

Заклад вищої освіти «Український католицький університет»

Гуманітарний факультет

Кафедра культурології

Кваліфікаційна робота

на тему

Трансформація регіональної ідентичності через призму галицької кухні

Виконала: студентка 4 курсу, групи
ГКУ20/Б

Галузі знань 03 Гуманітарні науки
Спеціальності 034 Культурологія
Освітньої програми «Культурологія»
Освітній ступінь Бакалавр

Андрусейко А.А.

Керівник Рибко І.

Рецензент

Львів 2024 року

Анотація

Ця робота зосереджена на дослідженні регіональної ідентичності через призму галицької кухні. Метою є дослідити роль галицької кухні та її елементів у формуванні чи видозміні регіональної ідентичності, аналізуючи як історичні, так і сучасні аспекти кулінарних традицій регіону. Дослідження бере за основу теоретичні концепції уявлених спільнот Бенедикта Андерсона та колективну свідомість Еміля Дюркгайма. Крім того, був розглянутий процес формування регіональної ідентичності, запропонований Ансі Паасі та Гарі Раагма. Методологією дослідження є застосування дискурс-аналізу кулінарних книг, опублікованих у першій половині ХХ століття та аналізу сучасних тенденцій в галицькій кухні. Дослідження бере до уваги соціокультурний контекст створення книг, постаті авторок, а також використання інгредієнтів, назви рецептів, передмови та примітки до них з метою оприявлення культурних та історичних маркерів галицької кухні та їх впливу на формування регіональної ідентичності.

Ключові слова: *Галичина, галицька кухня, регіональна ідентичність, уявлені спільноти, кулінарні книги.*

Transformation of Regional Identity through the Prism of Galician Cuisine

Abstract

This paper focuses on the study of regional identity through the lens of Galician cuisine. The aim is to explore the role of Galician cuisine and its elements in the formation or modification of regional identity, analysing both historical and contemporary aspects of the region's culinary traditions. The research is based on Benedict Anderson's theoretical concept of imagined communities and Emile Durkheim's collective consciousness. In addition, the process of regional identity formation proposed by Anssi Paasi and Gary Raagma was considered. The research methodology is based on the discourse analysis of cookbooks published in the first half of the twentieth century and the analysis of contemporary trends in Galician cuisine. The study takes into account the socio-cultural context of the books, the authors' personalities, as well as the use of ingredients, recipe titles, prefaces, and notes to them in order to reveal the cultural and historical markers of Galician cuisine and their influence on the formation of regional identity.

Keywords: *Galicia, Galician cuisine, regional identity, imagined communities, cookbooks.*

ЗМІСТ

ВСТУП.....	5
РОЗДІЛ I. ТЕОРЕТИЧНІ РАМКИ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	8
1.1 Галичина: основні елементи та контексти.....	8
1.2 Уявлені спільноти та колективна свідомість.....	11
1.3 Етапи формування регіональної ідентичності.....	13
1.4 Роль їжі у формуванні регіональної ідентичності.....	17
РОЗДІЛ II. ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА ГАЛИЧНИНИ: АНАЛІЗ КУЛІНАРНИХ КНИГ ХХ СТОЛІТТЯ.....	20
2.1 Контекст написання книг.....	21
2.1.1 Ольга Франко «1-ша українська загальнопрактична кухня» (1929)..	21
2.1.2 Осипа Заклинська «Нова кухня вітамінова» (1928).....	23
2.1.3 Леонтина Лучаківська «Домашня кухня. Як варити і печи» (1910)..	24
2.2 Колективний портрет галичан ХХ століття на основі аналізу кулінарних книг.....	26
2.2.1 Різноманітність на противагу уніфікації.....	27
2.2.2 Різні виміри кухні: селянський, міщанський, аристократичний.....	28
2.2.3 Постать жінки як транслятора української ідентичності.....	31
2.3 Наслідки радянської політики в гастрономії.....	34
РОЗДІЛ III. СИНТЕЗ ТЕОРІЇ ТА ПРАКТИКИ: СУЧАСНА АДАПТАЦІЯ ГАЛИЦЬКОЇ КУХНІ.....	37
3.1 Галицька кухня: від когнітивного до емоційного творення регіональної ідентичності.....	37
3.2 Галицька кухня в контексті національної ідентичності.....	40
3.3 Сучасна адаптація галицької кухні та її вплив на регіональну ідентичність.....	42
ВИСНОВКИ.....	46
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ І ЛІТЕРАТУРИ.....	48

ВСТУП

Гастрономічна культура привертає до себе все більше уваги. У жовтні 2020 року з ініціативи Євгена Клопотенка борщ додали до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини, що породило багато дискусій. Наслідком такої уваги стало визнання борщу українською національною стравою на світовому рівні в липні 2022 року, коли ЮНЕСКО внесло борщ до нематеріальної спадщини, яка потребує охорони. Про все більший інтерес до гастрономічної культури свідчить і вихід фільму «Смак свободи» у 2024 році, творці якого надихались кулінарною книжкою «Перша українська загально-практична кухня» та постагтю авторки Ольги Франко. Кулінарна спадщина є одним з елементів самоідентифікації народу. Це підтверджує надмірне цензурування та винищення будь-якої гастрономічної культури українців у період окупації Радянським Союзом. З відновленням української незалежності у 1991 році невелика частина свідомих громадян почала пізнавати історію України через раніше замовчувані її аспекти, зокрема й кулінарні традиції. А повномасштабне вторгнення стало ще більшим поштовхом до того, щоб пізнавати своє: як загальнонаціональне, так і локальне, в тому числі й кухню.

Ця робота зосереджена на дослідженні регіональної ідентичності через призму галицької кухні. Роль їжі є недооціненою, адже її сприймають як щось тривіальне, що часто не підлягає науковому аналізу. Натомість моя гіпотеза полягає в тому, що кухня та практики, пов'язані з нею, є важливою частиною регіональної ідентичності. А зміни, що відбулися у рецептах та кулінарних звичаях Галичини протягом XIX-XXI століть, відображають важливі соціальні та політичні події в регіоні та допомагають зберегти ідентичність. Моєю метою є дослідити роль галицької кухні та її елементів у формуванні чи видозміні регіональної ідентичності, аналізуючи як історичні, так і сучасні аспекти кулінарних традицій регіону. Для досягнення цієї мети потрібно виконати такі завдання: дослідити історичний та культурний контексти творення Галичини, виокремити поняття регіональної ідентичності та регіональної кухні й

чинників, які мають вплив на їхнє формування, зібрати та проаналізувати релевантні джерела, де описані практики приготування їжі та кулінарні традиції Галичини, проаналізувати сучасний контекст, в якому продовжує існувати галицька кухня.

Це дослідження є культурно-історичним. Тому основним методом роботи є дискурс-аналіз кулінарних книг, опублікованих у першій половині ХХ століття (проте деякі рецепти та записки у книгах даються 1880-90 роками), а також аналіз сучасних тенденцій в галицькій кухні. Дослідження бере до уваги соціокультурний контекст створення кулінарних книг, постаті авторок (Ольги Франко, Осипи Заклинської, Леонтини Лучаківської та інших), а також використання інгредієнтів, назви рецептів, передмови та примітки до них з метою оприявлення культурних та історичних маркерів галицької кухні та їх впливу на формування регіональної ідентичності.

Провідними дослідниками в цьому полі є Маріанна Душар, Ігор Лильо та Олена Брайченко. Важливо зосередитись на їхніх дослідженнях та працях. Зокрема на книзі «Львівська кухня» Ігоря Лиля, де зібрані історичні згадки про галицьку кухню через історії відомих людей Галичини. Крім того, Олена Брайченко однією з перших взяла кулінарні книги як основу наукового дослідження і стверджує, що такий аналіз «дає змогу доповнити наші уявлення про повсякденні та святкові страви селян та містян, оглянути умови формування кулінарних смаків, відчутти кулінарну моду вказаного часу»¹. Кулінарними книгами, які будуть взяті до уваги у цій роботі є «Нова кухня вітамінова» Осипи Заклинської (1928), «Перша українська загально-практична кухня» Ольги Франко (1929), «Домашня кухня. Як варити і пачи» Леонтини Лучаківської (1910), «Одписки з мамчених переписов» Євгенії Долошицької-Винничук (1907), «Солодке печиво» Дарії Цвек (1988) тощо.

Для теоретичної частини важливо було вияскравити концепцію уявлених спільнот, запропоновану Бенедиктом Андерсоном, а також поняття колективної свідомості Еміля Дюркгайма. Також дослідження П'єра Бурд'є щодо класової

¹ Olena Braichenko, "Cookery Books of the Early 20th Century as a Source for Studying Ukrainian Gastronomic Traditions", *Ukrainian Studies*, № 1(66) (24 травня 2018): 32, [https://doi.org/10.30840/2413-7065.1\(66\).2018.132667](https://doi.org/10.30840/2413-7065.1(66).2018.132667).

теорії та габітусу дозволяє краще зрозуміти чинники формування та взаємодії спільнот. А праці Ансі Паасі та Гарі Раагма є ключовими для аналізу поняття регіональної ідентичності та етапів його формування.

РОЗДІЛ I. ТЕОРЕТИЧНІ РАМКИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Поняття ідентичності є предметом багатьох досліджень, натомість протилежне можемо спостерігати у науковому дискурсі стосовно гастрономії та їжі. Багато дослідників, таких як Ерік Гобсбаум, Мануель Кастельс, Габріель Алмонд та інші схильні вписувати концепт ідентичності в національний або виключно політичний дискурс. У цьому розділі важливо вияскравити поняття регіональної ідентичності та їжі як по окремо, так і показати взаємозв'язок між ними, який часто є недооціненим і недослідженим.

1.1 Галичина: основні елементи та контексти

У глобалізованому світі все частіше увага привернена до великих центрів. Натомість регіони на периферії залишаються без уваги наукових дискурсів. Такий центричний погляд на проблему спостерігається і в гастрономії. Більша увага приділяється становленню та розвитку національної кухні, нехтуючи регіональними особливостями. Жан-Франсуа Ревель, французький філософ та есеїст, опонує думці більшості та використовує принцип творення гастрономічних осередків не від націй, а від регіонів та їх особливостей², доводячи неточність як такої категорії «національна кухня». Особливо актуально це для країн, в яких процеси націоналізації виявились уповільненими або ж творення нації в її сучасному вигляді відбувалось у складі одразу кількох держав. Власне ця теза актуалізує вивчення регіональної особливості Галичини через призму кухні, яка, хоч і є зараз складовою сучасної України та української кухні, проте формувалась в умовах відмінних від інших регіонів України.

Географічно регіон Галичина займає землі Львівської, Івано-Франківської, Тернопільської (крім північної частини) областей та Підкарпатського і Малопольського воєводств Польщі. Ця робота зосереджена на сучасних теренах Східної Галичини, тобто тої частини, яка перебуває у складі України. Для того, щоб зрозуміти, яку ідентичність продукує цей регіон, потрібно дослідити

² Jean-francois Revel, *Culture and Cuisine: A Journey Through the History of Food* (New York, N.Y: Da Capo Press, 1984).

історичний та культурний контексти. Важливим фактором для Галичини є її *межовість та пограничність*. Ярослав Грицак приділяє цим поняттям чималу увагу у своїх працях.

У галицькій історії є один незмінний фактор: Галичина постійно була й залишається пограниччям у складі кожної держави, в яку вона коли-небудь входила. [Саме тому] Галичина вже не є просто адміністративно-політичним терміном, а перетворюється на поняття з царини й історії культури³.

Перебування в складі різних держав значною мірою вплинуло та видозмінило регіональну ідентичність містян, які адаптовувались або бунтували проти нової влади. Польська колонізація поклала початок формуванню міту Галичини та насадженню ідеологічного спольщення. Це спричинило частковий спротив й у цій боротьбі почало зароджуватись поняття окремішньої ідентичності. А вхід земель до складу Австрії за правління Марії-Терези та Йосифа II, а потім і до Австро-Угорщини, мав чи не найбільший вплив на формування міту про мультикультурність Галичини. Юрій Андрухович описував цей період як такий, коли Галичина належала до того ж політичного організму, що й Венеція та Відень, і не потрібно було візи для зустрічі з Рільке чи Густавом Клімтом⁴. Історичну та політичну ситуацію та аспекти того періоду описала історикиня Ярослава Верменич:

Міжнаціональні відносини у цьому регіоні неможливо вписати в якийсь шаблон – їхня амплітуда коливалася між полюсами доброзичливості й ворожості. Тут співіснували і взаємодіяли етноси (українці, поляки, румуни, молдавани, німці, росіяни, євреї та ін.), релігії (християнство у вигляді римо-, греко-, вірмено-католицизму, православ'я, протестантизм, юдаїзм), представники принципово відмінних цивілізацій (візантійської, латинської, близькосхідної)⁵.

Натомість XIX-XX століття для Галичини пройшло у боротьбі за автономію. Саме в цей час викристалізувалось таке поняття як «український П'ємонт»⁶. Бажання відокремитись та формувати свою національну ідею ставали все гострішими, зростали й націонал-демократичні рухи. Але з

³ Ярослава Верменич, *Конструювання української ідентичності: Національні й регіональні проекти другої половини XIX - початку XX ст.* (Київ: Інститут Історії НАН України, 2016), 216.

⁴ Emil Brix, "Galicia as an 'Austrian' Myth", у *The Myth of Galicia* (Kraków: International Cultural Centre, 2014), 100.

⁵ Верменич, *Конструювання української ідентичності: Національні й регіональні проекти другої половини XIX - початку XX ст.*, 216.

⁶ Регіон навколо якого мало початись об'єднання українських земель.

