

1. Ван Ланься. Исследование развития образования в сфере кино и телевидения в эпоху новых медиа / Ван Ланься, Ли Пин // Художественное образование. – 2019. – С. 1–2.

2. Цинь Пэн. Обзор и перспективы образования в сфере кино и телевидения в начальной и средней школе Китая / Цинь Пэн // Исследования образования. – 2020. – С. 1–5.

УДК [392.8/.81:39](476)

**Т. Ф. Сухоцкая,**

*кандыдат культуралогіі, дацэнт,*

*дацэнт кафедры культуралогіі ўстановы адукацыі*

*«Беларускі дзяржаўны ўніверсітэт культуры і мастацтваў»,*

*г. Мінск, Беларусь*

## **АЛІМЕНТАРНАЯ КУЛЬТУРА ЯК НЕМАТЭРЫЯЛЬНАЯ КУЛЬТУРНАЯ СПАДЧЫНА**

**Анатацыя.** Разглядаецца аліментарная культура як форма нематэрыяльнай культурнай спадчыны, абгрунтоўваецца актуалізацыя даследавання ежы ў сучаснай антрапалогіі як універсальнага феномена, прадстаўленага сукупнасцю мноства сацыякультурных кодаў, вызначанай каштоўнасца-сімвалічнай сістэмай. Падкрэсліваецца абнаўленне сэнсаў кулінарных традыцый у сучаснай сацыякультурнай сітуацыі, дзе яны часта становяцца аб'ектам ідэалагічнага і палітычнага асэнсавання. Разглядаюцца асноўныя аб'екты аліментарнай культуры народаў свету, уключаныя ў Спіс нематэрыяльнай культурнай спадчыны ЮНЕСКА. Адзначаецца неабходнасць вяртання да жыцця кулінарных традыцый беларускага грамадства ў новых формах і на новым узроўні, што з'яўляецца важнай задачай дзяржаўных і грамадскіх інстытуцый у захаванні культурнай спадчыны беларускага народа.

**Ключавыя словы:** аліментарная культура, нематэрыяльная культурная спадчына, ежа, традыцыйная кухня, каштоўнасць, сімвал, знак.

**T. Sukhotskaya,**

*PhD in Culturology, Associate Professor, Associate Professor of the  
Department of Cultural Studies of the Educational Institution “Belarusian  
State University of Culture and Arts”, Minsk, Belarus*

## **ALIMENTARY CULTURE AS AN INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE**

**Abstract.** Alimentary culture is considered as an intangible cultural heritage, the actualization of food research in modern anthropology is

emphasized as a universal phenomenon of not only material, but also spiritual culture, represented by a set of sociocultural codes determined by the value-symbolic system. The article emphasizes the renewal of the meanings of culinary traditions in the modern socio-cultural situation, where they often become an object of ideological and political thinking. The article examines the main objects of food culture of the peoples of the world included in the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage. The author emphasizes the need to revive the traditions of the food culture of the Belarusian society in new forms and at a new level, which is an important task for state and public institutions in preserving the cultural heritage of the Belarusian people.

**Keywords:** alimentary culture, intangible cultural heritage, food, traditional cuisine, value, symbol, sign.

У апошнія гады актыўна развіваюцца даследаванні аліментарнай культуры, пад якой разумеюць «здабычу, прыгатаванне, спажыванне ежы, састаўнымі часткамі якой з’яўляюцца гастронамічныя рытуалы, прыёмы падачы, традыцыі, стылі адзення, абутку, кулінарнага начыння, зброі здабычы, якія звязаныя з гэтым працэсам» [4, с. 88]. Аналіз традыцыйна-этнаграфічных асаблівасцей сістэм харчавання актуалізаваў іх духоўны складнік і паказаў полісемію ежы, яе каштоўнасныя сэнсы. Кулінарныя традыцыі прынята лічыць найменш схільнымі да трансфармацыі, аднак у постіндустрыяльнай цывілізацыі ежа набывае новыя сэнсы і трактуецца як сістэма камунікацыі, звычай, густаў чалавека. Яна стала «знакам не толькі вызначаных тэм, але і вызначаных сітуацый, вызначанага ладу жыцця» [1, с. 316] і прадстаўлена сукупнасцю мноства соцыякультурных кодаў. Як адзначае антраполог К. Кэніхан, ежа перастала быць толькі з’явай матэрыяльнай культуры як набор прадуктаў, яна пашырыла свае межы да сапраўды «ўніверсальнага феномена» [6, р. 10–11], стала «аб’ектам ідэалагічнага і палітычнага асэнсавання, ператвараючыся ў сродак дыялогу або канфрантацыі, рэсурс талерантнасці ці ксенафобіі, ствараючай крос-культурнасці або дэструктыўнага антаганізму» [5, с. 187]. Прыярытэтным кірункам у кантэксце вывучэння аліментарнай культуры з’яўляецца карэляцыя харчавання і здароўя як глабальнага трэнду чалавецтва, абгрунтаванне карыснасці ежы. Азначаныя тэндэнцыі актуалізуюць значнасць далейшых аліментарных даследаванняў, скіраваных на гарманізацыю чалавека і прыроды, абгрунтавання неабходнасці абароны і захавання кулінарных традыцый народаў і нацый як нематэрыяльнай духоўнай спадчыны.

