ5 праць / за заг. ред. А.Г. Гудманяна. О.Г. Шостак. - К.:Талком , 2017. -
343 с.

ISBN 978-617-7397-36-5

Збірник містить тексти доповідей X Міжнародної конференції з питань національної ідентичності в мові і культурі, що відбулася 17-18 травня 2017 року на кафедрі іноземних мов і прикладної лінгвістики Навчально-наукового Гуманітарного інституту Національного авіаційного університету (м. Київ, Україна).

Організаційний комітет

Голова оргкомітету:

Гудманян А.Г., д-р філол. наук, проф., директор Навчально-наукового Гуманітарного інституту Національного авіаційного університету

Заступник голови:

Шостак О.Г., канд. філол. наук, доцент, зав. кафедрою іноземних мов і прикладної лінгвістики Навчально-наукового Гуманітарного інституту Національного авіаційного університету

Члени оргкомітету:

Артюшкіна О., канд. наук з лінгвістики, доцент каф-ри славістики, університет Екс-Марсель, м. Екс-ан-Прованс, (Франція)

Раду А.І., канд. філол. наук, доцент кафедри іноземних мов для гуманітарних факультетів Львівського національного університету імені Івана Франка

Рецензенти:

Дудок Р.І., д-р філол. наук, проф., зав. кафедрою іноземних мов для гуманітарних факультетів Львівського національного університету імені Івана Франка

Мосенкіс Ю.Л., док. філол. наук, професор, професор кафедри сучасної української мови Інституту філології Київського національного університету імені Тараса Шевченка

Чеснокова А.В., проф. каф-ри англ. філол. і перекладу Київського університету імені Бориса Грінченка

*Рекомендовано до друку Вченою радою Гуманітарного інституту
(Протокол № 3 від 19 квітня 2017 р.)*

ISBN 978-617-7397-36-5

© Національний авіаційний університет, 2017

© Колектив авторів, 2017

АМЕРИКАНСЬКИЙ КУЛІНАРНИЙ ДИСКУРС ЯК ВІДДЗЕРКАЛЕННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ

У доповіді презентуються результати аналізу наукових джерел, щодо розвитку уявлень про зміст поняття національна ідентичність взагалі та аспектів, які підтверджують чи спростовують національну ідентичність американської кухні. Смыслотворча складова американського кулінарного дискурсу доводить, що він є віддзеркаленням національної ідентичності. Поняття національної ідентичності передбачає почуття в нації єдиного цілого, через особливості мови, культури, політики, способу життя, традицій, особливостей кухні, тощо.

Національна ідентичність людини є її почуття приналежності до однієї країни чи нації, незалежно від свого юридичного статусу, громадянства. Національна ідентичність є особливою складовою концепції особистості, яка на різних етапах свого розвитку підпорядковується певним закономірностям. Кожне суспільство у залежності від того, у якій мірі воно піклується про свою національну ідентичність впливає на її формування.

На думку Т. Титаренко, автора теорії особистісного, саме формування регіональної ідентичності є початковим етапом формування опозиції «ми – вони». За твердженням М. Козловець під впливом подібних змін, регіональна ідентичність формується та наповнюється новим змістом, причому з левою часткою питомої ваги національної складової, «Я-образ» особистості. «Формування образів», є наступним кроком котрий наповнює регіональну ідентичність певними етнічними, культурними, та ментальними характеристиками, формується національна ідеологія із сталими стереотипами та соціальними зв'язками.

Зроблено аналіз наукових джерел стосовно національної ідентичності таких науковців як: П. Алтер, Р. Брубакер, Р. Гартман, Е. Еріксон, Г. Кон, Дж. Марсія, Ф. Мейнке Е. Сміт, З. Фрейд та інші. Висвітлюється точка зору М. Козловець, Т. Кучера *щодо* етимології слова «*ідентичність*» як тотожності особи самій собі («інший»), та виняткової однаковості із кимось або чимось («різний»). Результати дослідження національної ідентичності американської кухні, показують, що для останньої характерна раціоналістичність, стандартизованість та масовість і вона відображає менталітет всієї американської нації. У раціоналістичній американській кухні

основними продуктами стали консерви, презерви, ковбасні вироби, бутерброди і готові напої, найчастіше холодні: віскі, пиво, коктейлі, соки.