приходом радянської влади й аж до незалежності, як каже Тарас Возняк, все, що було надбане за Габсбурзької імперії «випарувалось»⁷.

Через таку строкату історію та складну політичну ситуацію, Галичина ставала особливим регіоном, де до локальної культури домішувались звички та традиції інших держав. Микола Рябчук, робить доволі іронічний висновок, що Галичина була придумана австрійцями, привласнена поляками та перевинайдена і повторно привласнена українцями⁸. Останнє стало можливим лише після занепаду радянської влади. Але постає питання: що повертати, а що місцеві жителі воліли б забути? Яку Галичину «воскрешати»: австрійську, польську, Франца Йосифа II? Радянське панування все уніфікувало і практично забрало увесь шарм, оригінальність та сутність Галичини⁹. Наслідком перерваної тяглості історії стала мітологізація Галичини й повернення до «бабці Австрії» як до «мирного» романтизованого минулого, яке Софія Андрухович описує у своєму романі «Фелікс Австрія».

Аналіз регіональних особливостей лише з історичного погляду не принесе бажаного результату, адже регіон це ще й соціальний конструкт¹⁰. Оскільки тяглість була перервана, то заповнювати прогалини довелось мітами та легендами про Галичину, які стали основою колективної свідомості та ностальгії. Цей міт є не лише соціокультурним феноменом, але й часто «виступає засобом соціальної самоідентифікації індивідів і суспільства»¹¹. Українська дослідниця Ірина Костюк називає цю функцію міту соціально-інтегративною. Вона передбачає «ідентифікацію індивіда із соціальною спільнотою, з державою, природою, історичними подіями заради усвідомлення себе частиною єдиного живого організму»¹². Міт відіграє тут одразу кілька важливих ролей. Він стає засобом творення соціальних зв'язків і джерелом, де закріплені суспільні правила та де формується менталітет. Міт

⁷ Taras Wozniak, "Galicia today", у *The Myth of Galicia* (Kraków: International Cultural Centre, 2014), 143.

⁸ Mykola Riabchuk, "Reinventing Galicia", у *The Myth of Galicia* (Kraków: International Cultural Centre, 2014), 134.

⁹ Wozniak, "Galicia Today", 143.

¹⁰ Alexander B. Murphy, "Regions as Social Constructs: The Gap Between Theory and Practice", *Progress in Human Geography* 15, № 1 (березень 1991): 23-35, <https://doi.org/10.1177/030913259101500102>.

¹¹ Ірина Костюк, "Міф як соціокультурний феномен: Функціональне навантаження", *Вісник Львівської Національної Академії Мистецтв*, № 21 (2010): 369.

¹² Костюк, "Міф як соціокультурний феномен: Функціональне навантаження", 369.

Галичини відіграє суспільно творчу функцію у часи розрухи. Він стає одночасно джерелом традицій, звичаїв та культури й також стає метанаративом, який апропріюється та адаптується мешканцями. Цей міт починає бути частиною їхньої ідентичності.

1.2 Уявлені спільноти та колективна свідомість

В контексті цієї роботи мене цікавить не індивідуальна, а колективна регіональна ідентичність. Міт Галичини з усіма його прибудовами та надбудовами як фізичними (архітектура, артефакти, література тощо), так і напівреальними (мультикультурність, «бабця Австрія», «кавова столиця України» та багато інших) об'єднав чи навіть створив спільноту під гаслами цих наративів та дозволив їй співтворити історію зараз. Поняття *спільноти* є багатофункціональним і його важко матеріалізувати, та попри це, більшість з нас належить до різних спільнот і може їх описати, схарактеризувати. Тому виникає питання яким чином багато індивідів уявляють та говорять про себе однаково, попри відсутність візуального чи фізичного збірного образу? Бенедикт Андерсон описав цей феномен як «*уявлені спільноти*»¹³.

Вона уявлена тому, що представники навіть найменшої нації ніколи не знатимуть більшості зі своїх співвітчизників, не зустрічатимуть і навіть не чутимуть нічого про них, і все ж в уяві кожного житиме образ їх співпричетності¹⁴.

І хоч Андерсон вживає цей термін переважно стосовно націй, але ця робота не має на меті робити регіон Галичину прототипом нації та якимось чином возвеличувати його над іншими.

Цей концепт є одним з необхідних елементів для аналізу також регіональної ідентичності спільноти та допомагає зрозуміти, яким чином творяться та уявляють себе менші локальні спільноти. Прискорило процес формування уявленої спільноти розвиток книг та газет, а зараз це ще й телебачення та інтернет. І те, що Андерсон називав друкованим капіталізмом тепер стало цифровим. Василь Гулай, доктор політичних наук, має дещо схожу

¹³ В оригіналі - *imagined communities*.

¹⁴ Бенедикт Андерсон, *Уявлені спільноти*, пер. Віктор Морозов (Київ: Критика, 2001), 22.

думку, що «найважливішими чинниками ідентифікації в сучасному суспільстві є засоби масової інформації та інформаційні технології, що визначають символічні інтерактивні матриці, які конструюють сприйняття навколишньої реальності»¹⁵. Людям важко сприймати концепції без їх фізичного втілення і це супроводжується процесом комодифікації нематеріальних речей. Описані вище засоби є інструментами поширення наративів, які об'єднують та творять спільноти, нації через різні культурні апарати. Вони комодифікують ідеї, поширюють їх та дають «можливість все швидше зростаючій кількості людей думати про себе та співвідносити себе з іншими у кардинально інший спосіб»¹⁶.

Важливим підґрунтям для функціонування уявлених спільнот є колективна свідомість, запропонована Емілем Дюркгаймом. Колективну свідомість можна описати як сукупність ідей та уявлень, які є загальними для певної спільноти і яка сприяє творенню наших індивідуальностей¹⁷. Вона може проявлятися у різних соціальних формах, таких як звичаї, традиції, міти, які допомагають усвідомити себе як частину чогось більшого, ніж ми самі¹⁸. Основними ознаками колективної свідомості, які виділяє Дюркгайм, є когнітивна та емоційна. Перша стосується символічних значень часу, місця, субстанцій, числа та особистості, без яких нам важко сформуванати базове уявлення про світ навколо нас¹⁹. Проте емоційна складова є значно важливішою в контексті спільнот, бо емоції «прив'язують нас до об'єктів, які лежать за межами нашого існування в часі»²⁰. В контексті Галичини спостерігається, що колективна свідомість є інструментом для заповнення прогалів історії. Колективна свідомість змушує окремих індивідів відчувати ностальгію за речами, які вони ніколи не могли засвідчити. Тому Галичина існує в колективній свідомості не як обриси кордонів на карті, а як культурне нагромадження

¹⁵ Василь Гулай, "Регіональна ідентичність мешканців Галичини та 'галицький автономізм': Сучасні політико-культурні та інституційно-процедурні практики", *Наукові записки інституту політичних і етнонаціональних досліджень ім. І. Ф. Кураса НАН України*, № 1 (2017): 184.

¹⁶ Андерсон, *Уявлені спільноти*, 58.

¹⁷ Kenneth Allan, *Explorations in Classical Sociological Theory: Seeing the Social World*, 3-тє вид. (Thousand Oaks: SAGE, 2013), 108-109.

¹⁸ Ibid.

¹⁹ Ibid.

²⁰ Allan, *Explorations in Classical Sociological Theory: Seeing the Social World*, 108-109.

смислів у місці, якого на карті не існує. Тобто регіон Галичина визначений не лише географічними межами, але й символічними. Його можна описати терміном «memoryland»²¹, який застосовує Шерон Макдональд вказуючи на простір, що усіяний матеріальними згадками про минуле, що змінюють природу формування ідентичностей²².

Можна припустити, що ідентичність мешканців Галичини, яку ми спостерігаємо зараз, розвинулась не так на історичних подіях, як на міті, який формувався з мозаїчних відрізків історії. Мітологізація допомогла консолідувати суспільство під однією ідеєю, що й дозволило створити цю уявлену спільноту уявленого простору Галичини. Ідентичність є людською потребою і людина хоче відчувати почуття приналежності. І якщо воно не формується природно протягом історії, то з'являються міти, які допомагають цьому процесу статись. Арістотель стверджував, що людина є соціальною істотою і хоч здається, що індивідуалізм набирає все більших обертів, «ми повинні бути емоційно прив'язані до нашої культури. Ми повинні мати емоційне відчуття чогось більшого, ніж ми самі»²³.

1.3 Етапи формування регіональної ідентичності

Поняття регіональної ідентичності є особливо важливим для формування спільноти. Власне збереження регіональної ідентичності в час глобалізації ще більше стимулює до вивчення цього конструкту. Для того, щоб зрозуміти, яку роль відіграє кухня у творенні регіональної ідентичності, варто виокремити складові та етапи формування ідентичності. У цій темі опорними є дослідження естонського дослідника Гарі Раагма та фінського географа Ансі Паасі. Перший описує регіональну ідентичність як феномен «ототожнення себе з соціальною системою регіону, людьми, культурою, традиціями, ландшафтом тощо»²⁴. Ансі Паасі доповнює думку попередника і вказує на те, що потрібно розрізняти

²¹ Переклад з англ. - земля пам'яті

²² Sharon Macdonald, *Memorylands* (Routledge, 2013), XXXX, <https://doi.org/10.4324/9780203553336>.

²³ Allan, *Explorations in Classical Sociological Theory: Seeing the Social World*, 108–109.

²⁴ Геннадій Коржов, "Особливості територіальної ідентифікації населення сучасної України", *Український соціум*, № 2(33) (2010): 32, <https://doi.org/10.15407/socium2010.02.031>.

поняття регіональної ідентичності (або регіональної свідомості) мешканців та ідентичність самого регіону²⁵.

Відмінність між цими поняттями полягає у тому, що ідентичність регіону потрібна для того, що відрізнитись від іншого та окреслити свою територію. Тому регіон необхідно назвати, класифікувати, створити навколо нього наратив, який можна поширити в медіа і таким чином простір набуває символічного значення, а не лише територіального. Зазвичай ідентичність регіону формується владою, як зазначає Ансі Паасі, і є певною директивною згори²⁶. Натомість регіональна свідомість мешканців регіону і те як вони ототожнюють себе з ним через історію та культуру має визначальну роль, адже вона присутня в формі «соціальних та культурних практик, дискурсу та дії, й точно не як абстрактні слогани»²⁷. Це можна порівняти з радянським пануванням в Галичині: коли влада насаджувала свою політизовану ідентичність регіону, але не мала успіху серед місцевих, адже «будь-який символ/ідеологія без відповідного досвіду є безглуздим і безсильним з точки зору провокування процесу ідентифікації»²⁸. Таким чином емоційна складова та медіатизований досвід через культурні практики викликає більше відчуття приналежності та ідентифікації, ніж насажені ідеології, які не корелюють з реальним досвідом.

Ансі Паасі описав етапи формування регіону, а Гарі Раагма у своїй статті доповнив їх та як наслідок описав процес формування регіону та регіональної ідентичності, який візуалізував у наступній структурі (Див. рисунок 1).

²⁵ Anssi Paasi, "Region and Place: Regional Identity in Question", *Progress in Human Geography* 27, № 4 (серпень 2003): 3, <https://doi.org/10.1191/0309132503ph439pr>.

²⁶ Там само.

²⁷ Там само, 4.

²⁸ William Bloom, "Identification Theory – Its Structure, Dynamics and Application", у *Personal Identity, National Identity and International Relations* (Cambridge: Cambridge University Press, 1990), 52, <https://doi.org/10.1017/cbo9780511558955.003>.

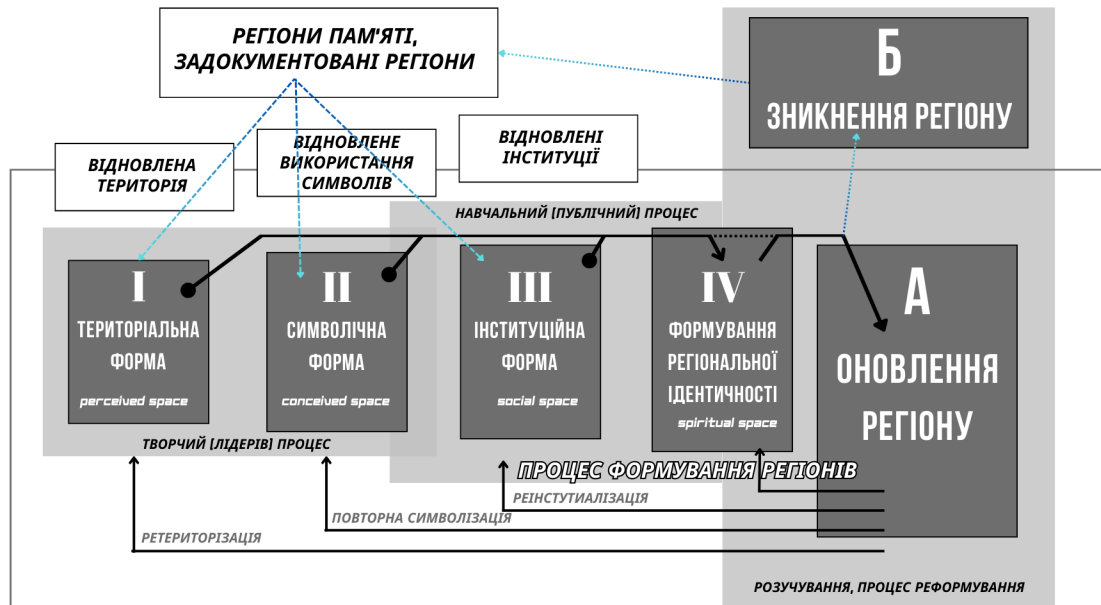


Рисунок 1 – Процес формування регіону²⁹

Отже, Паасі визначає у своїй моделі чотири етапи формування регіону³⁰

- 1) Територіальна форма,
- 2) Символічна форма,
- 3) Інституційна форма,
- 4) Формування соціально-просторової свідомості мешканців і становлення регіону/населеного пункту у регіональній системі.

