

DOI: 10.31866/2410-1311.45.2025.325052

УДК 17.023.32:641.5:392.81]:355.01(477-651.2:470-651.1)

ЗБЕРЕЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ В УМОВАХ РОСІЙСЬКО-УКРАЇНСЬКОЇ ВІЙНИ: ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ

Олена Плюта

Кандидат культурології, доцент,
Київський національний університет
культури і мистецтв,
Київ, Україна
ORCID ID: 0000-0002-8722-4546
e-mail: plyuta-olena@ukr.net

Для цитування:

Плюта, О. (2025). Збереження гастрономічної ідентичності в умовах російсько-української війни: постановка проблеми. *Питання культурології*, 45, 181–193. doi: <https://doi.org/10.31866/2410-1311.45.2025.325052>

Мета статті — актуалізувати та розглянути проблему захисту і збереження гастрономічної ідентичності, що передбачає спробу концептуалізації та аналізу трансформації її семантики під впливом російсько-української війни. *Результати дослідження*. Наголошено на необхідності виходу за межі туризмознавчого підходу до трактування гастрономічної ідентичності та зміни (в сенсі розширення) її семантичного поля у фокусі культурологічного дискурсу. Запропоновано авторську дефініцію гастрономічної ідентичності, яка є важливим теоретичним концептом, що розкриває вагомість цього феномену для утвердження культурної ідентичності у воєнний час. *Наукова новизна* дослідження полягає у спробі концептуалізації гастрономічної ідентичності та окресленні її ролі у боротьбі з «руським міром» за українську культурну та кулінарну спадщини, що не було предметом окремого розгляду. *Висновки*. В умовах російсько-української війни, яка супроводжується формуванням множинної ідентичності та хаотизацією саморепрезентацій серед багатьох груп українців, збереження та захист гастрономічної ідентичності та спадщини є одним із пріоритетних завдань. Саме гастрономічна ідентичність, яка стосовно України є органічною та автентичною, здатна постати фундаментальною основою панукраїнської ідентичності. Гастрономічну ідентичність можна визначити як характеристику окремої людини або групи (народу чи нації), що поділяють сталі габітуалізовані гастрономічні практики та об'єднані способами приготування та споживання страв, рецептура яких сформувалася під впливом географічних умов, історичного контексту, релігійних принципів, етнічного розмаїття та особливостей побутування, і, що найголовніше, саме ці практики визначають і категоризують окремих індивідів чи групи, а також формують бачення себе у світі та приналежність до певного способу життя.

Ключові слова: гастрономічна ідентичність; російсько-українська війна; національна кухня; кулінарна культура; гастрономічна спадщина; їжа; «битва за борщ»

Вступ

Вчені з різних академічних кіл (філософи, культурологи, мистецтвознавці, соціологи, психологи та ін.) все частіше звертаються до проблеми збереження національної ідентичності українців, враховуючи динаміку воєнних дій на нашій території, які тривають з лютого 2022 р. Складні та суперечливі процеси, тісно пов'язані з «російським фактором», формуванням української політичної нації і деконструкцією того, що можна назвати «колоніальною ідентичністю», свідчать про інтенції в бік Заходу та посилення патріотичних настроїв. Так, комплексне опитування 202 р. засвідчило, що «головна емоція, яку відчувають респонденти, думаючи про Україну — гордість. Внаслідок повномасштабного вторгнення і героїчного спротиву українського народу цей показник виріс більш ніж вдвічі — з 34 до 75 %» (*Комплексне дослідження, 2023, с. 4*). Зрозуміло, що війна як форма екстремальної міжгрупової взаємодії (Горностаї & Чорна, 2022) пришвидшила метаморфози колоніальної та дифузної (розмитої) ідентичності, поставивши багатьох українців перед світоглядною дилемою, цивілізаційним вибором і необхідністю самоідентифікації в нових умовах. Ситуація станом на початок 2025 р., свідчить, з одного боку, про посилення суб'єктної ідентичності, що проявляється у спротиві російській військовій агресії та масовій відмові від російських культурних продуктів, а з іншого боку, і тут варто погодитися з сучасними авторами, про становлення множинної ідентичності, «коли людина зробила чіткий вибір в одній ідентичності (наприклад, релігійній, перейшовши від УПЦ (МП) до ПЦУ), але не готова відмовитися від іншої (скажімо, мовної — продовжуючи спілкуватися російською мовою)» (Дияк та ін., 2024, с. 17).