У ХХІ ст. культурная спадчына стала ключавым момантам чалавечага прагрэсу і самавыяўлення, аднак глабалізацыя вядзе да ўніфікацыі культурных працэсаў, а таксама дэградацыі і знікнення многіх сусветна вядомых культурных феноменаў. Нематэрыяльная культурная спадчына з'яўляецца «жывой культурай», асноўнай крыніцай фарміравання самасвядомасці і культурнай ідэнтычнасці асобы. Актуалізацыя яе культуралагічнага патэнцыялу абумоўлена паступовым знікненнем яе носьбітаў, а разам з імі стратай вуснай народнай традыцыі, рамёстваў, народнай медыцыны, абрадаў, свят, традыцыйнай кухні і г. д. У Міжнароднай канвенцыі ЮНЕСКА аб ахове нематэрыяльнай культурнай спадчыны (2003) адзначаецца, што «працэсы глабалізацыі і сацыяльных пераўтварэнняў, ствараючы ўмовы для аднаўлення дыялогу паміж супольнасцямі, разам з тым з'яўляюцца, як і з'ява нецярпімасці, крыніцамі сур'ёзнай пагрозы дэградацыі, знікнення і разбурэння, якая навісла над нематэрыяльнай культурнай спадчынай» [3].

Нематэрыяльная культурная спадчына праяўляецца ў разнастайных формах духоўнай культуры чалавека: вуснай традыцыі, формах выказвання, выканальніцкім мастацтве, у тым ліку акцёрскай гульні, музыцыраванні, спевах, танцах, звычаях, абрадах, святах, рытуалах, ведах і навыках, звязаных з традыцыйнымі рамёствамі, іх інструментамі, аб'ектамі, тварэннямі і г. д.

Пачынаючы з 2010 г. у ахоўныя спіскі сталі ўключацца і тэхналогіі прыгатавання нацыянальных блюдаў, таму што ежа з'яўляецца культурным выражэннем грамадства, краіны або нацыі. Унікальныя тэхнікі прыгатавання, густы, тэкстуры адлюстроўваюць гісторыю, традыцыі і рэлігійныя погляды народа. Для таго, каб яны трапілі ў Спіс нематэрыяльнай культурнай спадчыны ЮНЕСКА, неабходна даказаць, што гэта не проста ежа, а цэлы сімвал культуры і дадзеныя традыцыі перадаюцца ад пакалення да пакалення. Для гэтага неабходна прадставіць дакументы, гістарычныя сведчанні, фільмы або іншыя матэрыялы, якія даказваюць, што блюда-намінант з'яўляецца неад'емнай часткай нацыянальнай культуры. Акрамя гэтага, праходзіць афіцыйная публічная абарона прапановы з адказамі на водгукі апанентаў. Вызначальнымі становяцца не характарыстыкі густу і рэцэпту, а звязаныя з блюдам цырымоніі, звычаі і традыцыі.