Лише деякі гарячі блюда швидкого приготування, зручні для стандартизації порцій і цін, допускалися в цю кухню: стейки, бургери, сосиски, ячня, кава. Чай, що вимагає особливих умов заварки, уже ставав неможливим у цьому "потоці", тому що він неминуче втрачав якість, перетворюючи в бурду, і від нього легше було відмовитися. Усякі відхилення від стандарту також безжалісно виганялися з раціоналістичної кухні.

Із доповіді можна дізнатися про духовну складову національної ідентичності американської кухні, яка формується через духовність корінних народів Америки. Кожен представник письменницької спільноти США і Канади, що має індіанське походження, у тій чи іншій мірі долучається до цієї теми, розкриваючи різноманітні аспекти цього явища. Так наш вітчизняний науковець О. Шостак у серії своїх досліджень щодо творчого доробку авторів індіанського походження, таких як Луїз Ердріч та Леслі Сілко, стверджує, що «образ Божої Матері є важливою частиною художнього світу, він не тільки виступає домінантом конкретної християнської культури, яку він у першу чергу репрезентує архетипно у свідомості більшості читачів неіндіанського походження, але й чинить їй опір, «вбираючи» в себе культурну інформацію індіанського світогляду». Результатом такого впливу є радикально нові культурні концепти. Їжа, страви, продукти харчування та харчові звички, вподобання слугують символічними ознаками, маркерами культури, факторами національної ідентичності. Харчування окреслює національні кордони за культурними, соціальними, гендерними відмінностями і є підґрунтям для частого привнесення змін національної ідентичності.

У межах американського кулінарного дискурсу розглянуто ряд джерел про кулінарні подорожі, правила споживання їжі, сервірування столу, мистецтво складати меню тощо. Інформація про Алису Уотерс – американського шеф-кухара, ресторатора, співвласника ресторану Chez Panisse в місті Берклі, що започаткувала «каліфорнійську кухню» і гастрономічний рух «слоу-фуд» на протигагу «фаст-фуду» в США яскраво доповнює особливим національним колоритом ідентичну складову американської кухні. У рейтингу Мішлен Червоний гід, або «Червоний путівник», найбільш значимому з ресторанних рейтингів, ресторан Chez Panisse тричі мав рейтинг в одну зірку Слід відмітити, що книга «*Food Rules*», автор Michael Pollan прикрашає американський кулінарний дискурс, пропонуючи довгоочікувану

простоту наших щоденних кулінарних рішень. Прийом їжі не повинен бути надто складним, адже існує безліч складних дієт і суперечливих порад щодо здорового харчування, як запоруки здорового способу життя.

Книга написана якісно, стисло, містить опис інструментів, які необхідні, щоб будувати витвори мистецтва на тарілці і також рецепти соусів, якими дотепно лише прикрашати страви. Все це робить книгу «*Food Rules*», автора Michael Pollan бестселером.

Тоді як К. Стайлер у своєму кулінарному шедеві веде бесіду щодо сервірування столу та подачі страв із відомими шефкухарамитцями, а саме Геранс Бренан, Емілі Лучеті, Сюзан Гоін та Маркус Самуельсон. Стайлер описує сім стилів презентації страв, а саме: мистецький, сучасний європейський, азіатські мотиви, мінімалістичний, архітектурний, натуральний та драматичний стилі.