З огляду на це увага громадськості та вчених до національної культури, зокрема до кухні та гастрономічної ідентичності українців, є виправданою та на часі. І «борщова війна» зайве тому підтвердження. Росіяни «привласнюють» собі українські страви та гастрономічні патерни: «у травні 2019 р. на Twitter-акаунті Russia, пов'язаному з МЗС Росії, з'явився допис, у якому борщ називався “однією із найвідоміших і найулюбленіших страв російської кухні та її символом”» (*День борщу і геополітика, 2021*). Зрештою, перемога у цій війні виявилася на боці України та увінчалася резолюцією ЮНЕСКО від 1 липня 2022 р. про занесення саме українського борщу до реєстру нематеріальної спадщини світу (UNESCO, 2022). Це доводить важливість гастрономічної ідентичності, її утвердження та захисту як на світовій арені, так і в російсько-українській війні, що триває на всіх фронтах, серед яких кулінарний є одним із ключових, бо, як зазначала соціальний антрополог і кулінарна блогерка М. Душар: «Їжа, як і мова, — це перший і останній культурний бастион ... Країни спілкуються з іншими країнами через кухню» (*День борщу і геополітика, 2021*). Тому ця проблематика є актуальною в академічних групах і потребує системного та ґрунтовного дослідження.

■ Аналіз попередніх досліджень

В Україні багато написано про гастрономічну культуру та національну кухню з акцентами на різних аспектах (В. Бурлачук, І. Набрusco, Ю. Винничук, В. Панченко, В. Супруненко, О. Фурдик, Н. Толстих, В. Ніколенко, В. Кумченко та ін.). З останнього можна виокремити роботи, в яких: гастрономічна культура українців аналізується з урахуванням сучасних викликів (Скалзубова, 2023), розглянуто візуальні репрезентації гастрономічної культури (Кумченко, 2023), продовжується вивчення гастрономічної спадщини як механізму збереження національної ідентичності українців (Табенська, 2024) та ін. Водночас варто зазначити, що в українському культурологічному та гастрономічному наукових дискурсах дотепер відсутній досвід і спроби концептуалізації гастрономічної ідентичності, як і впровадження цього концепту на рівні терміносистеми, хоча окремі автори (Ніколенко, 2015; Казакевич, 2019) демонстрували рух у цьому напрямі. Наразі чи не єдиною статтею є колективне дослідження, присвячене гастрономічній ідентичності в контексті проблеми макдональдизації *versus* сушизації. Важливими є як глобальний (коли McDonald's та інші світові заклади швидкого харчування враховують місцеві традиції та звичаї), так і локальний (суші, піца, паста, борщ та інші страви давно вийшли за межі національних кухонь) виміри. Автори переконані, що гастрономічна культура детермінує гастрономічну та національну ідентичність, яка є «візитівкою» нації, етносу, традицій і звичаїв, зрештою, завдяки знайомству з гастрономічними традиціями, культурою та символікою відбувається обмін інформацією між людьми, епохами та культурами (Levcheniuk et al., 2022).

Водночас західні дослідники системно вивчають різні аспекти гастрономічної ідентичності. Так, Р. Гаррінгтон (Harrington, 2005) застосовує структурний аналіз під час визначення гастрономічної ідентичності регіону, вважаючи, що домінантами в довкіллі є географія та клімат, а панівними культурними елементами він визначає релігію, історію, рівень етнічного розмаїття, інновації, здібності, традиції, вірування та цінності. Ці чинники впливають на ідентифіковані гастрономічні характеристики, а усі гастрономії постійно розвиваються та є поєднанням унікальних і впізнаваних продуктів, традицій та етикету. Цікава монографія колективу італійських вчених, які аналізують епохальні соціокультурні та економічні зміни та окреслюють когнітивні засади, завдяки яким міста, використовуючи широко перевірену методологію, можуть відкрити культурну та гастрономічну спадщину своїх територій як траєкторії творчого розвитку (Grimaldi et al., 2019). Перуанські автори розглядають гастрономічну ідентичність у зв'язку з культуральними студіями та концепцією дискурсивної ідентичності С. Голла, аналізуючи тексти, які стосуються так званого перуанського гастрономічного буму 1980–1995 рр. (Del Pozo Arana & Zúñiga, 2020). У своєму есеї М. Б. Д. Ахер та А. К. Дешпанде (Aher & Deshpande, 2020) підкреслюють, що кулінарна спадщина та гастрономічна ідентичність є проявами культури та міського життя. Більшість традиційних практик харчування продовжують процвітати в історичних міських умовах унаслідок взаємодії між просторовим дизайном і соціокультурними практиками. Вчені аналізують зв'язки між гастрономічною та архітектурною спадщиною крізь призму традиційного урбанізму. Представлений підхід і з позиції літературознав-

ства у статті, що зосереджена на аналізі наративу, який розгортається навколо кулінарних елементів, таких як метафори, символи та репрезентації, та їхнього зв'язку з ідентичністю та культурою (Priyadarshini et al., 2024).

■ Мета статті

Метою статті є актуалізація та розгляд проблеми захисту і збереження гастрономічної ідентичності, що поєднані зі спробою концептуалізації та аналізом трансформації її семантики під впливом російсько-української війни.

