

– Мої вітання, пані та панове. Ви слухаєте програму «Шлях до себе», мене звати Лена Чиченіна. Наша програма виходить за підтримки Українського культурного фонду, і говоримо ми про вплив Радянського Союзу на різні галузі та про те, як би нам швидше з цього впливу вийти. Говоримо сьогодні про їжу з Оленою Брайченко, дослідницею гастрокультури, співзасновницею проєкту «Їжакультура». Добрий день. Все правильно я сказала? Всі регалії не забула?

– Можна й далі продовжувати (*Сміється*).

– Головне, що ви займаєтеся їжею і можете зараз професійно розбити стереотипи, які у нас є у свідомості. Спробуємо це розібрати за 25 хвилин. По-перше, якщо ми говоримо про Радянський Союз, термін «радянська кухня» – що це взагалі таке? Чи воно існує, чи так просто називається збірна солянка чогось незрозумілого?

– Боже, яке у вас правильне запитання, тому що всі останні рази, коли я чула про термін «радянська кухня»... Це такий страшний покруч, в якому змішується все разом: мухи, котлети, їжа і не їжа. Тому що такого терміна, за яким би були визначені чіткі поняття, певний перелік або те, що ми називаємо дефініцією, я не зустрічала. А те, що зустрічала, з точки зору фахового підходу, з точки зору науки, просто нікуди не годиться, поясню чому. Адже дуже неправильно вважати радянський час чимось монолітним, єдиним. Тому що це – 70 років. Політики та політика комуністичної влади, зокрема в Україні, різнилися від десятиріччя до десятиріччя. Якщо ми говоримо лише про їжу, не будемо йти кудись далі, то гастрономічні практики, гастрономічна культура, їжа сімдесятих, вісімдесятих років, сорокових, тридцятих і двадцятих була в дуже різних умовах. І одна й та сама страва мала різне значення, по-різному виглядала, по-різному вживалася. І тому я не прихильниця цього терміну, хоча часом його вживаю. Я не прихильниця, щоб усе скинути гамузом в одне і казати «радянська кухня».

– А от олів'є, «шуба», на які зараз часто нападають. Я так розумію, що це нині дуже така страшна тема. Раніше ми переважно через борщ сварились у соцмережах, тепер – через олів'є. Або його любиш, або «фу, як ти можеш його їсти, викинь». Чому на олів'є нападають, чому воно, нещасне, так потерпає?

– З одного боку, хай потерпає. Мені щось усе не подобається. Також мені не подобається поляризація суспільних думок. Останні років п'ять, мені здається, що зараз трохи менше, але запити медіа до мене були у такому сенсі: паска, куліч чи баба. Масляна: жодних млинців, тільки вареники. Цього року, здається, тіток пробив чергове дно: забудьте млинці – це російське, українці

готували вареники з сиром. Така поляризація і такий диктат – це вплив політики комуністичного режиму та радянської доби, коли є певний набір шаблонів і визначена правильна теза. Але якщо копнути глибше, то що робити з усім тим населенням, наприклад, з Поліссям, для якого млинці є ритуальною стравою не лише на Масляну, а й на поминки, похорони. Незнання породжує швидкі рішення і бажання людей до швидких відповідей. Знаєте, є у їжі фаст-фуд, і в інформації він є теж. І от оці ідеологічні гасла для мене є таким самим інформаційним фаст-фудом.

Щодо олів'є: як із символом радянського Нового року варто з ним боротися, але залежно якими методами. Колись Ярослав Грицак сказав дуже правильну річ, яка мені подобається: «Руйнуючи міфи, ви повинні розуміти, чому ви це робите, для чого і що ви запропонуєте взамін». Тому що олів'є, його унікальність та успішність не лежить у комбінації смаків, у площині майонезу. Коли починаєш більш докладно вивчати його історію, то розумієш, що майонез символом Нового року, наприклад, у п'ятдесятих роках не був. І у сорокових, і у тридцятих не був. У тридцятих роках його можна було зустріти хіба у кількох радянських їдальнях. Але це ще не страва усього Радянського Союзу. Тому я за слоу-фуд, вдумливе споживання інформації та проти радикалізації, поляризації думок.