Зі смаком, використовуючи ілюстративні матеріали автор описує процес підготовки продуктів, подає техніку нарізання огірків, томатів та теж рецепти соусів для декоративного але їстівного оздоблення блюд. Американська кухня відома своєю раціональністю і культивує національні кухні з блюдами здатними стати стандартними і конкурувати по дешевині. Серед них: італійська зі своїми знаменитими піцею, поленою та макаронними блюдами, китайська і японська з незамінним для них рисом, смак якого можна всіляко змінювати за допомогою різних приправ.

Традиційне приготування ряду гарячих страв, особливо супів у китайській кухні (швидке поєднання заздалегідь відварених м'яса, пташини, риби, овочів з гарячим м'ясним, курячим, рибним чи овочевим бульйоном), блюда близькими за характером консервованим (качині мариновані яйця, трепанги, кальмари, соєві пасти тощо.); та японська гаряча рибна страва (темпура) представляє нам Стайлер.

Улюблені страви американців – овочеві і фруктові салати, м'ясо і пташина з овочевим гарніром, фруктові десерти тощо. Цікаво, що популярний серед американців натуральний свіжий зелений салат, що уже на столі приправляється різними спеціями, в багатьох ресторанах та кафе слід відмітити, що вартість салату з овочів включена в ціну основного блюда і є обов'язковим додатком до сніданку чи обіду, як і традиційна склянка води з льодом. Перші страви це супи-пюре, бульйони або фруктові супи. В якості других страв споживаються в основному яловичина, нежирна свинина, кури, індички. Усі м'ясні блюда готуються не гострими, спеції й соуси кожний кладе по смаку вже на столі, серед популярних національних других страв – ростбїф із кров'ю та стейк.

Американці мало споживають хліба, зокрема білого, мало круп. Серед десертних блюд популярні тістечка, пироги, печива, пудінги; фруктові соки та свіжі фрукти, цитрусові компоти зі свіжих фруктів, з апельсинів; збиті вершки і т.д. Після десерту зазвичай чашка кави, рідше чай. Дуже поширені кока-кола, пепсі-кола, імбирне пиво, кава, холодний несолодкий чай з лимоном і льодом.

Отже, історичні функції кулінарних процесів є чинниками віддзеркалення становлення ідентичності особистості, завдяки адаптації особистості до мінливої соціальної реальності в сучасному світі динамічних процесів.

Тому попри тенденцію до розмивання національних відмінностей, що спостерігається останнім часом, все ж зберігається актуальність традицій, що суттєво впливає на становлення національної ідентичності.

А національна ідентичність американської кухні означена як соціокультурне явище, симбіоз релігійних, етнічних, соціальних і локальних контекстів культурного дискурсу.

Дискурсійний аналіз окреслює розуміння кулінарних кордонів і пояснює усвідомлення тотожності нації самої собі у значенні «інший» та виняткової однаковості нації із кимось або чимось у значенні «різний» шляхом дискурсу, націленого на обґрунтування національної ідентичності американської кухні.

Література

1. Козловець М.А. Феномен національної ідентичності: виклики глобалізації / М.А. Козловець : монографія. – Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2009. – 558 с.
2. Сміт Е. Національна ідентичність / Ентоні Сміт; [пер. з англ. П. Тарашука]. – К.: Основи, 1994. – 224 с.
3. Титаренко Т.М. Сучасна психологія особистості. Навч. посібник /Т.М. Титаренко. – К.: Каравела, 2013. (2-е вид.) – 362 с.
4. Шостак О.Г. Втілення ідеї всеєдності у романі "Сади в дюнах" Леслі Мармон Сілко / О. Шостак // Гуманітарна освіта в технічних вищих навчальних закладах:зб. наук. праць. – К.:Університет «Україна», 2013. – Вип. 28. – С.295-311.
5. Шостак О.Г. Образ Божої Матері у ворчості американських письменниць індіанського походження Леслі Мармон Сілко та Луїз Ердріч / О. Шостак // Гуманітарна освіта в технічних вищих навчальних закладах:зб.наук.праць. – К.:Університет «Україна», 2014. – Вип. 29. – С.301-314.