Остання фаза є радше наслідком попередніх. Тобто для формування регіональної ідентичності повинні відбутись процеси фізичного і символічного окреслення регіону та формування інституцій, які будуть підтримувати цей наратив.

У першій фазі важливим є простір, який людина може сприймати фізично, своїми рецепторами (мовою оригіналу: *perceived space*). Таким чином це також поділ на своє та чуже, що допомагає локалізувати практики й визначити їх межі. Гарі Раагма поділяє думку структуралістів і говорить про те, що існування кордонів є основою для соціальної класифікації та

²⁹ Перекладено з Garri Raagmaa, "Regional Identity and Social Capital in Regional Economic Development and Planning", *ERSA Conference Papers*, 2001, 10.

³⁰ Там само, 8.

«фундаментальною вимогою для виникнення регіональної свідомості серед мешканців»³¹.

Символічна форма, або як її ще назвав Гарі Раагма, *уявлений простір* (conceived space) надбудовується в межах вже окреслених кордонів. Це певна система символів, як матеріальних, таких як герб, прапор регіону, будівлі, особистості, так і нематеріальних: назва регіону, мова, діалекти, традиційні дії тощо³².

Одна з основних функцій систем символів у всіх суспільствах та групах полягає в легітимізації, підтримці та святкуванні існуючого стану речей, як самого існування соціального як такого, так і конкретного розподілу ролей, цінностей, ідентичностей, привілеїв і так далі в тому місці й часі³³.

Це необхідна складова, без якої не можуть існувати уявлені спільноти Андерсона. Спільнотам потрібні ці символи як відправна точка, такий собі якір, щоб почати існування і мати уявлення про те, що їх об'єднує. Опісля ці уявлені елементи повинні бути втілені у практиках спільноти. Вони не завжди стали й з часом можуть змінюватись та перероджуватись, адаптовуватись до вимог часу.

Інституції відіграють важливу роль у творенні регіону. Вони стають медіаторами між людьми та символічною системою регіону. Ці інституції можуть бути фізично втіленими у вигляді організацій, шкіл, університетів чи навіть ресторацій. Окрім описаного вище, інституції можуть бути соціальним простором, про який пише Анрі Лефевр.

Соціальний простір містить велику різноманітність об'єктів, як природних, так і соціальних, включаючи мережі та шляхи, які сприяють обміну матеріальними речами та інформацією. Отже, такими «об'єктами» є не тільки речі, а й відносини³⁴.

Тому інституції відіграють одразу дві ролі в спільноті: бути передавачами сенсів і поширювати їх, а також — бути осередком творення соціального капіталу. В цих осередках потім твориться місцева, локальна культура через поширення практик, комунікацію та будівництво суспільних відносин. І хоча Бурд'є переконаний, що габітус визначає, в яких місцях ми опинимось чи до яких

³¹ Raagma, "Regional Identity and Social Capital in Regional Economic Development and Planning", 8.

³² Paasi, "Region and Place: Regional Identity in Question", 125-126.

³³ Francis R. Allen та Bernice Martin, "A Sociology of Contemporary Cultural Change.", *Social Forces* 61, № 3 (березень 1983): 37, <https://doi.org/10.2307/2578154>.

³⁴ Henri Lefebvre, *The Production of Space* (Oxford: Blackwell, 1991), 77.

середовищ будемо належати, але роль таких неформальних інституцій та соціальних просторів як ресторації, клуби, парки полягає в тому, щоб там могли зустрітись люди з різних світів і з різними габітусами та співтворити щось унікальне на межі своїх відмінностей.

Описані вище компоненти дозволяють створити ідентичність регіону та регіональну свідомість/ідентичність. Їхнє формування є результатом «постійного процесу інституціоналізації та трансформації»³⁵. Регіональна ідентичність породжує у людей відчуття приналежності, яке є нашою основною соціальною потребою, так само як потреба у їжі чи безпеці. Крім того, одним з компонентів регіональної ідентичності є формування глибокого емоційного зв'язку на рівні свідомості чи навіть підсвідомості. Український дослідник Геннадій Коржов стверджує, що ця емоційна прив'язаність залишається найменш дослідженою у формуванні регіональної ідентичності, бо «включає фізичне та ментальне, природне та соціальне, інстинктивне та раціональне, конкретне та загальне, індивідуальне та соціальне, але цим не обмежується»³⁶. Ностальгія та колективне свідоме породжує багато тригерів, які можуть посилювати емоційну прив'язаність до певного регіону.

Після формування, регіон отримує свій статус на мапі та в політичному дискурсі, але крім цих зовнішніх чинників відбувається процес становлення регіональної свідомості/ідентичності. Це процес, який видозмінюється з часом і не має кінцевої точки. Але саме він дозволяє людям, які проживають в цьому регіоні на ментальній мапі створити символічний образ місця, до якого вони належать і сформувані такі поняття як «ми» та «вони», «свої» та «чужі».

1.4 Роль їжі у формуванні регіональної ідентичності

За всіма історичними перипетіями та глобальними політичними проблемами, ми перестаємо помічати прості речі, які нас супроводжують кожного дня. Так звичний побут, яким є їжа та практики пов'язані з нею, мають вплив на глобальні формотворчі процеси. В контексті цієї роботи моя гіпотеза

³⁵ Raagmaa, "Regional Identity and Social Capital in Regional Economic Development and Planning", 9.

³⁶ Коржов, "Особливості територіальної ідентифікації населення сучасної України", 34.

полягає в тому, що галицька кухня та практики, пов'язані з нею, є важливою частиною творення регіональної ідентичності. А зміни, що відбулися у рецептах та кулінарних звичаях Галичини протягом історії, відображають важливі соціальні та політичні події в регіоні та допомагають сформувати регіональну ідентичність. Тому можна припустити, що теза Пет Каплан, про те, що «харчові практики — це не просто спосіб відтворення ідентичності, а й конструювання ідентичностей»³⁷ цілком застосовувана й до галицької кухні.

Можна спостерігати кілька підходів до того як люди ідентифікують себе крізь призму їжі. Одним з найпоширенішим є класова теорія П'єра Бурд'є. Наші смаки й те, як ми їмо, базуються на класовій культурі та стилі життя, але й також велику роль відіграє культурне середовище, в якому ми знаходимось. Габітус є своєрідним компасом, який рамкує наші дії, так само як і споживання їжі.

Використовуючи концепцію класу Бурд'є, стає зрозуміло, що харчові смаки та практики різних соціальних класів не можна просто пояснити питаннями про економічну нерівність: практики споживання також є продуктом класових культурних диспозицій...³⁸.

Ця теорія добре застосовувана для Галичини, адже однією з ознак галицької кухні, про яку пише Ігор Лильо, є її репрезентація у трьох вимірах: міщанському, селянському та аристократичному. В кожному з цих класів існують свої особливості, які можна дослідити в кулінарних книгах, рецептах та часописах, та відтворити ідентичності кожного з класів лише через їхній побут, пов'язаний з їжею. Нещодавно з'явилась книга Маріанни Душар та Ігоря Лиля «Шляхетна кухня Галичини», яка розповідає про «вподобання найвідоміших аристократичних родів Галичини наприкінці ХІХ-початку ХХ століть. Культура кухні, застільної бесіди, звичаїв соціальної групи, що вже практично зникла з мапи Східної Європи...»³⁹. Хоч такі дослідження поки що поодинокі, та вони

³⁷ Bob Ashley та ін., "Consumption and Taste", у *Food and Cultural Studies* (Routledge, 2004), 71, <https://doi.org/10.4324/9780203646915>.

³⁸ Там само, 64.

³⁹ "Шляхетна кухня Галичини: Уривок з книги Ігоря Лильо та Маріанни Душар", ZAXID.NET, 5 березня 2023, https://zaxid.net/shlyahetna_kuhnya_galichini_n1559057.

допомагають відтворити історичну канву через пов'язані з кулінарією джерела та допомагають глибше пізнати соціальні та політичні контексти тих часів.

Бенедикт Андерсон наголошував на тому, що розвиток книг, газет, а тепер ще й телебачення та інтернету, суттєво впливає на інтенсифікацію формування ідентичності, адже це дає змогу швидше поширювати ідеї, це власне етап інституціоналізації регіону, про який також згадував Ансі Паасі. Дослідниця Олена Брайченко розглядає кулінарні книги ХХ століття як джерело дослідження гастрономічної культури⁴⁰. Вона підіймає важливу тему про те, що кулінарні книги не лише ілюструють практичні поради з приготування, рецепти чи просто поради щодо хатніх справ, але й те що «всі вони фактично побудовані на національних засадах»⁴¹. До прикладу у книзі Осипи Заклинської «Нова кухня вітамінова» присутній такий заклик: «Поступово жінка мусить мати час на громадянські справи, збори просвітні і політичні, працю культурну і належати до жіночої організації «Союз Українок»»⁴². Оскільки такі книги були масовими, то кожна господиня повинна була мати таку кухарську книгу. Вони стали інструментом поширення та укорінення місцевих традицій та звичаїв через призму кухні і, окрім цього, ще й ретрансляторами цієї колективної свідомості, про яку писав Дюркгайм, та зародків національних ідей, які ніхто б і не подумав шукати в кулінарних книгах. Можна сказати, що так творилась регіональна ідентичність вже з рисами національної.

Окрім смакових predisposицій, важливими є побутові практики ритуали пов'язані з їжею, які дозволяють людям відчувати приналежність до спільноти та закріплюють уявлену спільноту в цій практиці чи ритуалі⁴³. Натомість ритуали, які відтворює спільнота, є так само повторюваними, але вже з глибшим культурним, соціальним чи релігійним значенням. Конкретно в галицькій кухні такі ритуали найчастіше пов'язані з релігійними святами:

⁴⁰ Braichenko, "Cookery Books of the Early 20th Century as a Source for Studying Ukrainian Gastronomic Traditions".

⁴¹ Там само, 34.

⁴² Осипа Заклинська, *Нова кухня вітамінова*, (Русалка, 1928), 11.

⁴³ Ami Rokach, "Belonging, Togetherness and Food Rituals", *Open Journal of Depression* 09, № 04 (2020): 78-79, <https://doi.org/10.4236/ojd.2020.94007>.

Різдвом та Великоднем. До прикладу так описує приготування до Святвечора зі своїх спогадів дослідник Борис Явір Іскра:

Різдво насправді починається задовго до Свят-Вечора. Жінки готують страви, чоловіки пораються по господарству. Пшениця на кутю старанно відбирається і ставиться сушитися коло грубки. Коли я був малим, то мені доручали терти мак. Давали велику макітру, туди сипали чорного насіння, потім цукру, лили трішки води і я тер. До білого...⁴⁴.

Це лише один приклад того як ритуалізувалось приготування їжі. Такі дієства були часто приватними, сімейними, що дозволило краще їх зберегти від зовнішнього впливу та репресій. Крім того, що спільні ритуали викликали відчуття приналежності, вони також дозволяли накреслити межу між своїми та чужими. Ці поняття важливі в контексті формування ідентичності, бо люди схильні ідентифікувати 'себе' через призму 'не вони'⁴⁵. Особливо гостро це питання постало після повномасштабного вторгнення 24.02.2022 року в Україну, коли життєво необхідно стало відрізнити своїх та чужих за різними критеріями, в тому числі культурними.

Підсумовуючи, їжа є потужним маркером ідентичності. Як казав Гіппократ: «Ми — це те, що ми їмо». Звички та вибори, які проявляються під час споживання їжі, не є випадковість, а скоріше набором схильностей до певної поведінки (габітусу), що притаманна регіону і віддзеркалює регіональну ідентичність. Ритуали та практики пов'язані з їжею допомагають підкріпити уявлення про спільноти у матеріальному вимірі. Але важливо зазначити, що недооцінення кулінарних джерел як повноцінних джерел для дослідження елементів творення ідентичності, спотворює уявлення про регіональну ідентичність мешканців Галичини, адже історія залишається не відрефлексованою і невідомою широкому загалу.

Опрацьовуючи теоретичні концепції та історико-культурні дані, описані у цьому розділі, можна виявити дослідницький потенціал у темах та мотивах, які стосуються зв'язку між галицькою кухнею та регіональною ідентичністю.

⁴⁴ Борис Явір-Іскра, "Галицькі Різдва", Збруч, 4 січня 2015, <https://zbruc.eu/node/31178>.

⁴⁵ Bob Ashley та ін., "The National Diet", у *Food and Cultural Studies* (Routledge, 2004), 83, <https://doi.org/10.4324/9780203646915>.

РОЗДІЛ II. ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА ГАЛИЧИНИ: АНАЛІЗ КУЛІНАРНИХ КНИГ ХХ СТОЛІТТЯ

Цей розділ присвячений аналізу кулінарного доробку галицьких господинь, які здавалось би просто написали кулінарні книги, не здогадуючись про значення, яке вони матимуть для наступних поколінь і для збереження ідентичності. Радянська зрівнялівка, постійний дефіцит, Голодомори та репресії були спрямовані на винищення української ідентичності. І поки ще не винайшли машину часу, ці кухарські книги здатні оприявнити «живу» історію наших предків і допомогти зрозуміти себе. Опорними книгами для аналізу стали праці Ольги Франко «1-ша українська загальнопрактична кухня», Леонтини Лучаківської «Домашня кухня. Як варити і пачи» та Осипи Заклинської «Нова кухня вітамінова». Також у поле мого наукового інтересу потрапили праці Євгенії Долошицької-Винничук «Одписки мамцених рецептів» та Дарії Цвек «Солодке печиво», «До святкового столу» містять також унікальні елементи, які влучно доповнюють та підсилюють основні аргументи та джерела. До уваги були взяті також випуски жіночих вісників Галичини «Нова хата» та «Жіноча доля», що висвітлювали прогресивні ідеї про фемінізм в перемішкy з унікальними переписами, рецептами та порадами щодо організації побуту.