■ Результати дослідження

Необхідно почати з усталеної позиції про гастрономічну ідентичність як важливий чинник туристичного розвитку країни й популяризації її національної кухні та культури в цілому, що також постає одним із базових мотиваторів подорожі (López-Guzmán et al., 2017), оскільки 30 % бюджету туристичної подорожі йде на харчування (Dixit, 2021, pp. 13–21). Ці дані свідчать, що гастрономічна ідентичність не тільки вабить туристів, але й сприяє сталому розвитку туризму відповідно до Цілей сталого розвитку (Sustainable Development Goals), визначених Порядком денним до 2030 р. (United Nations, 2015). Вона належить до унікальних характеристик певного регіону, які впливають з його кулінарної культури та традицій. Це допомагає зберегти культурну спадщину та сприяє визнанню й диференціації конкретних регіонів чи спільнот на глобальній карті гостинності та туризму. Елементів, які становлять гастрономічну ідентичність, багато: місцеві сільськогосподарські продукти, вирощені та вироблені у тому регіоні, де вони споживаються, релігійні принципи, соціально-культурні аспекти, автентичність їжі та традиційні процеси приготування (Boniface, 2003, pp. 66–95); історичний контекст, етнічне розмаїття, унікальні смаки та традиційні рецепти (Danhi, 2003, pp. 4–5); географія, культура харчування, якість їжі, місця споживання їжі, її емоційна цінність і роль у житті місцевих (Lai et al., 2019); географічні аспекти, культура харчування, харчові звички та діяльність і події, пов'язані з їжею (Tsaour et al., 2016).

З огляду на зазначене важливо розширити контекст, додавши культурологічний аспект. Гастрономія як нематеріальна культурна спадщина формує ідентичність не лише дестинації, а й нації в цілому. Стає очевидним, що гастрономічна ідентичність складається з чинників, які фактично є стратегічними ресурсами обох. Тому важливо не зважати на бізнес-стратегії та туризмознавчий підхід, а розглянути семантику гастрономічної ідентичності як культурний феномен. Харчові практики інтегровані у спосіб життя та культурні практики народу, а тому вибір їжі та страв є фіксацією (маркуванням) своєї інакшості, унікальності. Водночас не слід забувати, що способи харчування можуть бути в гармонії або дисгармонії з навколишнім середовищем, а їжа спроможна позитивно визначати ідентичність, коли люди користуються економічною безпекою та свободою волі щодо того, яку їжу вони виробляють і споживають, або ж ми маємо справу з відчуженням, коли не можна отримати доступу до їжі, яку потребують і хочуть, і/або піддають дискримінації у зв'язку з їжею (Barnhill & Bonotti, 2021).

Їжа та ідентичність взаємозалежні, оскільки те, що ми їмо, і те, як ми бачимо себе, має пряму кореляцію. Так, антропологи К. Леві-Стросс (Lévi-Strauss,

1969) і М. Дуглас (Douglas, 2002) стверджували, що суспільства визначають себе через вибір їжі, а психолог П. Розін (Rozin, 2005) наголошував, що їжа — це щось більше, ніж харчування, а саме «соціальний засіб», детермінований просторово-часовим континуумом, який слугує інструментом консолідації та дезорганізації людей, одночасно беручи на себе символічні та естетичні функції (pp. 107–108). Це вказує на те, що практика харчування є не тільки активним сегментом конструювання та вираження ідентичності, а й постає основою окремої форми ідентичності — явища, яке М. Коен (Cohen, 2024) називає «харчовим ідентитаризмом» (р. 10).

Згідно з провідними теоріями соціальної ідентичності в психологічній науці, бачення себе передбачає два виміри — особисту та соціальну ідентичність (Turner & Reynolds, 2012). Перша зводиться до унікальних способів, за допомогою яких люди визначають себе як особистості, тоді як друга стосується самокатегоризації людей щодо їхнього членства в групі. У культуральних студіях, як і в соціології, ідентичності є стратегічними конструкціями унаслідок самопрезентації. Так, люди мають кілька ідентичностей, які охоплюють різні семантики, включаючи культурний, соціальний та індивідуальний виміри, а також можуть змінювати ці семантичні поля залежно від обставин та історичного контексту, іншими словами, набувати різних варіацій. Одним із важливих диференційних чинників таких груп є те, що вони їдять або уявляють, як їхні члени харчуються. Як пише соціолог К. Фішлер (Fischler, 1988), «не лише той, хто їсть, інкорпорує в себе властивості їжі, а й, симетрично, можна сказати, що поглинання їжі включає того, хто харчується, в кулінарну систему, а отже, і в групу, яка її практикує, якщо вона не виключає його остаточно» (р. 282). Їжа синхронізує людські інтеракції з природним і соціальним середовищем, пов'язуючи фізичні тіла з соціальними, емоційними та культурними значеннями, тобто з позиції гастроантропології вона також є комунікацією: закупівля, приготування, забезпечення, споживання, спільне використання та відмова від їжі можуть містити повідомлення про ролі та статуси (Zhen, 2019).