Аб'екты аліментарнай культуры ўяўляюць сабой культурнае выражэнне, адлюстроўваюць лад жыцця, звычаі і традыцыі таго або іншага грамадства. Самым незвычайным лаўрэатам ЮНЕСКА стала міжземнаморская дыета. Яна заснавана на звычках харчавання жыхароў узбярэжжа Міжземнага мора, прадстаўляе некалькі краін: Кіпр, Харватыю, Іспанію, Грэцыю, Італію, Марока і Партугалію. Сама дыета – гэта не проста спалучэнне розных прадуктаў, а тэхніка збору ўраджаю, рыба-лоўства, жывёлагадоўля, спосабы прыгатавання, захавання і спажывання блюдаў. Сюды адносяцца і святы ўраджаю, фестывалі, прысвечаныя вызначаным прадуктам, абмен прадукцыяй і практыка ўзаемнай павагі паміж краінамі, якія аб'ядноўвае дадзены аб'ект нематэрыяльнай культурнай спадчыны. У рацыёне міжземнаморскай дыеты многа зеляніны, рыбы, цэльнага зерня, арэхаў і аліўкавага масла, таму яна прызнана эталонам для падтрымання вагі і здароўя чалавека, асабліва для прафілактыкі сардэчна-сасудзістых і анкалагічных захворванняў.

Культурнай каштоўнасцю з'яўляецца і мексіканская кухня як элемент аліментарнай культуры чалавецтва. Яе асноўнымі прадуктамі спажывання з'яўляюцца кукуруза, фасоля і чылі. Увесь тэхналагічны ланцужок, пачынаючы ад пасадкі і вырошчвання раслінных культур і да збору і прыгатавання, пранізаны шматвяковымі лакальнымі традыцыямі, падтрыманне якіх спрыяе ўмацаванню сацыяльных сувязей у грамадстве. Напрыклад, ежа як сімвал рэпрэзентуе каштоўнасць сэнсу нацыянальнай культуры падчас святкавання «Дня мёртвых» узвядзеннем алтароў з ежай для памерлых продкаў. Важнымі кампанентамі выступаюць як унікальныя метады выдзення сельскай гаспадаркі, так і асаблівыя каменны посуд. У спісе нематэрыяльнай культурнай спадчыны ёсць французская і японская кухні, грузінскае застолле, украінскі боршч і інш.

Ва ўмовах нарастаючай глабалізацыі ў сучасным беларускім грамадстве найбольш значнай праблемай застаецца захаванне культурнай самабытнасці. Нацыянальная прырода культуры раскрываецца найбольш грунтоўна ў аб'ектах нематэрыяльнай культурнай спадчыны, якая з'яўляецца найважнейшым кампанентам захавання культурнай разнастайнасці свету і творчай дзейнасці чалавека. Яе немагчыма пакратаць, вымераць, кансерваваць як музейны прадмет або помнік архітэктуры. Нема-

тэрыяльная культурная спадчына пастаянна змяняецца, перадаецца з пакалення ў пакаленне і прызнаецца носьбітамі гэтай спадчыны ў якасці важнай каштоўнасці.

У Дзяржаўны спіс гісторыка-культурных каштоўнасцей Рэспублікі Беларусь унесены многія традыцыі аліментарнай культуры: прыгатаванне «Поразаўскай банкухі», выпечка караваяў на Слонімшчыне, каляндарна-абрадавае печыва вёсак Прырэчча, Паўлава, Навасёлкі Слонімскага раёна, веды і навыкі па вырабе традыцыйнага вясельнага каравая на Ваўкавышчыне, рэгіянальная традыцыйная кухня аграгарадка Адэльск Гродзенскай вобласці, лясное бортніцтва Беларусі на прыкладзе Лельчыцкага раёна Гомельскай вобласці, традыцыйныя тэхналогіі выпечкі жытняга хлеба ў вёсцы Дзеркаўшчына, прыгатаванне стравы «Масляны баран» у вёсцы Мацюкова, выпяканне грачанага хлеба ў Маларыцкім раёне, прыгатаванне рыбы, сушанай у печы на саломе, і страў на яе аснове ў Бярозаўскім раёне, вясельная каравайная традыцыя вёскі Моталь, стравы з таркаванай бульбы – дранікі, бульбяныя бліны, бабка і іншыя – традыцыі прыгатавання і спажывання [2]. Аднак дадзеныя аб'екты не прадстаўлены пакуль у Спісе ЮНЕСКА. Асобныя элементы аліментарнай культуры ўключаны ў традыцыі бортневага пчалярства ў Польшчы і Беларусі, якое звязана з развядзеннем дзікіх пчол у дуплах дрэў або драўляных вуллях на дрэвах. Унікальнай з'яўляецца практыка стварэння натуральных умоў жыццёвага цыкла пчол. Бортнікі не імкнуцца паскорыць працэс вытворчасці мёду ў адрозненне ад пчалаводаў-пасечнікаў. Дадзеная асаблівасць сфарміравала беражлівыя адносіны да прыроднага ландшафту і глыбокія веды пра жыццё пчол у якасцтэме, навыкі, практыкі, традыцыі, рытуалы і вераванні. З бортніцтвам звязана і народная медыцына. У кантэксце бортневага пчалярства ўзніклі многія кулінарныя традыцыі. Звычайна яны звязаны з асноўным прадуктам – мёдам. Напрыклад, падчас вяселля маладых сустракалі бацькі на парозе хаты з хлебам-соллю і мёдам. За святочным сталом крычалі маладым «горка» і мазалі іх вусны мёдам. Час пасля вяселля ў народзе называлі «мядовым» месяцам. У канцы радзінаў падавалі бабіну кашу, запраўленую мёдам. Выкарыстоўвалі мёд і за жалобным сталом пры прыгатаванні рытуальнай ежы, праграмуючы памерламу «салодкае жыццё»