2.1 Контекст написання книг

2.1.1 Ольга Франко «1-ша українська загальнопрактична кухня» (1929)

Фундаментальною книгою для галицьких господинь була «1-ша українська загально-практична кухня» авторства Ольги Франко. Уперше видана в Коломиї у 1929 році, вона стрімко набрала популярності і невдовзі була опублікована ще кілька разів. Зокрема у 2019 році її було передруковано видавництвом Фоліо, з коментарями Маріанни Душар та Наталії Тихолоз. Пані Маріанна у вступному слові вказує на важливість книги, яка «має на меті

виповнити болючу прогалину нашої практичної літератури: брак доброї, загально доступної куховарської книжки»⁴⁶. Цей унікальний кулінарний бестселер поширився далеко за межами Галичини і мав бути в кожній вправній господині. Загалом книга складається з понад 500 сторінок і 1500 рецептів. Франкознавиця Наталія Тихолоз каже, що «книга Ольги-Марії Франко вдало систематизувала й актуалізувала галицький кулінарний досвід у форматі ґрунтовного і практичного, особисто перевіреного поради́ника»⁴⁷. Сама авторка не була просто доброю господинею. Вона багато вкладалась у свій професійний розвиток і закінчила курси з кулінарії у Відні. Книга унікальна тим, що там вдалось поєднати рецепти з різних вимірів: селянського, міщанського та аристократичного. Вона власноруч збирала переписи та рецепти багато років, а досвід в кулінарній академії лише доповнив багате різноманіття рецептів.

Важливо також контекстуалізувати назву книги, адже пані Ольга могла б назвати її «1-ша галицька загально-практична кухня», натомість бачимо там слово «українська». Авторка не відмовилась від своєї регіональної ідентичності, адже в книзі широко використовуються місцеві діалектизми: в рецептах бачимо «овочі» замість фруктів, що свідчить про польський вплив, бо польською «owoce» - це фрукти; «каляфйори», тобто цвітна капуста; «андрути», а не вафельний торт; «тісточка», а не тістечка тощо. Натомість попри відсутність української державності, вона пропагує також і філософію національної кухні, яка враховує регіональні особливості. Таке «кулінарне співжиття» галицького і київського борщу, закарпатської гарбузівки та харківської юшки з раків свідчить також про повагу до локальних культур, які разом складають цю «українську загально-практичну кухню»⁴⁸. Наталія Тихолоз також підкреслює важливість цієї книги в політичному контексті тогочасної Галичини та вияскравлює важливість книги для наступників такими словами:

⁴⁶ Ольга Франко, Маріанна Душар та Наталія Тихолоз, *1-ша українська загально-практична кухня* (Харків: Фоліо, 2019), 5.

⁴⁷ Наталія Тихолоз, "Від чемної дівчинки з галицької провінції – до авторки кулінарного бестселера міжвоєнної доби", Український Жіночий Конгрес, дата звернення 12 травня 2024, <https://womenua.today/projects/natalya-tyholoz/>.

⁴⁸ Ольга Франко, *Практична кухня*, 2-ге вид. (Львів: Каменяр, 1992), 26-34.

Книга цінна тим, що вона з'явилася у той період, коли один світ уже відмирав та був зруйнований в ході Першої світової війни (тобто Австро-Угорщини вже не існувало), а інший світ – був досить хисткий. Адже незалежної України ще тоді не було. Так, ця книга підсумовувала один досвід і передавала його нащадкам⁴⁹.

2.1.2 Осипа Заклинська «Нова кухня вітамінова» (1928)

Унікальність цієї праці в тому, що вона була орієнтована перш за все на висвітлення основ здорового харчування, а не тільки на зібрання рецептів страв. Крім того, унікальна мова, переповнена старовживаними галицькими словами, надає книзі шарму й демонструє атмосферу Галичини ХХ століття. Для того, щоб книга була зрозуміла в кінці додається «словарець». Вже на цьому етапі можна помітити різницю: не «словник», а «словарець».

Варто додати кілька слів про авторку. Осипа Заклинська була дуже розумною та шляхетною жінкою, вільно володіла французькою. Вона публікувала свої рецепти та записки у таких часописах як «Нова хата», «Діло», «Жіноча доля» та інші. Крім того, робота сільської вчительки у різних місцинах Галичини дала їй змогу багато спостерігати за побутом і перейняти місцеві традиції та звичаї. Але, окрім сільського виміру, авторка «представила у своїй книзі понад тисячу куховарських приписів, використавши європейську кулінарну літературу – чеську та німецьку, а також нові теорії гігієни про вагу вітамінів»⁵⁰.

Як вже згадувалось, авторка приділяє велику увагу здоровому харчуванню, «вважаючи попередні кулінарні книги застарілими як для нового динамічного часу»⁵¹. Вона пропагувала безм'ясну кухню, радила їсти більше ярини (овочів), бо там міститься багато вітамінів, що дозволяє здорово харчуватись. Але окрім цього рецепти безм'ясної кухні можуть принести більше різноманіття у харчування тим класам, які не можуть собі дозволити м'ясо кожного дня.

⁴⁹ Ольга Бомко, "Дослідниця про Ольгу Франко: Для неї кулінарія була мистецтвом та філософією життя", Дивись.info, 8 березня 2024, <https://divys.info/2024/03/08/olga-franko-rozpovid-doslidnytsi-pro-neyi/>.

⁵⁰ Маріанна Мовна, "Сильветка книги Осипи Заклинської "Нова кухня вітамінова"", Seeds and Roots Ukrainian Culinary Heritage Project, 20 липня 2022, <https://seedsandroots.net/sylvetka-knygy-osyry-zaklynskoyi-nova-kuhnya-itaminova/>.

⁵¹ Там само.

Окрім приписів та рецептів, як і в попередній книзі, тут підіймається питання самоідентифікації та збереження своїх традицій. Ось так пані Осипа описує приготування до Різдва:

Коли українська родина святкує Український Святий Вечір, треба також се зазначити по народному. Наша ноша, наші звичаї такі красні! (...) Колядують і співають українських пісень, а на них ясно споглядає Шевченко, Франко, з портретів, прикрашених вишиваними ручниками!⁵²

Це лише одна з багатьох згадок в книзі, які наголошують на понятті українськості та власної ідентичності. Маріанна Мовна підкреслює, що ця книга переосмислює не лише кулінарію, але й оприявнює цілий пласт культури, «оскільки, через таку повсякденну річ, як харчування, відкриває не лише минуле..., але й демонструє необхідність міжпоколінного зв'язку пам'яті у нашій культурі»⁵³.

2.1.3 Леонтина Лучаківська «Домашня кухня. Як варити і печи» (1910)

Особлива ця книга тим, що вона стала першою україномовною кулінарною книгою свого часу на противагу численним польським виданням. Маріанна Мовна підтверджує це словами з тогочасної преси:

«Домашня кухня» - се перша руська кухарська книжка, з якої кожна русинка може добре навчитись варити і печи найрізноманітніші страви на всі пори року, а до того дуже смачні і дешеві, і печи всякі смачні і також дешеві печива⁵⁴.

Пані Леонтина походила зі священицької родини і довший час прожила в невеликому селищі Должанка, звідки потім переїхала до Львова. Але де б вона не була, їй вдавалось робити затишок та спокій вдома. І хоч авторка походила з сільської родини, та рецепти з її книги вирізнялись неймовірною різноманітністю: від зупи мігдальної до страсбурзького паштету з фуа-гра. Через простоту написання та доступність, книга набула великої популярності і

⁵² Заклинська, *Нова Кухня Вітамінова*, 7.

⁵³ Мовна, "Сильветка книги Осипи Заклинської "Нова кухня вітамінова".

⁵⁴ Заклинська, *Нова Кухня Вітамінова*, 5.

згодом була також видана в Канаді «як частина Українсько-Англійської кухарки», а саме як «Кухня Старокраєва»⁵⁵.

Ця книга цілком і повністю відображає кулінарні традиції та тенденції Галичини початку ХХ століття. Багато переписів передавались з покоління в покоління і тому зустрічаємо такі рецепти як: «Торт Одарки», «Торт Богдана», «Цвібак Старуха» тощо. Окрім рецептів, авторка наводить багато практичних порад щодо культури споживання страв, їхньої подачі гостям, поєднання різних продуктів та різноманітні техніки приготування⁵⁶. До прикладу пані Леонтина описує у книзі порядок подання страв до обіду і правильний супровід до них з алкоголю: «Перед зупою остриці, вино — Шері Мадейра. По зупі Бордо... По дробі шампань з леду, а на десер солодкі вина як Маляга»⁵⁷. Це свідчить про неабияку обізнаність авторки та про присутність культури споживання алкоголю, яка не обмежувалась лише горілкою як в радянський час. Варто зазначити, що хоча пані Леонтина також подає рецепти «дешевих», в сенсі практичних страв на кожен день, присутність такої культури споживання вина свідчить про платоспроможність авторки та частини її аудиторії. Це свого роду «кулінарна інклюзивність» на сторінках книги, яка включає різні аудиторії з різним рівнем доходу, навичок чи вподобань.

Унікальність книги пані Леонтини Лучаківської в тому, що вона була написана, коли Галичина ще входила до складу Австро-Угорщини. Це власне той період, який поріс мітмами і викликає відчуття ностальгії за «фелікс Австрією». Мультикультурність притаманна галицькій кухні та Галичині зокрема, виразно прослідковується у книзі. Там є страви європейської кухні — салата швейцарська, тісточка французькі; української кухні, яка охоплювала галицькі страви, закарпатські, подільські, буковинські — булки подільські чи медівник буковинський; також є згадки про страви єврейської кухні — зустрічаємо рецепт булок жидівських. «Кулінарні традиції Галичини увібрали

⁵⁵ "Що ми смакували 100 років тому? Автентичні рецепти від Леонтини Лучаківської", НОВА Тернопільська газета, дата звернення 12 травня 2024, <https://nova.te.ua/statti/shho-my-smakuvaly-100-rokiv-tomu-avtentychni-retsepty-vid-leontyny-luchakivskoyi/>.

⁵⁶ Леонтина Лучаківська, *Домашня кухня. Як варити і пачи*, упоряд. Маріанна Мовна (Богуславкнига, 2017), 6.

⁵⁷ Там само, 151.

найкраще з різних культур»⁵⁸ і є також репрезентацією соціального та культурного життя того часу, яке також було мультикультурне та різноманітне, хоча й не без конфліктів та викликів.

Кеннан Фергюсон вдало підсумовує вплив та значення кулінарних книг для спільнот. Він вводить таке поняття як «інтенсифікація», тобто кулінарні книги здатні посилювати відчуття на різних рівнях: тілесному та соматичному; рецепти, що містяться в цих книгах втілюються в їжі, яка стимулює смакові рецептори, яка заохочує до ділення і спільного творення досвіду⁵⁹. Крім того, вони також підсилюють (інтенсифікують) відчуття приналежності, бо передаються з рук в руки, продаються, рекламуються у часописах, обговорюються між жінками і таким чином поширюють традиції, символи і доступуються до свого кола читачів та читачок⁶⁰. А праці наведених авторок є не просто поодинокими кулінарними книгами, а й книгами спільноти⁶¹. Вони об'єднують рецепти різних сімей, які за відсутності цих книг могли б ніколи не зустрітись, тим самим створюючи спільний кулінарний простір на папері.

2.2 Колективний портрет галичан ХХ століття на основі аналізу кулінарних книг

Основним методом дослідження, який був використаний є дискурс-аналіз кулінарних книг, опублікованих у першій половині ХХ століття (проте деякі рецепти та записки у книгах даються 1880-90 роками), а також порівняльний аналіз особливостей галицької кухні в першій та другій половині ХХ століття.

При аналізі було взято до уваги соціокультурний контекст створення кулінарних книг, роль авторок (Ольги Франко, Осипи Заклинської, Леонтини Лучаківської та інших) у формуванні ідентичності, а також досліджено опис рецептів на виявлення локальних та унікальних інгредієнтів. Важливими для аналізу були також назви страв, які дозволяли виявити символічні кордони.

⁵⁸ Лучаківська, *Домашня кухня. Як варити і печи*, 6.

⁵⁹ Kennan Ferguson, "Intensifying Taste, Intensifying Identity: Collectivity Through Community Cookbooks", *Signs: Journal of Women in Culture and Society* 37, № 3 (березень 2012): 698, <https://doi.org/10.1086/662697>.

⁶⁰ Ibid.

⁶¹ Більш відомий термін англійською - community cookbooks.

Окрім кулінарної частини, вивчення передмов та приміток у книгах стали ваговою частиною дискурс-аналізу. Метою дослідження було оприявлення культурних та історичних маркерів галицької кухні та їх вплив на формування регіональної ідентичності.