– Як думаєте, можливо, це абсолютно нормальний процес для нашого суспільства?

– Я можу пояснити, чому такі ідеї зараз назріли. Річ у тому, що до їжі довгий час не було жодного інтересу. Чому я вкладаюся останні чотири роки у проєкт «Їжакультура», який не є комерційним, а науково-просвітницьким? Щоб звернути увагу на ці питання, щоб говорити про їжу не площині смаків страв, а в площині культури та використовувати їжу як інструмент пізнання світу, себе, минулого та сучасного. Фуд-стадіз у світі сформувалися у сімдесятих-вісімдесятих роках як окрема дисципліна, у нас їх досі немає. У нас їжа досі розглядалася лише у форматі обрядів. І тут трапилася така річ, що це, з одного боку, добре. З другого боку, це створило у нас уявлення, що українська їжа – це не щось сучасне і те, що ми їмо тут і зараз з друзями, на вулиці, вдома, у кафе, у ресторані, на свято, на сніданок. А це щось таке ряджене, пов'язане з традицією.

– Те, що не розвивається, законсервоване.

– Так. І що про українську їжу не можна просто так взяти і говорити, а говорити у розрізі традиційної культури або певних свят. Це по-перше. А по-друге, що стосується візуального образу їжі. Загугліть «українська кухня». Ви побачите дуже типовий перелік картинок з...

– Рестораном у стилі хати.

– Так. Бажано з Солохою, щоб у неї було гарне декольте, пишні губи. Як на мене, такий вульгарний образ має відійти у минуле або зайняти свій маленький сегмент як атракція, тому що усі люди її люблять. Коли дізнаються, що я вивчаю українську кухню, історію їжі, відразу ставлять питання: «А що їли?» Ніхто не мислить українською кухнею в категорії сучасності, і це велика проблема.

– Якраз у мене було до вас це запитання, тому що я у якомусь періоді почала дуже злитися, коли шукала ресторани української кухні. Адже це обов'язково фольклорний стиль. Я, наприклад, не можу навіть згадати ресторації, які б подавали страви української кухні – можливо, зараз Клопотенко щось робить – сучасно. Якщо ви це бачили і можете про це розказати, якусь аналітику зробити – яка це сучасна українська кухня?

– Позитивні зрушення однозначно є. Я зараз перелічу кілька ресторанів, які працюють у форматі української кухні. Це згаданий вами ресторан Євгена Клопотенка «Сто років тому вперед», «Канапа» на Андріївському узвозі мережі ресторацій Дмитра Борисова, ресторан SHO у Києві, ресторан київської кухні «Глек», ресторани «Хата», «Грибова хата», «Ресторація Бачевських» у Львові. У Одесі формати ресторанів «Дача»...

– Спробуй до «Ресторації Бачевських» запишись.

– Власне кажучи. Сава Лібкін (одеський ресторатор — ред.) формує локальні смаки, але ми не можемо це відрізати від української кухні, адже він працює з локальними продуктами, що не менш важливо, ніж працювати, умовно кажучи, з брендом української кухні. Також у багатьох ресторанах, які спеціалізуються, наприклад, на інших кухнях, часто – хоча не так часто, як мені хочеться – бувають тижні української кухні або звані вечери у форматі української кухні. Те, як бачать українські страви шефи, це уявлення за останні п'ять років трансформувалося. Мені здається, певний період багато шефів працювали – і досі працюють – з так званою гастрономічною спадщиною, з давніми кулінарними рецептами, пропонуючи такий шлях: ось є старий продукт, ми щось додамо, скреативимо та створимо нову авторську інтерпретацію, що є гуд.

Але особисто мені не вистачає вдумливої роботи, коли б шеф міг пояснити, чому він вважає, до прикладу, що у цій страві потрібно щось збити, покласти у сифон, додати еспуму, застосувати техніки, які вони вивчають за кордоном. Мені дуже не вистачає розуміння, що українська кухня – це не лише страви, а й техніки та продукти. Проте я налаштована позитивно, тому що, зокрема, ми активно співпрацюємо з різними шеф-кухарями, і вважаю, що новий візуальний

формат і смакова палітра української кухні сформується лише під час вдумливої взаємодії багатьох гравців сьогоднішнього дня. Це не лише дослідники, хоча я якраз є адвокатом дослідників та істориків, а це також шеф-кухарі, виробники та різні організації і медіа, які будуть відкриті до формування і просування української кухні як нового явища.