Гастрономічна ідентичність приписується або на основі медичних чи соціальних визначень, або обирається окремими особами. Харчові практики можуть бути обраними або успадкованими, вільними чи регульованими. Вони можуть накладатися або перетинатися з іншими чинниками — національність, раса, етнічна приналежність, релігія, сексуальна орієнтація, гендер, батьківський статус, вік, розмір тіла тощо. Існує діапазон від харчових уподобань до сталої харчової ідентичності. Це можуть бути спорадичні змінні, як-от бажання певної страви тут-і-зараз або відраза до інших (не любити зелень або віддавати перевагу смакам дитинства), або габітуалізовані гастрономічні практики, через які люди ототожнюють себе та презентують представникам інших харчових світів. Якщо зважати на зазначене та звернути увагу на сакральний статус деяких українських страв, як-от борщу, що був обов'язковою стравою на поминальних обідах у наших предків, бо «вважалося, що з його паром відлітали до раю душі небіжчиків» (Макуха, 2023), тоді українців можна вважати «гастрономічними ідентитаристами», адже для багатьох українських регіонів саме страви та кухня є первинною формою ідентичності, а не просто їхнім культурним елементом.

Спочатку гібридний, а потім повномасштабний наступ «руського міра» (створеної московським патріархатом войовничо-колоніалістської концепції про всеосяжний пострадянський простір, до якого мають увійти всі російськомовні території, завдяки чому він відіграватиме важливу месіанську роль та обов'язок у співтворенні цілісної картини Третього Риму) на українські землі спровокував складні процеси в суспільстві, пов'язані, за словами С. Куко (2023), зі створенням під летальним тиском своєї унікальності (с. 170). Цей процес триває досі, на третьому році масштабної російсько-української війни, й супроводжується хаотизацією та поглибленою плюралізацією ідентичностей серед багатьох груп українців. І це зрозуміло, оскільки довгий час національна належність існувала як дифузне та пасивне українське національне почуття, а українська ідентичність була «обтяжена тяжкими звинуваченнями у співпраці з нацистами, призвела до приглушеного усвідомлення власної етнічної належності, мови, культури, історичних пам'яток і символів» (Куко, 2023, с. 171). Не кажучи вже про засилля східної та південної частин України на державному та регіональному рівнях проросійськими бізнес-політичними кланами, що зумовило появу зрусифікованої східноукраїнської ідентичності, яка протистояла панукраїнській ідентичності.

Гастрономічна ідентичність як базова та фундаментальна основа панукраїнської ідентичності цілком логічно піддалася нападу з боку «руського міра», у спробі анігілювати її, «переписати» цю спадщину на себе, що, зрештою, підтверджує відомий вислів З. Бзежинського (Brzezinski, 2000) — без України російська держава перестає бути імперією (р. 41). «Битва за борщ» лише підтверджує це. Після того, як у жовтні 2020 р. борщ було внесено до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини, вже 30 березня наступного року «МЗС України подало номінаційне дос'є з понад 700 сторінок документальних доказів того, що борщ — страва української кухні» (Андрійчук, 2022). А вже у квітні 2022 р. пролунали заяви речниці російського МЗС М. Захарової про нібито перші в історії згадки про борщ як «російський». У відповідь на рішення ЮНЕСКО про внесення борщу до нематеріальної культурної спадщини України пролунали з боку російського МЗС заяви про «ксенофобію, нацизм, екстремізм всіх видів». Така агресивна поведінка лише підтверджує те, що на відміну від української гастрономічної ідентичності, яка є органічною та автентичною, російська не є такою, вона штучно скомпонована з елементів кулінарних ідентичностей інших країн, і в її структурі борщ — це «ісконно русское блюдо», як і, до речі, пельмені, що є насправді калькою на китайські цзяоцзю та японські гедза, або традиційний біляш, який є татарською національною стравою. Органічність нашої гастрономічної ідентичності пояснюється консервативними засадами, на яких ґрунтуються усі інтеракції в українському соціумі:

Українське суспільство — не штучно змодельований аналог, а живе явище органічно-цілісного характеру з власною історією, мовою, давніми політичними та релігійними традиціями, яке не втратило інстинкту самозбереження та здатне боротися, різко та справедливо реагувати на шкідливі та небезпечні для нього зміни з боку оточуючого середовища (чи то Захід, чи то Схід). (Печеранський, 2016, с. 135)

Висновки

Отже, у статті вперше в українській культурології здійснено спробу вийти за межі туризмознавчого дискурсу за допомогою культурологічної концепції та поглянути на гастрономічну ідентичність як на важливий складник культурної ідентичності та стратегічну конструкцію як результат самопрезентації. Вибір їжі розкриває пристрасті, знання, досвід та інші деталі, розповідає про сім'ї, міграції та особисті й групові історії. Їжа пов'язує нас із сім'єю, певним способом життя та культурою; це сім'я, спільнота та ідентичність. Харчуючись, людина живить не лише себе як індивіда чи представника певної групи, етносу чи народу, по суті, вона живить і це соціальне тіло. Ось чому їжа постає потужним символом, який представляє, зберігає, транслює культуру в часі. Спосіб, яким людина харчується, є вікном у її культурний світ. Відштовхуючись від вже наявних у зарубіжному академічному дискурсі підходів і власних міркувань, гастрономічну ідентичність можна визначити як *характеристику окремої людини або групи (народу чи нації), що поділяють усталені габітуалізовані гастрономічні практики та об'єднані способом приготування та споживання страв, рецептура яких сформувалася під впливом географічних умов, історичного контексту, релігійних принципів, етнічного розмаїття та особливостей побутування, і, що найголовніше, саме ці практики визначають і категоризують окремих індивідів чи групи, а також формують бачення себе у світі та приналежність до певного способу життя.*