2.2.1 Різноманітність на протипагу уніфікації

Це один з маркерів, який спостерігається в кулінарних книгах. Ця різноманітність проявляється в присутності рецептів різних культур регіонів України й також у виборі продуктів для приготування страв. Леонтина Лучаківська дивує такими рецептами як компот з фіг⁶² (інжиру), каштанів⁶³, дактилів (фініків)⁶⁴. Це продукти, які зараз навряд чи клались би у компот, а тоді собі це могли дозволити і це була поширена практика. Каштани доволі часто згадуються ще в інших рецептах: торт каштановий, каштани зі сметаною, каштанове морозиво. В книзі Ольги Франко зустрічаються страви з омарами та устрицями, які були популярні серед галичан і власне стали ваговою частиною галицької кухні того часу. Пані Маріанна Душар коментує рецепт «Омар у мисочках» такими словами: «Так цікаво, якою б була українська гастрономія, якби не 70 років «вкусной і здоровой піщі», від якої ми досі маємо печію?»⁶⁵. І дізнатись відповідь на це питання можна з книг наших авторок. Книги просякнуті мультикультурністю та відкритістю до інших культур. У розділі «Торти» уживаються рецепти китайського, віденського, германського, італійського тортів.

Осипа Заклинська теж не відстає від своїх колежанок і дає на розгляд читачкам як прості рецепти, так і вишукані. На одній сторінці є рецепт омлету з пармезаном, «яєць по париськи «au gratin»», «яєць по голяндськи» і водночас є такі прості страви як «бульбяники» чи «паланички» з гречаної каші. Також можна знайти і дещо екзотичні рецепти, такі як жаби смажені чи жаби з підливкою⁶⁶, що походять з французької кухні.

⁶² Лучаківська, *Домашня кухня. Як варити і пачи*, 78.

⁶³ Там само, 77.

⁶⁴ Там само.

⁶⁵ Франко, Душар та Тихолоз, *1-ша українська загально-практична кухня*, 66.

⁶⁶ Заклинська, *Нова кухня вітамінова*, 158-159.

Цікавою особливістю є також наявність у трьох книгах фруктових супів. Пані Леонтина подає рецепти зупи з суниць, рожі, яблук і навіть є рецепт чоколядової зупи. Ольга Франко називає їх також ще холодниками: яблуківка, ожинівка, грушівка тощо. Ось такі рекомендації дає пані Ольга господарям:

Холодні супи готують з фруктів та ярини, як зі свіжих, так і з сушених. Фрукти опускають в окріп на дуже короткий час, тоді протирають і заправляють густою сметаною.... До юшки з яблук, груш та слив муки додавати небагато, а до юшки вишень і чорниць більше. Усі фруктові юшки можна подавати на стіл і гарячими, з грінками⁶⁷.

Це той локальний вид страви, який абсолютно зник з ужитку зараз і видається нам радше дивним. Але кількість рецептів та варіацій цих супів свідчать про те, що це була доволі вживана та популярна страва як у селі, так і в місті.

Використання рецептів різних кухонь в цих книгах не є маркером асиміляції, а навпаки – свідченням поваги до інших культур. Але окрім перебрання якихось методик та переписів із-за кордону, авторки намагались оприявнити різноманіття галицької та української кухні, яка є нічим не гіршою європейської. Описати цей феномен може якнайкраще наш класик Тарас Шевченко: «І чужому научайтесь, й свого не цурайтесь»⁶⁸. За таким принципом діяли авторки, які прагнули навчитись нового і поділитись своїм зі світом, адже ці книжки були поширені далеко за межами Галичини. «Домашня кухня» вважається однією з найпопулярніших книжок у 1938 році серед української діаспори⁶⁹. Книга Ольги Франко стала кулінарним бестселером свого часу і дарувала відчуття дому для тих, хто був в еміграції.

2.2.2 Різні виміри кухні: селянський, міщанський, аристократичний

Репрезентація кухні на сторінках книг у трьох різних вимірах є цікавою особливістю не лише галицької кухні, але й тогочасного суспільства Галичини. Радянська влада довгі роки робила так, щоб селяни сприймались як неотесані та неграмотні, щоб знищити культуру села та придушити будь-які прояви невдоволення владою. Натомість український історик Остап Серeda вказує на те, що «наприкінці ХІХ століття ми маємо новий тип галицького селянина. Це

⁶⁷ Ольга Франко, *Практична кухня*, 2-ге вид. (Львів: Каменяр, 1992), 23.

⁶⁸ Тарас Шевченко, "Поезія 1837-1847", у *Зібрання творів у шести томах* (Київ: Наукова думка, 2003), 348.

⁶⁹ Лучаківська, *Домашня кухня. Як варити і печи*, 169.

селянин, який є модерною людиною, селянин-інтелектуал навіть, селянин-політичний діяч»⁷⁰. Культура харчування описана в кулінарних книгах та журналах це підтверджує.

Євгенія Долошицька-Винничук у книзі «Одписки з мамчених рецептів»(1907-1909), яка не задумувалась до друку і була лише в рукописному вигляді як спадок наступним поколінням, чудово віддзеркалює культуру харчування селян в Галичині, адже сама авторка походила з сільської священицької родини з Жовківщини. Її рецепти вражають різноманітністю, зустрічаємо там більш як 40 видів тортів, серед них і незвичний торт дактильовий (фініковий) чи знаменитий австрійський Лінцький торт. Також є рецепти з різних видів м'яса та дичини: «Шницлі з волового або телячого мяса», «Салямні влоскі», цікава також «Потравка курят з раками». Також багато рецептів були передані пані Євгенії з покоління в покоління або від знайомих та друзів і це своєрідний спосіб творення кулінарної, або й не тільки, спільноти на сторінках книги. Авторка так і підписує рецепти — торт кавовий (од пані Зельской) чи торт прованцький (од пані Вальтеровой). Якщо порівнювати цю книгу з працями Ольги Франко чи Леонтини Лучаківської, то тут не зустрінеш рецептів з устрицями, трюфелями чи омарами. Але все-таки якщо порівнювати харчування галичанина в 1910 році і до прикладу в 1945 році, де були лише «уніфіковані від Чопа до Владивостока норми споживання продуктів чи комбінати харчування»⁷¹, то стає очевидно, що на початку ХХ століття кулінарія була ще й певним мистецтвом, інструментом об'єднання спільноти та пізнання інших культур, натомість потім все це починає втрачатись і вважатись «буржуазним».

Повертаючись до різних вимірів в галицькій кухні, які були однаково важливими й інтереси яких враховувались, варто згадати також про приклад з

⁷⁰ Остап Серета та Віталій Ляска, "Як наддніпрянці збудували Україну в Галичині", ZAXID.NET, 28 вересня 2021, https://zaxid.net/yak_naddnipyantsi_zbuduvali_ukrayinu_v_galichini_n1527128.

⁷¹ Ігор Лильо, "Про кухню аристократичних родів Галичини. Меню родини князів Любомирських (1907–1912)", *Місто: Історія, культура, суспільство. Е-журнал урбаністичних студій*, № 17 (2019): 110, http://resource.history.org.ua/publ/misto_2019_7_8.

праці Ольги Франко. Авторка описувала правила приймання гостей і варіантів накривтя столу «від найскромнішого до вибагливого», (Див. рисунок 2,3,4,5)⁷².



Рисунок 2 - Селянська застava стола



Рисунок 3 - Міщанська застava стола



Рисунок 4 - Застava стола на прийнятті

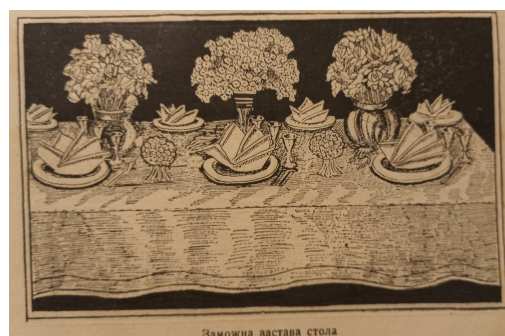


Рисунок 5 - Заможна застava стола

Тут зображені кілька варіантів сервірування і для сільського столу, і для міщанського, для прийняття гостей, а також для більш заможних. Але жоден варіант не є кращим чи гіршим за інший, бо головне, на думку авторки, це те, що господиня повинна «доложити в накрите багато свого питомого!»⁷³, тобто важливо також проявити індивідуальність і показати родинні звички та традиції, а це лише загальні рекомендації.

В журналі «Нова хата» зустрічається дискусія «Пекуча справа» на тему сільських курсів для господинь, які не зовсім адаптовані під потреби села. Проактивна діячка порушує це питання в журналі, щоб дати розголос та змінити ситуацію.

⁷² Практична кухня. Забуте і нове., "О.Франко 'Перша українська загально-практична кухня' 1929р", Facebook, 1 квітня 2023, https://www.facebook.com/photo/?fbid=523751096593954&_set=a.143297351305999.

⁷³ Там само.

У програмі курсу треба передбачити, що інструкторці прийдеться працювати в різних околицях. Є підміські села, що мають змогу харчі докуповувати, а є й такі, що в них цукор є недосяжний. Отже вона мусить приготуватись на різнорідні недостачі⁷⁴.

Такі зауваги є слухними, тому також зустрічаємо в книгах рецепти, які орієнтовані на різний бюджет та можливості. Осипа Заклинська у вступному слові пояснює, що «книжка ся написана для богатих і бідних... щоби і найбідніші могли собі смачно варити»⁷⁵. Вона була переконана, що незалежно від бюджету, можна приготувати смачну, та, що головніше, корисну їжу для родини. Тому на одній сторінці можна знайти розповідь про користь труплів і як їх подавати⁷⁶, а поруч рецепт з не менш корисних грибів масляків чи рижиків. Авторка намагається завжди подавати альтернативу своїм читачкам і вказує дешевші варіанти. Поряд зі шведськими тістечками є рецепт дешевої легуміни кавової й потім подається навіть ще дешевший рецепт, де використовується вже менше масла та яєць⁷⁷.

Ця тривимірність галицької кухні наштовхує на думку про те, що ці три стани співіснували разом і перетинались як на сторінках книг, часописів, так і в реальному житті. Тому ця тема особливо актуальна в контексті концепції габітусу Бурд'є, бо для галичан він не так зумовлений економічним чинником, як культурним диспозиціями.

2.2.3 Постать жінки як транслятора української ідентичності

За кожною з цих книг стоїть жінка. Кожна була неймовірно ерудована та впливова навіть поза своїм середовищем. І попри всі накладені патріархальними принципами стереотипи та ролі, вони зуміли частково обійти їх та видозмінити, ставши також прикладом для багатьох інших жінок. Це суттєво впливає на формування ідентичності, адже авторки є посередницями, які поширюють ідеї та наративи через певний медіум — кулінарні книги та журнали, які на той час мали бути в кожній господині і були джерелом знань та останніх новин.

⁷⁴ "Пекуча справа", *Нова хата: Журнал для плекання домашньої культури.*, № 10 (1938): 2, <http://irbis-nbuv.gov.ua/ulib/item/ukr0000017150>.

⁷⁵ Осипа Заклинська, "Вступне слово", у *Нова кухня вітамінова*, 3.

⁷⁶ Заклинська, *Нова кухня вітамінова*, 46.

⁷⁷ Там само, 88.

Осипа Заклинська у своїй книзі окрім опису рецептів, закликає українську жінку до правильного приймання гостей і організації ладу в домі. Крім того, вона описує роль жінки в сім'ї і додає такі слова:

Поступово жінка мусить мати час на громадянські справи, збори просвітні і політичні, працю культурну і належати до жіночої організації «Союзу Українок». Не може відтягатися від громадянських справ, коли не є хора і не має малесеньких дітей. Але її хата і родина не сміє на тім терпіти⁷⁸.

Цікаво і те, що пані Осипа часто вживає прикметник «українська/ий» у своїх висловлюваннях про те, яка має бути українська господиня чи хата, який має бути український Святвечір. Авторка засуджує господинь, які не приділяють увагу українським традиціям. Вона каже, що в кожній хаті має бути образ Шевченка, прибраний рушником, і що не може бути тут оправдання купувати рушники з чужими написами, бо немає з українськими, адже «на місце чужих можна собі виписати самому українські слова, і відбити через синій папір»⁷⁹. Вже в той час вона чітко артикулювала і просувала українськість для широкого загалу.

Ольга Франко теж суттєво вплинула на роль та сприйняття жінки в суспільстві. За словами франкознавиці Наталії Тихолоз «кухня стала її [Ольги Франко] маленькою фортецею. Вона не могла змінити правил гри у великому і чужому для неї світі, але могла тримати лад у своєму домі і на своїй кухні»⁸⁰ і ділитись цими знаннями з іншими жінками. Поза кухнею вона була активною діячкою і входила до «Союзу Українок», навчалась також в кулінарній академії у Відні і змінила перспективу з кухні як обов'язку жінки на куховаріння як філософію життя та мистецтво. А те, що у назві книги авторка вжила слово «українська» свідчить про неабияку громадянську позицію та розуміння важливості соборності українських земель, яку вона втілила також на сторінках книги, завдяки різноманітним рецептам з різних регіонів України.

Важливою постаттю в контексті ролі жінки у суспільстві є Олена Кисілевська, головна редакторка часопису «Жіноча доля», перша голова

⁷⁸ Заклинська, *Нова кухня вітамінна*, 9.

⁷⁹ Там само, 7.

⁸⁰ Тихолоз, «Від чемної дівчинки з галицької провінції - до авторки кулінарного бестселера міжвоєнної доби «Перша українська загально-практична кухня»».

Світової федерації жіночих організацій, а також сенаторка польського Сейму⁸¹. І хоча вона не написала свою книгу, але упорядкувала та редагувала унікальну збірку рецептів у книзі «Як добре й здорово варити». Там було зібрано більш як 420 переписів, які жінки подавали через часопис «Жіноча доля». Авторка ідеї та партнерка проекту «Авторська Українська Кухня» Лариса Латипова після численних досліджень, відгукується про цю книгу як про таку, що «написана жінками для жінок»⁸².