– Раніше – мені здається, що це вже трішечки відійшло – коли організовувались наші стенди у Каннах, на якомусь ярмарку або на «Євробаченні»...

– Ой (*Зітхає*)...

– Ви вже знаєте, що я хочу спитати. Фуршет – сало та горілка. Не так давно Руслана згадувала «Євробачення» і казала, що як це було круто, дали горілку на пресконференції.

– Всі напилися, неважливо, чим закусувати (*Сміється*).

– При тому, що до сала – я сама його люблю – трошки неправильно та іронічно почали ставитись. Адже у Радянському Союзі українців обзивали салоїдами. І у нас щодо сала є певний комплекс. Як з ним боротися?

– У нас цей комплекс абсолютно не усвідомлений. Я колись говорила, що українська кухня – це не лише борщ і сало. Є жарти про сало, мовляв, ми можемо похвалитися тільки ним. Але ми навіть ним не можемо похвалитися ним, бо про сало нічого не знаємо. Я за те, аби нашу культуру вирощування свиней, їх розбирання та виготовлення сала ми трохи переосмислили і підійшли до цього з вдумливої позиції – що робить українське сало гарним та якісним продуктом. І коли ми підійдемо до цього питання з такої точки зору, ми з'ясуємо дуже багато речей, починаючи від утримання свиней, що вони їдять, як їх розбирають, чи є географічна специфіка сала: яке воно, наприклад, на Вінниччині, Полтавщині, Закарпатті, чим воно відрізняється.

Поки не буде зроблена ця системна робота, дуже смішно говорити про сало як національну спадщину. Адже коли ми побачимо, як працюють з національною спадщиною інші країни, як вони вміють розкласти свої сири по полицках. Маю на увазі не в крамниці, а за смаками, органолептичними властивостями, за тим, що визначає цей продукт дійсно якісним, як він робиться, що їла тварина перед тим, як її забили. Тобто дуже-дуже багато складових, а вже потім йде ще й історична частина.

Ми можемо згадати про гуральництво – виробництво горілки, яке вплинуло на поширення сальної культури. Щодо гостин на закордоні. Це взагалі окрема біда та проблема, про яку, мені здається, на довгий час забули. Їжа – це наша

невербальна мова, через неї ми спілкуємося не на рівні країни, а взагалі зі світом. Коли ми когось пригощаємо, ми показуємо певні свої особливості. Що ми показували світу весь цей час через більшість заходів? Це горілка, огірочок, сало, причому канапки...

– **Або нарізане.**

– Але і тут є зрада та перемога. Як на мене, зрада у тому, що запізно почали на це питання звертати увагу, а перемога – що почали. Рік тому, коли ми з Українським інститутом почали працювати над книгою, яка називається «Україна, їжа та історія», яка якраз покликана зрушити з місця та активізувати питання кулінарної дипломатії та презентації України через їжу у світі. Скажу чесно, що я зустрічала до того часу лише наукові статті, але, наприклад, на запит «українська кулінарна дипломатія» гуглилося пару матеріалів.

– **Тут незрозуміло, що таке культурна дипломатія, а тут вже й кулінарна.**

– Якщо є змога, я б показала книгу, бо якраз несу її в Книжкову палату.

– **Звичайно. Наші радіослухачі її, на жаль, не побачать, але можете загуглити й подивитися. Можу сказати, що вона дуже велика.**

– Ви можете зайти на сайти Українського інституту або «Їжакультура». Вона доступна англійською та українською мовами у PDF-форматі безкоштовно. Не можна завантажувати і поширювати, адже книга захищена авторським правом. Проте гортати, готувати, розповідати про неї ви спокійно можете. Власне кажучи, цією книжкою, гасло якої «Книжка, яка закохує у світ української кухні», ми хотіли показати різноманіття українських смаків, кольорів і того, що вона може виглядати сучасною, не шароварною, естетичною. Наприклад, увесь посуд, який є у цій книзі, – це українських сучасних майстрів, які працюють з керамікою, ручна робота. Також і текстиль. Можливо, це трошки амбітно та сміливо – сформувати новий образ, нові візуальні картинки української кухні, які засновані не на фантазіях, а на гастрономічній спадщині, знаннях, розумінні якості продукту та його традиції в українській кухні.