В умовах російсько-української війни, яка супроводжується формуванням множинної ідентичності та хаотизацією саморепрезентацій серед багатьох груп українців, збереження та захист гастрономічної ідентичності та спадщини постає одним із пріоритетних завдань. Саме гастрономічна ідентичність, яка стосовно України є органічною та автентичною, здатна постати фундаментальною основою панукраїнської ідентичності. Це добре розуміють росіяни, які прагнуть анігілювати її через невизнання, ідеологічний і збройний тиск. І «битва за борщ», яка завершилася перемогою України, лише підтверджує це. Російсько-українська війна оголила одразу кілька фронтів, і гастрономічний один із них. Тому, враховуючи це, одним із перспективних напрямів подальших студій є поглиблене вивчення окремих регіональних гастрономічних ідентичностей у складі панукраїнського кулінарного та культурного «тіла», їхніх зв'язків і механізмів взаємодії.

Список посилань

- Андрійчук, Т. (2022, 27 серпня). *Борщ як частина українського культурного коду*. Ukraïner. <https://www.ukraïner.net/borshch/>
- Горностай, П. П., & Чорна, Л. Г. (Ред.). (2022, 9 червня). *Міжгрупова взаємодія в умовах війни: ідентичності, картини світу, долання травми* [Матеріали круглого столу]. Талком. https://ispp.org.ua/wp-content/uploads/2022/08/Intergroup_interaction_in_War_Time.pdf
- День борщу і геополітика: навіщо Росії «воювати» за борщ, якщо у неї є щі?* (2021, 3 грудня). Радіо Свобода. <https://www.radiosvoboda.org/a/borshch-ukrayina-rosiya-yunesko/31590782.html>

- Дияк, В., Тушко, К., & Волобуєв, В. (2024). Особливості формування множинної ідентичності в умовах російсько-української війни. *Грані*, 27(2), 12–18. <https://doi.org/10.15421/172424>
- Казакевич, О. (2019). «Політична кухня» української ідентичності: гастрономічна традиція як чинник націєтворення у другій половині XIX – на початку XX століття. *Емінак*, 3(27), 85–93. [https://doi.org/10.33782/eminak2019.3\(27\).314](https://doi.org/10.33782/eminak2019.3(27).314)
- Комплексне дослідження: «Як війна змінила мене та країну. Підсумки року».* (2023). Рейтинг. https://ratinggroup.ua/files/ratinggroup/reg_files/rating_war_changed_me_and_the_country_february_2023.pdf
- Куко, С. (2023). Російський чинник української ідентичності (О. Артеменко, пер.). *Політичні дослідження*, 2(6), 162–177. <https://doi.org/10.53317/2786-4774-2023-2-8>
- Кумченко, Д. Р. (2023). *Візуальна репрезентація гастрономічної культури* [Магістерська робота, Запорізький національний університет].
- Макуха, І. (2023, 8 березня). *Як смакує Україна: гастрономічні традиції та найвідоміші страви*. *Discover*. <https://discover.ua/inspiration/ak-smakue-ukraina-gastronomicni-tradicii-ta-najvidomisi-stravi>
- Ніколенко, В. В. (2015). Гастрономічна культура в процесах формування громадянської ідентичності: теоретичний огляд проблеми. *Грані*, 7, 46–52. <https://doi.org/10.15421/1715134>
- Печеранський, І. П. (2016). Роль прогресивного консерватизму у формуванні державницького мислення в Україні на сучасному етапі. *Політикус*, 3, 134–137. http://politicus.od.ua/3_2016/31.pdf
- Скалозубова, Н. С. (2023). *Гастрономічна культура українців у контексті сучасності* [Магістерська робота, Херсонський державний університет].
- Табенська, О. І. (2024). Гастрономічна спадщина як механізм збереження національної ідентичності українців. *Інтелект XXI*, 1, 18–27. <https://doi.org/10.32782/2415-8801/2024-1.3>
- Aher, D. M. B., & Deshpande, A. (2020). Gastronomic identities and urbanism. *Journal of Traditional Building, Architecture and Urbanism*, 1, 315–322. <https://doi.org/10.51303/jtbau.vi1.357>
- Barnhill, A., & Bonotti, M. (2021). *Healthy Eating Policy and Political Philosophy: A Public Reason Approach*. Oxford University Press.
- Boniface, P. (2003). *Tasting Tourism: Travelling for Food and Drink*. Ashgate.
- Brzezinski, Z. (2000). *Velika šahovska ploča : američki primat i njegovi geostrateški imperativi* (N. Vukadinović, Trans.). Interland.
- Cohen, M. (2024). Food Identity. *Journal of Food Law & Policy*, 20(2), 2–69. <https://dx.doi.org/10.2139/ssrn.5027496>
- Danhi, R. (2003). What is your country's culinary identity? *Culinology Currents*, 11, 4–5.
- Del Pozo Arana, C., & Zúñiga, E. M. (2020). How to define gastronomic identity from Cultural Studies: The Peruvian case. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27, 100476. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100476>
- Dixit, S. K. (2021). Gastronomic tourism: A theoretical construct. In S. K. Dixit (Ed.), *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism* (pp. 13–23). Routledge.
- Douglas, M. (2002). *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. Psychology Press.

- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275–292. <https://doi.org/10.1177/053901888027002005>
- Grimaldi, P., Fassino, G., & Porporato, D. (2019). *Culture, Heritage, Identity and Food: A Methodological Approach*. Franco Angeli.
- Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity: the impact of environment and culture on prevailing components, texture and flavors in wine and food. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2–3), 129–152. https://doi.org/10.1300/J385v04n02_10
- Lai, M. Y., Khoo-Lattimore, C., & Wang, Y. (2019). Food and cuisine image in destination branding: Toward a conceptual model. *Tourism and Hospitality Research*, 19(2), 238–251. <https://www.jstor.org/stable/26618737>
- Levcheniuk, Y., Vlasenko, F., Tovmash, D., Kotliarova, T., Rykhlitska, O., & Napadysta, V. (2022). Gastronomic Identity in the Context of Mcdonaldization vs Sushization of the World. *Wisdom*, 23(3), 160–166. <https://doi.org/10.24234/wisdom.v23i3.875>
- Lévi-Strauss, C. (1969). *The Raw and the Cooked*. Harper & Row.
- López-Guzmán, T., Lotero, C. P., Pérez-Gálvez, J. C., & Rivera, I. C. (2017). Gastronomic festivals: attitude, motivation and satisfaction of the tourist. *British Food Journal*, 119, 267–283. <https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2016-0246>
- Priyadarshini, S., Bindu, M. R., Sumathy, M., & Dorathy, A. A. (2024). Gastronomic Identities: The role of food in cultural belonging. *Journal of Ecohumanism*, 3(7), 3809–3815. <https://doi.org/10.62754/joe.v3i7.4502>
- Rozin, P. (2005). The meaning of food in our lives: a cross-cultural perspective on eating and well-being. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 37, S107–S112. [https://doi.org/10.1016/S1499-4046\(06\)60209-1](https://doi.org/10.1016/S1499-4046(06)60209-1)
- Tsaur, S. H., Yen, C. H., & Yan, Y. T. (2016). Destination brand identity: scale development and validation. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 21(12), 1310–1323. <https://doi.org/10.1080/10941665.2016.1156003>
- Turner, J. C., & Reynolds, K. J. (2012). Self-categorization theory. In P. A. M. Van Lange, A. W. Kruglanski, & E. T. Higgins (Eds.), *Handbook of theories of social psychology* (Vol. 2, pp. 399–417). Sage. <https://doi.org/10.4135/9781446249222.n46>
- UNESCO. (2022, July 1). *Culture of Ukrainian borscht cooking inscribed on the List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding*. <https://www.unesco.org/en/articles/culture-ukrainian-borscht-cooking-inscribed-list-intangible-cultural-heritage-need-urgent>
- United Nations General Assembly. (2015, September 25). *Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development* (Resolution A/RES/70/1). Department of Economic and Social Affairs. <https://docs.un.org/en/A/RES/70/1>
- Zhen, W. (2019). *Food Studies: A Hands-On Guide*. Bloomsbury Academic.

References

- Aher, D. M. B., & Deshpande, A. (2020). Gastronomic identities and urbanism. *Journal of Traditional Building, Architecture and Urbanism*, 1, 315–322. <https://doi.org/10.51303/jtbau.vi1.357> [in English].
- Andriichuk, T. (2022, August 27). *Borshch yak chastyna ukrainskoho kulturnoho kodu* [Borshch as part of the Ukrainian cultural code]. Ukraïner. <https://www.ukraïner.net/borshch/> [in Ukrainian].