В книзі ми бачимо, що рецепти підписані як з Галичини, Закарпаття, Поділля, Великої України, так і з Америки, Канади та Чехії. Освічені українські жінки хотіли поділитися своїми переписами з іншими жінками, передати їм частинку своєї історії, а можливо, і зберегти її для наступних поколінь. Бо рецепти не мають кордонів, вони зв'язують українців по світу в одне ціле. І вже в той час жінки розуміли, що лише в єдності наша сила⁸³.

І вона безумовно має рацію. В радянські часи книгу Ольги Франко не можна було перевидавати, бо «радянський общепіт» був не до порівняння з різноманітністю страв, які були описані в книзі. Інша праця «Як добре й здорово варити» була вилучена за використання тризубу на написі «East Galicia»⁸⁴. Радянська система робила все, щоб постаті цих жінок були забуті не лише в Галичині, але й в Україні, бо вони поширювали традиції та звичаї й намагались обходити різні окупаційні влади завдяки своїм кулінарним доробкам.

І якщо зібрати ці маркери та особливості, які були прослідковані в книгах та часописах, то можна скласти уявлений портрет галичан, які жили в першій половині ХХ століття в Галичині. Вони могли жити у місті чи селі й мати різний рівень достатку, але попри економічну ситуацію, вони все одно були освічені та залучені в громадське життя. Крім того, що вони усвідомлювали себе як галичани, було також розуміння важливості соборності. Проте об'єднання не

⁸¹ Авторська Кухня Українська, "🌸🌸🌸🌸 Олена Кисілевська — знакова постать. "Постать королеви" - таке визначення прозвучало в одному з репортажів тих часів...", Facebook, 27 березня 2020, <https://www.facebook.com/avtorska.kuhnya.ukrainska/posts/pfbid0255o3sNthd4HLKyeDc7prqX8dnmdrW57rb6A9Y4VhL1hnqXeEzMTfxAEUknyFSyNnl>.

⁸² Ірина Штогрін, "Рецепти як послання у часі. Кулінарні традиції українських освічених родин", Радіо Свобода, 28 лютого 2021, <https://www.radiosvoboda.org/a/kulinarni-tradytsii-ukrainskyh-rodyn/31124093.html>.

⁸³ Там само.

⁸⁴ Там само.

означало уніфікацію. «Ріжнорідність», як би сказали авторки, є сильною стороною, а не перепорою. Важливо, щоб галичанин/-ка не лише цікавились своєю громадою, але й пізнавали інші культури. Жінка в цьому колективному портреті займає одне з центральних місць, адже непомітно вона встигає оберігати родинні традиції та культуру і передавати її нащадкам, і водночас ще має час на громадські справи. Вже ніколи не вдасться дізнатись як могло виглядати суспільство тоді і якими були б його нащадки, якби вони успадкували всі ці традиції та звичаї. Але зібравши дані, описані тут, штучний інтелект уявив собі так галицьке суспільство в 1938 році та 2024 році (Див. рисунок 6).



Рисунок 6 - Збірний образ галичан у 2024 році (ліворуч) та у 1938 році (праворуч)⁸⁵

2.3 Наслідки радянської політики в гастрономії

Аналіз цих кулінарних книг та переписів є здебільшого ретроспективним та заснований на спогадах та тому, що вдалось віднайти, попри спроби радянської влади це приховати. Через перервану тяглість тривалістю майже 50 років радянського перебування на Галичині та постійного дефіциту, більшість практик, пов'язаних з приготуванням та споживанням їжі, перейшли з дії у простір теорії та ностальгії. Вітольд Шабловський у книзі «Кухня терору, або як збудувати імперію ножем, ополоником і виделкою» обрав собі непересічну тему

⁸⁵ Image "Collective image of galycians in 1938 and 2024 based on the description." Created by ChatGPT for Anna Andrusenko, April 5, 2024. JPEG file.

для дослідження – гастрономію та її роль у політиці Радянського Союзу. Він вкотре підкреслює наскільки недооціненими є дослідження, пов'язані з їжею та гастрономією, адже «у такій країні, як Советський Союз, їй служила кожна котлета, посмажена й подана в кожній їдальні та ресторані... І те, що їв перший секретар комуністичної партії, і те, що їв пересічний громадянин, було політичним⁸⁶». Окрім дослідження минулого, важливо також розуміти, що ми маємо зараз, для того, щоб заповнити прогалини та розуміти, де на нас впливає ця пропаганда. Якщо багато рецептів зникли просто через брак продуктів, то частина – суттєво видозмінилась під впливом радянщини.

Відома галицька господиня Дарія Цвек усе життя збирала рецепти, щоб вберегти унікальну галицьку та українську кулінарну культуру, а її книга «Солодке печиво» – «це книга-символ новітнього розвитку українського кулінарного мистецтва»⁸⁷. Вона продовжувала роботу своїх попередниць, але багато рецептів суттєво видозмінились та були адаптовані. Майже зникла унікальна галицька говірка в рецептах пані Дарії: «андрути» стали вафлями, «цвібак» перетворився на бісквіт, «конфітюри» стали називати варенням чи джемом, а «французькі рурки з кремом» почали готувати як трубочки. Це свідчить про винищення регіональної ідентичності, адже вирізнатись не можна було і мова піддавалась уніфікації. Олена Брайченко звертає увагу на проблему «деформованого спадку», адже те, що передалось за часів вже незалежної України є часто нічим іншим як адаптацією під дефіцит в Радянському Союзі.

Чимало страв і компонентів, які ми вважаємо «істинними», насправді з'явилися в рецептах протягом останніх 50 років і не є автентичними. Ольга Франко (1929 р.) пише у своїй книзі про соус бешамель, а вже Дарія Цвек, (1960-ті й пізніше) використовує майонез як основу для соусу, маргарин замість вершкового масла⁸⁸.

Крім того, що знищували культуру харчування у приватному просторі, публічний теж зазнав суттєвих змін. Культура ресторацій була майже викорінена; у Львові на кінець 1950-60-х років залишилось лише три ресторани

⁸⁶ Вітольд Шабловський, *Кухня терору, або як збудувати імперію ножем, ополоником і виделкою*, пер. Андрій Боднар (Львів: Видавництво Старого Лева, 2023), 18.

⁸⁷ Роксолана Жаркова, "Дарчині легумінки. Галицька вчителька, що стала взірцевою кулінаркою", *Postimpreza*, 23 жовтня 2023, <https://postimpreza.org/texts/darchyni-liehuminky-halytska-vchytelka-shcho-stala-vzirtsevoiu-kulinarkoiu>.

⁸⁸ Жаркова, "Дарчині легумінки. Галицька вчителька, що стала взірцевою кулінаркою".

– «Москва», «Інтурист», «Першотравневий»⁸⁹, а для «звичайних» людей, які не могли собі дозволити ресторани, були їдальні, де стандартно подавали перше, друге і компот.

Культура споживання алкоголю була зведена до напивання та алкоголізму. В книзі Осипи Заклинської є неймовірний перелік рецептів з вироблення наливок, лікерів, пива. Там можна було знайти цитринівку, яфін'як, сливовицю, варенуху, які любили смакувати, а не розпивати. Чого тільки вартують знамениті Бачевські, які зробили ту саму горілку напоєм для вищого класу і додавали туди різноманітні добавки. Це було стерто радянською владою. Горілку там пили стаканами, а «ознакою заможності було пити коньяк, але робили це у стилі пиття горілки – залпом, із чарок чи склянок, часто закушуючи квашеним огірком: пили не для смаку, а для сп'яніння»⁹⁰.

Це лише поодинокі приклади, які вдалось віднайти та про які стало відомо завдяки клопіткій праці дослідників та дослідниць. Але можна припустити скільки ще ми не знаємо. Натомість ця робота, є свідченням того, що потрохи ми повертаємось *ad fontes*. І хоча важко сказати, до яких саме джерел чи витоків ми хочемо повернутись: до «бабці Австрії», чи до Польщі, чи до правління Франца Йосифа II, важливим є бажання пізнати свою ідентичність. А такі проекти як «Авторська Кухня Українська», «Seeds and Roots. Ukrainian Culinary Heritage», «Практична кухня. Забуте і нове», «Їжакультура» покликані допомогти пізнати свою ідентичність та культуру.

⁸⁹ Богдан Панкевич, "Кнайпи Львова у радянські часи", Збруч, 9 травня 2023, <https://zbruc.eu/node/115330>.

⁹⁰ Там само.

РОЗДІЛ III. СИНТЕЗ ТЕОРІЇ ТА ПРАКТИКИ: СУЧАСНА АДАПТАЦІЯ ГАЛИЦЬКОЇ КУХНІ

Мета цього розділу полягає у зіставленні теоретичних концепцій першого розділу з практичними знахідками на основі аналізу кулінарних книг. Важливо також аналізувати не лише ретроспективно, але й з огляду на сучасні контексти та виклики. Розвиток технологій та інтенсифікація життя можуть мати різний вплив на кухню та (ре)формування ідентичності. Кухня починає виходити за рамки побуту і стає брендом. Кулінарні книги трансформуються в блоги/відеоблоги, подкасти та відео короткого формату (Instagram Reels, YouTube Shorts, TikTok). Їжа тепер має ще більше точок дотику та впливу на життя людини. Важливо зрозуміти: чи ці нові інструменти так само допомагають формувати регіональну ідентичність, чи в них інші функції.

3.1 Галицька кухня: від когнітивного до емоційного творення регіональної ідентичності

Опорними теоретичними концепціями, які описані у першому розділі, є поняття *уявлених спільнот, колективної свідомості, габітусу, регіональної ідентичності та свідомості*. Вони є важливими для розуміння елементів, необхідних для формування ідентичності. А розгляд цих концепцій через призму їжі показує нам абсолютно іншу сторону їх застосування. В контексті галицької кухні, за основу емпіричного дослідження було взято аналіз кулінарних книг та часописів ХХ століття, які були видані в Галичині або написані галицькими авторками. Знахідки цього практичного дослідження частково підкреслюють аргументи теоретиків, але й водночас оприявнюють нові елементи та доповнюють їх.

Гіпотеза цього дослідження полягає в тому, що галицька кухня та практики, пов'язані з нею, є частиною творення регіональної ідентичності мешканців. Гарі Раагма та Ансі Паасі описали етапи формування регіональної ідентичності і їжа є одним з інструментів на різних етапах. До прикладу, в

територіальній формі важливе окреслення регіону та його сприйняття через фізичний простір. А їжа та кулінарні книги допомагають вибудувати межі цього простору через знайомі смаки, локальні практики споживання або приготування їжі й в такий спосіб відмежувати свою територію від чужої. В кулінарних книгах зустрічались назви страв, які на одразу окреслюють приналежність до регіону чи держави. У книзі Ольги Франко є рецепти галицького борщу, київського борщу та українського борщу описаних на одній сторінці⁹¹. Запозичені страви переважно містять у назві згадку про своє походження: «тісточка віденські», «тісточка еспанські» чи «тісточка угорські»⁹². І цікавим спостереженням є те, що переважно у рецептах уточнення стосуються страв не «своїх», а «чужих». Тобто це може бути маркером того, що місцеві будуть і без того розпізнавати локальні страви, про які їм хтось розповів або які готують в родині, а окреслення «чужих» рецептів – це ніби попередження про перехід кордонів, але символічних на сторінках книги.

Власне другий етап присвячений творенню символів як матеріальних, так і нематеріальних, які необхідні спільнотам як відправна точка для уявлення самих себе. На мою думку, їжа стає як фізичним, так і нематеріальним втіленням цих символів. Поступово з'являються страви, які стають масово відтворюваними і таким чином починають бути символами регіону. В Галичині це може бути «львівський сирник», який з символічного поля переростає у маркетингове. Менш очевидна страва, яка зустрічалась у всіх книгах авторок є «зупа мігдалова», яка мала багато варіацій і могла подаватись як на свята, так і в буденні дні. Ця страва могла бути таким об'єднавчим символом в Галичині у ХХ столітті і дотепер, якби не окупаційна, у всіх сенсах, політика Радянського Союзу.

Безперечно ці символи потребували певної легітимізації, постійної відтворюваності та поширення через інституційні канали. Рецепти були в книгах, часописах «Жіноча доля», «Нова хата», а також в різноманітних статтях написаних у діаспорі. А «друкований капіталізм» про який писав Андерсон,

⁹¹ Франко, *Практична кухня*, 33.

⁹² Лучаківська, *Домашня кухня. Як варити і печи*, 123-124.

суттєво інтенсифікував цей процес поширення та усталення певних страв як символів регіону.

Окрім фізичної форми, їжа здатна переносити людину на рівень емоційний. Дюркгайм у концепції колективної свідомості виділяв дві складові: когнітивну, яка відповідає за пізнання та усвідомлення того, що нас оточує; та емоційну, яка викликає прив'язаність до речей, розкиданих у часі, й здатна провокувати ностальгію. Їжа є посередником між фізичним та трансцендентним. Дослідниця Дорота Кочановіч пропонує цікаву тезу, про те що за допомогою їжі, а конкретно смаків та запахів, можна відновити пам'ять про минулі моменти, місця та людей і в такий спосіб «оживити мертве»⁹³. Ця перспектива важлива для теми галицької ідентичності через те, що Галичина входила до складу різних держав і водночас була прикордонною територією. В результаті всіх поділів багато втрачалось, але й багато було надбано, а однією з визначальних рис стала мультикультурність галицької кухні, яка суттєво вплинула на формування ідентичності. Період радянської окупації стер те, що було набуто до нього, і залишив по собі мозаїчні спогади та *homo soveticus*. За такого стану справ їжа стає символічним якорем, який мітологізується, видозмінюється та заповнює прогалини в історії, відновлюючи тяглість традицій, ідей чи цілих культур через формування емоційних зв'язків.