– **У нас з вами лишається чотири хвилини. Ясна річ, у мене до вас питань ще штук сорок, не менше. Втім, доводиться вибирати. Їжа – це ж культура. Те, що ми їмо – це дуже точний показник того, ким ми є. Якщо аналізувати саме їжу, що можна сказати про нас зараз, про українців?**

– Тут нам не вистачає фундаментальних гастрономічних досліджень. Аби оперувати такими категоріями, потрібно аналізувати статистику, проводити різноманітні дослідження, які б вивчали їжу не лише у розрізі повсякдення, або, наприклад, етнографії, а й на перетині різних дисциплін. За останні десять років

є позитивна динаміка: у нас збільшується кількість дрібних фермерських господарств і виробників, які збагачують наші смаки. Не хочу бути голослівною, але, мабуть, скажу: багато гастрономічних звичок я б змінила. Але це питання до дієтологів. Проте однозначно ми почали їсти більше м'яса, сирів, солодоців, на відміну від попередніх десятиріч. Також – мабуть, це питання до політиків – розробляти національну концепцію української кухні як здорової їжі з мінімізацією м'яса та жирів.

– Я чую різні інтерпретації щодо того, як саме Голодомор та війна дуже вплинули на українців. З вашої точки зору, що ми маємо внаслідок цього?

– Вплинуло дуже сильно. В багатьох інтерв'ю я розповідаю, наскільки катастрофічним був цей вплив. Але щоб не завершувати на негативі, я можу сказати про позитив, порівнюючи, наприклад, з високорозвиненими країнами, на які ми дуже часто орієнтуємося та не бачимо хорошого, що є у нашій культурі. Це раціональне ставлення до харчових продуктів. Ми досі вміємо орієнтуватися на якість продукту не за етикеткою, а за смаковими властивостями. Водночас для цілих поколінь європейців у деяких країнах це проблема, коли орієнтуєшся виключно на дату, а не властивості. Також ми вміємо з нічого зробити щось, використовувати продукт, як-то кажуть, від хвостика до носика. І ця раціональність, яка закладена у нашій кулінарній традиції, – це наші сильні сторони, які потрібно посилювати у сучасному світі. Тим паче, що це ще й дуже актуально.

– Добре, що навіть з негативу можна взяти позитив. Це класно. Ще одна хвилинка, тож хочу запитати про борщ. Не так давно на ВВС був черговий матеріал про нього. І тисячі коментарів та багато сварок. Це просто якийсь камінь спотикання. Де про борщ напишеш – одразу, м'яко кажучи, дискусія.

– Але це дуже добре. Я б хотіла подивитися на нього через призму антропології, яка вивчає не так саме явище, а взаємозв'язки його у суспільстві. Власне кажучи, не явище, а борщ. Це дражлива тема, дуже класно, що про нього багато говорять. Хочу сказати, що у цій книзі, про яку ми згадували, є всього 80 рецептів, шість із них – борщі. Ми показуємо, наскільки притаманна ця страва для української культури, що вона існує у різних варіаціях. Ми не унікальні у цих суперечках. Така реакція буде викликатися до тих страв, які поширені у народній гастрономії. Салат «Цезар», який має чітку рецептуру, навряд спричинюватиме стільки суперечок, як ті страви, які мають довгу історію, які є у житті багатьох людей. Кожен вважає свій борщ найкращим.

– Найкращий борщ – це той, що готувала моя бабуся. Це фраза з книги Євгенії Кузнєцової «Готуємо в журбі», у якій написано про їжу дуже

іронічно. Ми говорили з Оленою Брайченко, дослідницею гастрокультури та співзасновницею проєкту «Їжакультура». Розмовляли про українську їжу, як ми розвиваємося у цьому напрямку. Це була програма «Шлях до себе», ми працюємо завдяки Українському культурному фонду. Мене звати Лена Чиченіна, побачимось.