- Barnhill, A., & Bonotti, M. (2021). *Healthy Eating Policy and Political Philosophy: A Public Reason Approach*. Oxford University Press [in English].
- Boniface, P. (2003). *Tasting Tourism: Travelling for Food and Drink*. Ashgate [in English].
- Brzezinski, Z. (2000). *Velika šahovska ploča : američki primat i njegovi geostrateški imperativi* (N. Vukadinović, Trans.). Interland [in Polish].
- Cohen, M. (2024). Food Identity. *Journal of Food Law & Policy*, 20(2), 2–69. <https://dx.doi.org/10.2139/ssrn.5027496> [in English].
- Danhi, R. (2003). What is your country's culinary identity? *Culinology Currents*, 11, 4–5 [in English].
- Del Pozo Arana, C., & Zúñiga, E. M. (2020). How to define gastronomic identity from Cultural Studies: The Peruvian case. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27, 100476. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100476> [in English].
- Den borshchu i heopolityka: navishcho Rosii "voiuvaty" za borshch, yakshcho u nei ye shchi?* [Borscht day and geopolitics: Why does Russia "Fight" for Borscht if It Has Shchi?]. (2021, December 3). Radio Svoboda. <https://www.radiosvoboda.org/a/borshch-ukrayina-rosiya-yunesko/31590782.html> [in Ukrainian].
- Dixit, S. K. (2021). Gastronomic tourism: A theoretical construct. In S. K. Dixit (Ed.), *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism* (pp. 13–23). Routledge [in English].
- Douglas, M. (2002). *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. Psychology Press [in English].
- Dyjak, V., Tushko, K., & Volobuiev, V. (2024). Osoblyvosti formuvannia mnozhyynnoi identychnosti v umovakh rosiisko-ukrainskoi viiny [Features of the formation of multiple identity in the conditions of the russian-ukrainian war]. *Grani*, 27(2), 12–18. <https://doi.org/10.15421/172424> [in Ukrainian].
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275–292. <https://doi.org/10.1177/053901888027002005> [in English].
- Grimaldi, P., Fassino, G., & Porporato, D. (2019). *Culture, Heritage, Identity and Food: A Methodological Approach*. Franco Angeli [in English].
- Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity: the impact of environment and culture on prevailing components, texture and flavors in wine and food. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2–3), 129–152. https://doi.org/10.1300/J385v04n02_10 [in English].
- Hornostai, P. P., & Chorna, L. H. (Eds.). (2022, June 9). *Mizhhrupova vzaiemodiia v umovakh viiny: identychnosti, kartyny svitu, dolannia travmy* [Intergroup interaction in wartime: identities, worldviews, overcoming trauma] [Materials of the round table]. Talkom. https://ispp.org.ua/wp-content/uploads/2022/08/Intergroup_interaction_in_War_Time.pdf [in Ukrainian].
- Kazakevych, O. (2019). "Politychna kukhnia" ukrainskoi identychnosti: hastronomichna tradytsiia yak chynnyk natsiietvorennia u druhii polovyni XIX – na pochatku XX stolittia ["Political Cuisine" of Ukrainian identity: Gastronomic tradition as a factor in the formation of the nation in the second half of the 19th – the beginning of the 20th century]. *Eminak*, 3(27), 85–93. [https://doi.org/10.33782/eminak2019.3\(27\).314](https://doi.org/10.33782/eminak2019.3(27).314) [in Ukrainian].
- Kompleksne doslidzhennia: "Iak viina zminyla mene ta krainu. Pidsumky roku"* [A comprehensive study: "How the war changed me and the country. Year in Review"]. (2023). Rating.

- https://ratinggroup.ua/files/ratinggroup/reg_files/rating_war_changed_me_and_the_country_february_2023.pdf [in Ukrainian].
- Kuko, S. (2023). Rosiiskyi chynnyk ukrainskoi identychnosti [The Russian factor in Ukrainian identity] (O. Artemenko, Trans.). *Political Studies*, 2(6), 162–177. <https://doi.org/10.53317/2786-4774-2023-2-8> [in Ukrainian].
- Kumchenko, D. R. (2023). *Vizualna reprezentatsiia hastronomicnoi kultury* [Visual representation of gastronomic culture] [Master's thesis, Zaporizhzhia National University] [in Ukrainian].
- Lai, M. Y., Khoo-Lattimore, C., & Wang, Y. (2019). Food and cuisine image in destination branding: Toward a conceptual model. *Tourism and Hospitality Research*, 19(2), 238–251. <https://www.jstor.org/stable/26618737> [in English].
- Levcheniuk, Y., Vlasenko, F., Tovmash, D., Kotliarova, T., Rykhlitska, O., & Napadysta, V. (2022). Gastronomic Identity in the Context of Mcdonaldization vs Sushization of the World. *Wisdom*, 23(3), 160–166. <https://doi.org/10.24234/wisdom.v23i3.875> [in English].
- Lévi-Strauss, C. (1969). *The Raw and the Cooked*. Harper & Row [in English].
- López-Guzmán, T., Lotero, C. P., Pérez-Gálvez, J. C., & Rivera, I. C. (2017). Gastronomic festivals: attitude, motivation and satisfaction of the tourist. *British Food Journal*, 119, 267–283. <https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2016-0246> [in English].
- Makukha, I. (2023, March 8). *Yak smakuie Ukraina: hastronomicni tradytsii ta naividomishi stravy* [How Ukraine tastes: gastronomic traditions and the most famous dishes]. Discover. <https://discover.ua/inspiration/ak-smakue-ukraina-gastronomicni-tradicii-ta-najvidomisi-stravi> [in Ukrainian].
- Nikolenko, V. V. (2015). Hastronomiczna kultura v protsesakh formuvannia hromadianskoi identychnosti: teoretychnyi ohliad problemy [Gastronomic culture in the formation of civil identity: theoretical overview of the problem]. *Grani*, 7, 46–52. <https://doi.org/10.15421/1715134> [in Ukrainian].
- Pecheranskyi, I. P. (2016). Rol prohresyvnogo konservatyizmu u formuvanni derzhavnytskoho myslennia v Ukraini na suchasnomu etapi [The Role of progressive conservatism in the formation of state thinking in Ukraine at the present stage]. *Politicus*, 3, 134–137. http://politicus.od.ua/3_2016/31.pdf [in Ukrainian].
- Priyadarshini, S., Bindu, M. R., Sumathy, M., & Dorathy, A. A. (2024). Gastronomic Identities: The role of food in cultural belonging. *Journal of Ecohumanism*, 3(7), 3809–3815. <https://doi.org/10.62754/joe.v3i7.4502> [in English].
- Rozin, P. (2005). The meaning of food in our lives: a cross-cultural perspective on eating and well-being. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 37, S107–S112. [https://doi.org/10.1016/S1499-4046\(06\)60209-1](https://doi.org/10.1016/S1499-4046(06)60209-1) [in English].
- Skalozubova, N. S. (2023). *Hastronomiczna kultura ukraintsv u konteksti suchasnosti* [Gastronomic culture of Ukrainians in the context of modernity] [Master's thesis, Kherson State University] [in Ukrainian].
- Tabenska, O. I. (2024). Hastronomiczna spadshchyna yak mekhanizm zberezhenia natsionalnoi identychnosti ukraintsv [Gastronomic heritage as a mechanism of preserving the national identity of ukrainians]. *Intellect XXI*, 1, 18–27. <https://doi.org/10.32782/2415-8801/2024-1.3> [in Ukrainian].
- Tsaur, S. H., Yen, C. H., & Yan, Y. T. (2016). Destination brand identity: scale development and validation. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 21(12), 1310–1323. <https://doi.org/10.1080/10941665.2016.1156003> [in English].