Одним з пояснень чому їжа та практики пов'язані з нею здатні утворювати таку сильну емоційну збудженість є явище синестезії. Це коли наші рецептори: зір, слух, дотик, нюх і смак зливаються у незвичайний спосіб і активують відмінний орган чуття. До прикладу, хтось може відчувати слова на смак читаючи книгу або ж звуки з пісні можуть нагадувати про запах улюбленої страви. Під час споживання їжі органи чуття активізуються та стимулюють один одного в незвичний спосіб, закарбовуючи яскраві спогади у пам'яті. Крім утворення нових спогадів, процес споживання або приготування їжі оживляє пам'ять про минуле, провокуючи також ностальгію.

⁹³ Dorota Koczanowicz, "Taste as a Medium of Memory in Anna Królikiewicz's Installations", *Arts* 10, № 1 (31 грудня 2020): 1, <https://doi.org/10.3390/arts10010003>.

В контексті цього кулінарні книги та множинність рецептів там дозволили окремим господарям відновити втрачені спогади через приготування їжі, яка асоціюється з сім'єю та рідним місцем, особливо актуально це було для діаспорян, які відчували тугу за домом. Але для тих, хто не мав цих спогадів підкріплених досвідом, кухня відігравала об'єднавчу функцію і спровокувала емоційну прив'язаність через мітологізацію та легенди, які нашаровувались на різноманітні страви і створювали ці символи в колективній свідомості спільноти.

3.2 Галицька кухня в контексті національної ідентичності

Після аналізу кулінарних книг став видимий аспект національної ідентичності, який не є основним для цієї роботи, але й не може бути проігнорованим. На цьому також наполягають британські дослідники Ацуко Ічіджо та Рональд Ранга, які досліджують зв'язок між їжею, національною ідентичністю та націоналізмом у книзі «Food, National Identity and Nationalism»⁹⁴. Вони вкотре підкреслюють думку про те, що хоча їжа займає центральне місце в житті людини, вона не досліджується систематично і тим більше в контексті націоналізму/національної ідентичності⁹⁵. Аналіз кулінарних книг дозволив побачити навіть трохи глибший зв'язок – роль регіональної кухні/ідентичності в контексті національної кухні/ідентичності.

XX століття було революційним та повним політичних змін на території Галичини: заснування Західноукраїнської Народної Республіки, розпад Австро-Угорської імперії та подальший відхід земель до польської держави. Ярослав Грицак висловлюється про цей період в історії Галичини так:

Живучість цього краю тим більше гідна подиву, оскільки після розпаду Австро-Угорської імперії, у короткому XX столітті (1914-1989/91), нові режими робили усе, щоб знищити головні маркери Галичини – не лише її автономний статус, але й саму назву⁹⁶.

⁹⁴ Atsuko Ichijo та Ronald Ranta, *Food, National Identity and Nationalism* (London: Palgrave Macmillan UK, 2016), <https://doi.org/10.1057/9781137483133>.

⁹⁵ Там само, 1.

⁹⁶ Ярослав Грицак, "Галичина: довга живучість однієї ідеї", Збруч, 15 квітня 2013, <https://zbruc.eu/node/5761>.

Ці та інші соціально-політичні події закарбувались на сторінках книжок у назвах рецептів, приміток авторок та й загалом у способі життя, яке вони описували. Осипа Заклинська багато звертала увагу у книзі на те, що жінка має брати участь в громадському житті, що «українська жінка мусить свій дім вести по національному»⁹⁷ і що обов'язком кожної українки є придбання спочатку української кухарської книги, щоб готувати українські рецепти і привикати до свого, а не чужого⁹⁸. Авторки без сумніву розуміли важливість творення єдиної держави і намагались ставати трансляторами таких думок.

Можна зробити висновок, що сформована регіональна ідентичність і високий рівень соціальної згуртованості в регіоні підсилює націєтворчі процеси і стає транслятором цих ідей та наративів. Тобто тут не відбувається протиставлення регіону та держави, натомість держава не намагається знищити регіон та уніфікувати все під один стандарт «національна кухня» як це було в Радянському Союзі. Національна кухня складається зі страв різних регіонів, вона строката, різноманітна і має багато варіацій. Це те чим треба пишатись, а не винищувати. Український інститут та проєкт «Їжакультура» висвітлили ці думки в історико-гастрономічному виданні з кулінарної дипломатії «УКРАЇНА: Їжа та Історія»⁹⁹. Це унікальна робота, де зібрані особливості кухонь різних регіонів України, традиції та звичаї пов'язані з приготуванням та частуванням гостей, описані особливості споживання їжі, які були розповсюджені на українських землях. Співавторка книги, Олена Брайченко, описує важливість дослідження такими словами:

Українська кухня — цікава, барвиста, різноманітна і сучасна. Кожний сезон доповнює її оригінальними смаками. А одна й та сама страва може смакувати по-різному залежно від регіону. Краса і сила української гастрономічної традиції — у якісних продуктах та техніках, які ми практикуємо не одне століття. Різні кліматичні умови, тісні міжкультурні зв'язки посприяли тому, що сьогодні ми можемо захоплюючись досліджувати світ української гастрономії та ділитися своїми здобутками¹⁰⁰.

⁹⁷ Заклинська, *Нова кухня вітамінова*, 6.

⁹⁸ Заклинська, "Вступне слово", у *Нова кухня вітамінова*, 3.

⁹⁹ Оксана Запорожченко, "В онлайн-доступ виклали гастрономічну книгу «Україна. Їжа та історія»", Стожари, 4 березня 2021,

<https://svitua.org/2021/03/04/v-onlajn-dostup-vyklaly-gastronomicchnu-knygu-ukrayina-yizha-ta-istoriya/>.

¹⁰⁰ Ігор Лильо та ін., *Україна. Їжа та історія* (izhak, 2021), 7.

Підсумовуючи бачимо, що їжа виходить за рамки побуту та просто задоволення базових потреб. Це інструмент для просування ідей: культурних, політичних чи національних. Але щоб цей інструмент був дієвим потрібна спільнота та сформована колективна ідентичність, потрібно вміти мислити тими самими категоріями та символами, уявляти тих самих важливих постатей та навіть готувати ті самі страви і передавати їх з покоління в покоління. Всі ці елементи допомагає забезпечити регіональна ідентичність, в тому числі через їжу та практики пов'язані з нею. Тобто сформована регіональна ідентичність мешканців Галичини стала основою та підґрунтям для поширення ідей про творення Української держави. А галицька кухня стала медіатором між політичними ідеями та спільнотою. Головною, але часто недооціненою перевагою, якою володіє їжа, часто недооціненою, є її присутність у кожному домі і постійна потреба людини в їжі, що дозволяє охопити велику кількість людей з селищ та міст і поширювати ці ідеї в такий тихий та непримітний спосіб як кулінарні книги.

3.3 Сучасна адаптація галицької кухні та її вплив на регіональну ідентичність

В контексті цього розділу означення *сучасність/сучасний* окреслює часовий проміжок від 2007 до 2024 року і процеси, які відбувались в цей час. В цей період виникло кілька абсолютно нових концепцій навколо галицької кухні, які докорінно трансформували гастрономічну галузь. З відкриттям у 2007 році «Криївки», першого концептуального закладу холдингу емоцій !FEST, у Львові розпочалось пожвавлення туристичного потоку, галицька кухня набирала все більшого поширення у ресторанній сфері. За цей період зросла і кількість ресторацій, що позиціонують себе як заклади галицької кухні. І як наслідок *галицька кухня* переросла у концепцію бренду.

Насамперед поняття бренду це не лише про економічну привабливість, але й про культурні та ідеологічні сенси, які він транслює¹⁰¹. В сучасності буде

¹⁰¹ Jonathan E. Schroeder, "The Cultural Codes of Branding," *Marketing Theory* 9, № 1 (березень 2009): 2-4, <https://doi.org/10.1177/1470593108100067>.

мало задовольнити потреби в їжі, культура харчування стала частиною «економіки вражень»¹⁰², де люди шукають нові емоції та досвід. Такий бренд створюється не на основі історичних фактів чи гастрономічних дослідженнях, а переважно на нашаруванні мітів про Галичину. До прикладу, львівських круасанів історично тут ніколи не існувало, так само як і копальні кави чи львівського шоколаду, але це стало брендом та легендою, які приносять гроші і є частиною міту.

На мою думку, таке брендування галицької кухні має суттєвий вплив на формування ідентичності мешканців. Радянський період майже винищив галицьку кухню й разом з тим культуру та традиції, що призвело до надмірної мітологізації періодів, які були до радянщини. А генералізація і висвітлення галицької кухні через призму брендування до кількох страв лише поглибила проблему «втраченої ідентичності»¹⁰³. Оскільки майже жодних гастрономічних досліджень не проводилось тривалий час, то цю прогалину у відновленні історії свого регіону замінили генералізовані бренди, які стали тими якорями значень та символів в сучасній спільноті, яка втратила тяглість з минулими поколіннями і була вимушена наново співтворити і формувати регіональну ідентичність.

Ситуація суттєво змінилась після повномасштабного вторгнення; зріс попит на українське та на локальне, особливо це стосується сфери гастрономії. За даними дослідження Gradus Research, 74% опитаних надають перевагу купівлі товарів українських брендів у 2024 році, що на 5% більше в порівнянні з 2022 роком¹⁰⁴. Що стосується галицької кухні, то вагомий внесок у її дослідження та популяризацію продовжує робити Маріанна Душар під псевдонімом Пані Стефа. Вона створила портал «Seeds and Roots. Ukrainian Culinary Heritage Project», що покликаний висвітлити процес збереження, видозміни та поширення українських гастрономічних традицій¹⁰⁵. Там присутня

¹⁰² Keith Dinnie, *City Branding: Theory and Cases* (Houndmills, Basingstoke, Hampshire: Palgrave Macmillan, 2011), 63.

¹⁰³ Svitlana Yevtushenko, "“LOST IDENTITY” AS A POST-COLONIAL SYNDROME," *Synopsis: Text, Context, Media*, № 1 (2016): XXXX, [https://doi.org/10.28925/2311-259x.2016\(1\)1265](https://doi.org/10.28925/2311-259x.2016(1)1265).

¹⁰⁴ "Споживчі тренди українців на третьому році великої війни", Gradus, дата звернення 11 травня 2024, <https://gradus.app/uk/open-reports/consumer-trends-ukrainians-third-year-great-war-saving-money-becoming-more-pic-ky-about-brands/>.

¹⁰⁵ Про себе, Facebook, <https://www.facebook.com/uchp.seedsandroots>.

унікальна колекція зацифрованих видань кулінарних книг та журналів, які були використані в цій роботі. Крім того, Пані Стефа у своєму блозі розповідає про локальні галицькі рецепти з цих книг та адаптує їх до сучасних потреб часу.

Також проєкт «Авторська Кухня Українська» перевидав кулінарні книги Осипи Заклинської, Олени Кисілевської, Леонтини Лучаківської та Євгенії Долошицької-Винничук. Навколо цього проєкту формується потужна спільнота, якій цікаво досліджувати ці рецептури і таким чином пізнавати себе самих. Ось приклади кількох коментарів, на які можна натрапити під дописами на сторінці у фейсбуці «Авторської Кухні Української» (Див. рисунок 7), що ілюструють як відбувається цей обмін досвідами та важливість поширення цих знань.

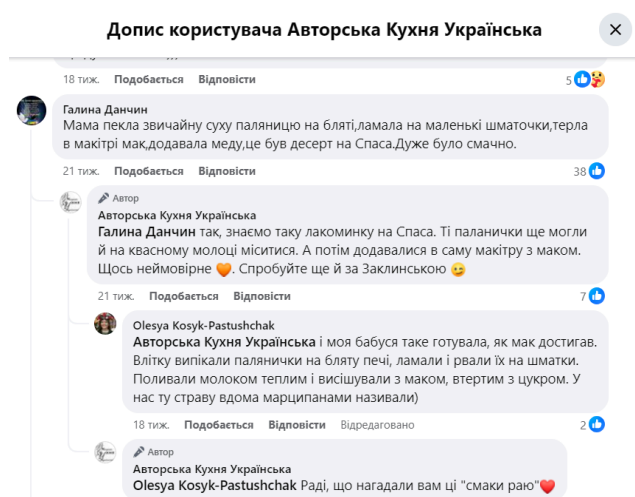


Рисунок 7 - Допис «Авторської Кухні Української» про ламанці з маком з книги Осипи Заклинської «Нова кухня вітамінна»¹⁰⁶

Крім того, цей проєкт має вплив і на масову культуру. Нещодавно вийшло відео на каналі Даші Астаф'євої "Такі страви", де готували старовинну страву «Короп з грибами» за рецептом з перевиданої книги Осипи Заклинської «Нова кухня вітамінна»¹⁰⁷. Це свідчить про те, що нарешті ми починаємо досліджувати свою історію та культуру, поширюємо її і в такий спосіб формуємо нову

¹⁰⁶ Авторська Кухня Українська, "ЛАМАНЦІ З МАКОМ - традиційна, елегантська і 100 відсотків українська страву", Facebook, 4 грудня 2023, <https://www.facebook.com/avtorska.kuhnya.ukrainska/posts/pfbid0wBYTXh4xRw2aDsAoUkd7bD5vYCPxv4mPDsARMTs4ez27cXUUubEF46oz8LeCFUZol>.

¹⁰⁷ Даша Астаф'єва, "АСТАФ'ЄВА та КВІТКОВА готують Коропа з Грибами + ПРО ПОБАЧЕННЯ з ЛАЧЕНОМ!", YouTube, 15 січня 2024, відео, https://www.youtube.com/watch?v=KaRrvIui_WA.