ў замагільным свеце. Амаль на ўсіх славянскіх святах ужывалі «медавуху» – мёд, разведзены на вадзе.

Такім чынам, традыцыя як сукупнасць поглядаў, звычайў, абрадаў, норм і правіл паводзін, якія складваюцца гістарычна і перадаюцца з пакалення ў пакаленне, адлюстроўваецца ў культурна-гістарычнай спадчыне і надае нацыянальнай культуры цэласнасць і самабытнасць. Каштоўнасць сэнсы аліментарнай культуры рэалізуюцца ў вызначаных формах паўсядзённых і непаўсядзённых культурных практык, выражаны ў знакава-сімвалічных сістэмах, якія неабходна захоўваць і трансліраваць іх сэнсы, што прадстаўляюць сабой асаблівую духоўную каштоўнасць.

Аб'екты нематэрыяльнай культурнай спадчыны валодаюць вялікім кагнітыўным, эстэтычным, выхаваўчым патэнцыялам, які неабходна выкарыстоўваць у развіцці розных відаў і форм турызму, што робіць навуковае асэнсаванне аліментарнай культуры як яе кампанента, носьбіта, сродку выяўлення і захавання актуальнай задачай. Вяртанне да жыцця традыцый аліментарнай культуры ў новых формах і на новым узроўні з'яўляецца важнай задачай дзяржаўных і грамадскіх інстытуцый у захаванні культурнай спадчыны беларускага народа.

1. *Барт, Р.* Система моды: статьи по семиотике культуры / Р. Барт ; пер. с фр., вступ. ст., сост. С. Н. Зенкина. – М. : Акад. проект, 2018. – 430 с.

2. Дзяржаўны спіс гісторыка-культурных каштоўнасцей Рэспублікі Беларусь [Электронны рэсурс]. – Рэжым доступу: [http://gosspisok.gov.by/\(X\(1\)S\(sym4siqkg5kvsfxgdrt0dhbi\)\)/?size=10&page=503](http://gosspisok.gov.by/(X(1)S(sym4siqkg5kvsfxgdrt0dhbi))/?size=10&page=503). – Дата доступу: 19.12.2023.

3. Международная конвенция об охране нематериального культурного наследия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540r.pdf>. – Дата доступа: 19.12.2023.

4. *Палаткин, В. В.* Философские основания алиментарной культуры / В. В. Палаткин // Каспийский регион: политика, экономика, культура. – 2020. – № 2 (63). – С. 88–94.

5. *Фаис-Леутская, О.* Антропология питания как мета- и мегадисциплина: алиментарные практики, глобальные вызовы и конструирование имиджа / О. Фаис-Леутская, А. Новик // Антропологический форум. – 2022. – № 53. – С. 177–194.

6. *Counihan, C.* Foreword / C. Counihan // Siniscalchi V., Harper K. (eds.). Food Values in Europe. – L.: Bloomsbury Academic, 2019. – P. 10–12.