- Turner, J. C., & Reynolds, K. J. (2012). Self-categorization theory. In P. A. M. Van Lange, A. W. Kruglanski, & E. T. Higgins (Eds.), *Handbook of theories of social psychology* (Vol. 2, pp. 399–417). Sage. <https://doi.org/10.4135/9781446249222.n46> [in English].
- UNESCO. (2022, July 1). *Culture of Ukrainian borscht cooking inscribed on the List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding*. <https://www.unesco.org/en/articles/culture-ukrainian-borscht-cooking-inscribed-list-intangible-cultural-heritage-need-urgent> [in English].
- United Nations General Assembly. (2015, September 25). *Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development* (Resolution A/RES/70/1). Department of Economic and Social Affairs. <https://docs.un.org/en/A/RES/70/1> [in English].
- Zhen, W. (2019). *Food Studies: A Hands-On Guide*. Bloomsbury Academic [in English].

■ PRESERVATION OF GASTRONOMIC IDENTITY IN CONDITIONS OF THE RUSSIAN-UKRAINIAN WAR: PROBLEM SETTING

■ Olena Pliuta

■ *PhD in Cultural Studies, Associate Professor,
Kyiv National University of Culture and Arts,
Kyiv, Ukraine
ORCID ID: 0000-0002-8722-4546
e-mail: plyuta-olena@ukr.net*

The aim of the article is to actualise and study the problem of preserving and protecting the gastronomic identity which involves an attempt to conceptualise and analyse the transformation of its semantics under the influence of the Russian-Ukrainian war. *Results*. The necessity to go beyond the tourism approach to interpreting gastronomic identity and changing (in the context of expanding) its semantic field in the focus of cultural discourse is emphasised. The author's definition of gastronomic identity is offered, which is an important theoretical concept that reveals the importance of this phenomenon for establishing a cultural identity in wartime circumstances. *The scientific novelty* of this study grounds on the attempt to conceptualise the gastronomic identity and outline its role in the fight against the "Russian world" for Ukrainian cultural and culinary heritage, which was not a subject of some separate consideration. *Conclusions*. Under the conditions of the Russian-Ukrainian war, which is accompanied by the formation of multiple identities and the chaos of self-representations among many groups of Ukrainians, preserving and protecting the gastronomic identity and heritage is one of the priority tasks. It is the gastronomic identity, which is organic and authentic in relation to Ukraine. It can become a fundamental basis of pan-Ukrainian identity. The gastronomic identity can be defined as a characteristic of some certain individual or group (people or nation) that share stable habitual gastronomic practices, as well as are united by methods of preparing and consuming dishes, the recipe of which was formed under the influence of geographical conditions, historical context, religious principles, ethnic

diversity and peculiarities of life, and, most importantly, it is these practices that define and categorise individuals or groups, and form a vision of themselves in the world and belonging to a certain way of life.

■ **Keywords:** gastronomic identity; the Russian-Ukrainian war; national cuisine; culinary culture; gastronomic heritage; food; “struggle for borshch”



This is an open access journal, and all published articles are licensed under a Creative Commons Attribution 4.0.