ідентичність, де все частіше немає місця радянській спадщині або яка більше не вважається домінантною.

Окрім Пані Стефи, просвітницькою діяльністю у сфері гастрономії займається Іванна Міліянчук, яка є онукою Ольги Франко. Вона створила сайт «Практична кухня. Забуте і нове», де висвітлює рецепти з книг та записів своєї бабусі. Вона адаптовує їх до сучасних умов приготування і розповідає сімейні історії, які ховаються за цими стравами.

Коли ми були малі, Баба (Ольга Франко) часто робила фаршировані яйця. Нам вони неймовірно смакували. Найбільше подобалося, що мають мисочки-шкаралупки. Маленькою ложечкою ми виїдали ту смакоту. Ця дуже давня страва відома в Андалузії з XIII ст., а до Польщі потрапила в середині XV ст.¹⁰⁸.

Ці спільні зусилля приносять результати, адже у 2024 році вийшов повнометражний фільм «Смак свободи», натхненням якого стала книга Ольги Франко «Перша українська загальнопрактична кухня». Таким чином нові постаті з'являються в історії і продовжується етап дослідження самих себе і своєї культури. Гастрономія та практики пов'язані з їжею стають потужним інструментом в сучасності для розуміння своєї історії. Крім того, це інструмент, який доступний для кожного, бо їжа це базова потреба і кожного дня ми стикаємось з нею в тій чи іншій формі. Влада Радянського Союзу чудово це розуміла і вдало поширювала свої ідеології через їжу. Тому важливо не ігнорувати цю тему, а поглиблювати дослідження, бо їжа, практики та смаки є «не просто відображенням нашої ідентичності, а створюють нашу культурну ідентичність: ми можемо бути тим, що ми їмо, але те, що ми їмо, також створює те, ким ми є»¹⁰⁹.

¹⁰⁸"Надівані яйця (фашировані)", Практична кухня. Забуте і нове., 13 квітня 2024, <https://www.praktychnakukhnia.com/nadivani-yajczya-fashirovani/>.

¹⁰⁹ Ashley та ін., "Consumption and Taste", 59.

ВИСНОВКИ

Це дослідження покликано було підняти важливу тему творення регіональної ідентичності через призму галицької кухні. Існує багато праць, які досліджують цю тему через політичні та історичні процеси, але натомість кухня, їжа та практики пов'язані з нею описані в кулінарних книгах і не тільки не сприймаються як наукові джерела, які можуть заповнити прогалини в історії та показати іншу сторону досліджень.

Натомість ця робота ілюструє на прикладі галицької кухні та аналізу кулінарних книг скільки всього було випущено з поля зору і які нові, або точніше сказати – забуті та знищені риси галицької ідентичності можна виокремити і реконструювати. Моя гіпотеза була таким чином через емпіричне дослідження підтверджена. Їжа та практики пов'язані з нею торкаються кожного в різний спосіб. А широке поширення та доступність рецептів та книг дозволяє охопити якомога більше людей і як наслідок скласти комплексний колективний портрет з характерними рисами ідентичності як мультикультурність, різновимірність суспільства: селяни, міщани, аристократи та важливість жінок-лідерок, які були рольовими моделями в суспільстві.

Окрім цього, аналіз кулінарних книг також дозволив подивитись на гастрономію як транслятора не лише регіональної ідентичності, але й національної. Цей аспект не є об'єктом мого дослідження, але він також дозволив прослідкувати взаємозв'язки між регіональною та національною ідентичністю. На відміну від політики Радянського Союзу, де національне сприймалось як уніфікація культури до кількох символів, бачимо, що в кулінарних книгах національне було висвітлене як строката суміш регіональних особливостей, тобто одне поняття не виключає інше й національна ідентичність не придушує регіональну.

Також важливо було не лише ретроспективно дивитись на формування ідентичності, але й прослідкувати *видозміну* через сучасні тенденції та зміни у сфері гастрономії. Ця трансформація показала, які актуальні інструменти

пов'язані з гастрономією впливають та продовжують формувати ідентичність, до прикладу це стали онлайн ресурси та сайти, перевидання вже відомих нам книжок Ольги Франко, Осипи Заклинської та Олени Кисілевської, проникнення теми гастрономії у популярну культуру та навіть створення фільму. Ці методи охоплюють все більше людей, допомагають відтворити втрачене й дізнатись про свою історію через гастрономічні звичаї та традиції своїх предків. Актуальність дослідження теми ідентичності та творення спільнот через призму їжі суттєво зросла після повномасштабного вторгнення і попит буде лише збільшуватись, адже їжа здатна викликати в нас глибоку емоційну реакцію та ностальгійні відчуття, які закарбовуються в нас в пам'яті та спонукають до дії.

Дослідження регіональної ідентичності та чинників формування спільнот є темою багатьох дискусій серед дослідників. Але синтез цих теорій та погляд з перспективи регіональної кухні допомагає оприятити нові погляди та інструменти творення ідентичності. Мені видається, що така методологія може бути застосована до інших регіонів України, що сприятиме процесу деколонізації від радянської спадщини та висвітленню особливостей культури кожного регіону через призму кухні та гастрономії.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ І ЛІТЕРАТУРИ

- Авторська Кухня Українська. "ЛАМАНЦІ З МАКОМ - традиційна, елегантська і 100 відсотків українська страва". Facebook, 4 грудня 2023.
- . "🌸🌸🌸🌸 Олена Кисілевська — знакова постать. "Постать королеви" - таке визначення прозвучало в одному з репортажів тих часів..." Facebook, 27 березня 2020.
- Андерсон, Бенедикт. *Уявлені спільноти*. Перекладач Віктор Морозов. Київ: Критика, 2001.
- Бомко, Ольга. "Дослідниця про Ольгу Франко: Для неї кулінарія була мистецтвом та філософією життя". Дивись.info, 8 березня 2024.
- Верменич, Ярослава. *Конструювання української ідентичності: Національні й регіональні проекти другої половини XIX - початку XX ст.* Київ: Інститут Історії НАН України, 2016.
- Грицак, Ярослав. "Галичина: довга живучість одної ідеї". Збруч, 15 квітня 2013.
- Гулай, Василь. "Регіональна ідентичність мешканців Галичини та 'галицький автономізм': Сучасні політико-культурні та інституційно-процедурні практики". *Наукові записки інституту політичних і етнонаціональних досліджень ім. І. Ф. Кураса НАН України*, № 1 (2017): 179–90.
- Даша Астаф'єва. "АСТАФ'ЄВА та КВІТКОВА готують Коропа з Грибами + ПРО ПОБАЧЕННЯ з ЛАЧЕНОМ!" YouTube, 15 січня 2024. Відео, 58:10. .
- Жаркова, Роксолана. "Дарчині легумінки. Галицька вчителька, що стала взірцевою кулінаркою". Postimpreza, 23 жовтня 2023.
- Заклинська, Осипа. "Вступне слово". У *Нова кухня вітамінова*. Русалка, 1928.
- . *Нова кухня вітамінова*. Русалка, 1928.
- Запорожченко, Оксана. "В онлайн-доступ виклали гастрономічну книгу «Україна. Їжа та історія»". Стожари, 4 березня 2021.
- Коржов, Геннадій. "Особливості територіальної ідентифікації населення сучасної України". *Український соціум*, № 2 (33) (2010): 31–43.

- Костюк, Ірина. "Міф як соціокультурний феномен: Функціональне навантаження". *Вісник Львівської Національної Академії Мистецтв*, № 21 (2010): 367–78.
- Лильо, Ігор. "Про кухню аристократичних родів Галичини. Меню родини князів Любомирських (1907–1912)". *Місто: Історія, культура, суспільство. Е-журнал урбаністичних студій*, № 17 (2019).
- Лильо, Ігор, Олена Брайченко, Марина Гримич та Віталій Резніченко. *Україна. Їжа та історія*. іzhak, 2021.
- Лучаківська, Леонтина. *Домашня кухня. Як варити і пачи*. Упорядник Маріанна Мовна. Богуславкнига, 2017.
- Мовна, Маріанна. "Сильветка книги Осипи Заклинської "Нова кухня вітамінова"". Seeds and Roots Ukrainian Culinary Heritage Project, 20 липня 2022.
- "Надівані яйця (фашировані)". *Практична кухня. Забуте і нове.*, 13 квітня 2024.
- Панкевич, Богдан. "Кнайпи Львова у радянські часи". Збруч, 9 травня 2023.
- "Пекуча справа". *Нова хата: Журнал для плекання домашньої культури.*, № 10 (1938).
- Практична кухня. *Забуте і нове. "О.Франко 'Перша українська загально-практична кухня' 1929р"*. Facebook, 1 квітня 2023. .
- Про себе. Facebook.
- Середа, Остап, та Віталій Ляска. "Як наддніпрянці збудували Україну в Галичині". ZAXID.NET, 28 вересня 2021.
- "Споживчі тренди українців на третьому році великої війни". Gradus. Дата звернення 11 травня 2024.
- Тихолоз, Наталія. "Від чемної дівчинки з галицької провінції- до авторки кулінарного бестселера міжвоєнної доби". Український Жіночий Конгрес. Дата звернення 12 травня 2024.
- Франко, Ольга. *Практична кухня*. 2-ге вид. Львів: Каменяр, 1992.
- Франко, Ольга, Маріанна Душар та Наталія Тихолоз. *1-ша українська загально-практична кухня*. Харків: Фоліо, 2019.

- Шабловський, Вітольд. *Кухня терору, або як збудувати імперію ножем, ополоником і виделкою*. Перекладач Андрій Боднар. Львів: Видавництво Старого Лева, 2023.
- Шевченко, Тарас. "Поезія 1837-1847". У. Київ: Наукова думка, 2003.
- "Шляхетна кухня Галичини: Уривок з книги Ігоря Лильо та Маріанни Душар". ZAXID.NET, 5 березня 2023.
- Штогрін, Ірина. "Рецепти як послання у часі. Кулінарні традиції українських освічених родин". Радіо Свобода, 28 лютого 2021.
- "Що ми смакували 100 років тому? Автентичні рецепти від Леонтини Лучаківської". НОВА Тернопільська газета. Дата звернення 12 травня 2024.
- Явір-Іскра, Борис. "Галицькі Різдва". Збруч, 4 січня 2015.
- Allan, Kenneth. *Explorations in Classical Sociological Theory: Seeing the Social World*. 3-тє вид. Thousand Oaks: SAGE, 2013.
- Allen, Francis R., та Bernice Martin. "A Sociology of Contemporary Cultural Change." *Social Forces* 61, № 3 (березень 1983): 931.
- Ashley, Bob, Joanne Hollows, Steve Jones та Ben Taylor. "Consumption and Taste". У *Food and Cultural Studies*. Routledge, 2004.
- . "The National Diet". У *Food and Cultural Studies*. Routledge, 2004.
- Bloom, William. "Identification Theory – Its Structure, Dynamics and Application". У *Personal Identity, National Identity and International Relations*, 25–53. Cambridge: Cambridge University Press, 1990.
- Braichenko, Olena. "Cookery Books of the Early 20th Century as a Source for Studying Ukrainian Gastronomic Traditions". *Ukrainian Studies*, № 1(66) (24 травня 2018): 30–41.
- Brix, Emil. "Galicia as an 'Austrian' Myth". У *The Myth of Galicia*, 97–103. Kraków: International Cultural Centre, 2014.
- "Collective Image of Galycians in 1938 and 2024 Based on the Description." Created by ChatGPT for Anna Andruseiko, April 5, 2024. JPEG file.

- Dinnie, Keith. *City Branding: Theory and Cases*. Houndmills, Basingstoke, Hampshire: Palgrave Macmillan, 2011.
- Ferguson, Kennan. "Intensifying Taste, Intensifying Identity: Collectivity Through Community Cookbooks". *Signs: Journal of Women in Culture and Society* 37, № 3 (березень 2012): 695–717.
- Ichijo, Atsuko, та Ronald Ranta. *Food, National Identity and Nationalism*. London: Palgrave Macmillan UK, 2016.
- Koczanowicz, Dorota. "Taste as a Medium of Memory in Anna Królikiewicz's Installations". *Arts* 10, № 1 (31 грудня 2020): 3.
- Lefebvre, Henri. *The Production of Space*. Oxford: Blackwell, 1991.
- Macdonald, Sharon. *Memorylands*. Routledge, 2013.
- Murphy, Alexander B. "Regions as Social Constructs: The Gap Between Theory and Practice". *Progress in Human Geography* 15, № 1 (березень 1991): 23–35.
- Paasi, Anssi. "Region and Place: Regional Identity in Question". *Progress in Human Geography* 27, № 4 (серпень 2003): 475–85.
- Raagmaa, Garri. "Regional Identity and Social Capital in Regional Economic Development and Planning". *ERSA Conference Papers*, 2001.
- Revel, Jean-francois. *Culture and Cuisine: A Journey Through the History of Food*. New York, N.Y: Da Capo Press, 1984.
- Riabchuk, Mykola. "Reinventing Galicia". У *The Myth of Galicia*, 134–38. Kraków: International Cultural Centre, 2014.
- Rokach, Ami. "Belonging, Togetherness and Food Rituals". *Open Journal of Depression* 09, № 04 (2020): 77–85.
- Schroeder, Jonathan E. "The Cultural Codes of Branding". *Marketing Theory* 9, № 1 (березень 2009): 123–26.
- Wozniak, Taras. "Galicia today". У *The Myth of Galicia*, 139–43. Kraków: International Cultural Centre, 2014.
- Yevtushenko, Svitlana. "'Lost Identity' as a Post-Colonial Syndrome". *Synopsis: Text, Context, Media*, № 1 (2016).