

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА
TARAS SHEVCHENKO NATIONAL UNIVERSITY OF KYIV

TEXT & IMAGE

ESSENTIAL PROBLEMS IN ART HISTORY

2023 2 (16)

ТЕКСТ І ОБРАЗ:
актуальні проблеми
історії мистецтва

txim.history.knu.ua
ISSN: 2519-4801



ТЕКСТ І ОБРАЗ: АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ІСТОРІЇ МИСТЕЦТВА

науковий електронний журнал

2023, випуск 2 (16)

Засновник: Київський національний університет імені Тараса Шевченка

Рік заснування: 2016

Галузь науки: історичні науки

Мови видання: українська, англійська.

Періодичність: двічі на рік

Редакційна колегія:

Геннадій Казакевич, д-р іст. наук, професор, Київський національний університет імені Тараса Шевченка (Україна) – голова редакційної колегії

Петро Котляров, д-р іст. наук, професор, Київський національний університет імені Тараса Шевченка (Україна) – заступник голови редакційної колегії

Ірина Адамська, канд. іст. наук, Київський національний університет імені Тараса Шевченка (Україна) – відповідальний редактор

Стефанія Демчук, канд. іст. наук, Київський національний університет імені Тараса Шевченка (Україна) – відповідальний редактор

Ілля Левченко, магістр історії мистецтв, Київський національний університет імені Тараса Шевченка (Україна) – випусковий редактор

Наталія Бурдо, канд. іст. наук, Інститут археології НАН України (Україна)

Михайло Відейко, д-р іст. наук, старший науковий співробітник, Київський університет імені Бориса Грінченка (Україна)

Володимир Дятлов, д-р іст. наук, професор, Чернігівський національний педагогічний університет імені Тараса Шевченка (Україна)

Наталі-Сесіль Жіну, доктор філософії, старший викладач мистецтва та археології кельтів, Університет Париж IV Сорбонна (Франція)

Ростислав Конта, д-р іст. наук, професор, Київський національний університет імені Тараса Шевченка (Україна)

Олег Машевський, д-р іст. наук, професор, Київський національний університет імені Тараса Шевченка (Україна)

Антоній Мойсей, д-р іст. наук, професор, Буковинський державний медичний університет (Україна)

Педро Рейес Мойя-Малено, доктор філософії, Мадридський університет (Іспанія)

Анета Павловська, доктор габілітований, професор, Інститут історії мистецтв Лодзького університету (Польща)

Андрій Пучков, доктор мистецтвознавства, професор, Національна академія мистецтв України (Україна)

Метью Ремплі, доктор філософії, науковий співробітник, факультет мистецтв Університету Масарика (Чехія)

Сергій Рижов, канд. іст. наук, доцент, Київський національний університет імені Тараса Шевченка (Україна)

Олександр Симоненко, д-р іст. наук, провідний науковий співробітник, Інститут археології НАН України (Україна)

Ігор Срібняк, д-р іст. наук, професор, Київський університет імені Бориса Грінченка (Україна)

Максим Фомін, доктор філософії, старший викладач, Університет Ольстера (Сполучене Королівство Великої Британії та Північної Ірландії)

Арно Штроемер, доктор філософії, професор, Університет Зальцбурга (Австрія)

Дацін Янг, доктор філософії, професор, Університет Джорджа Вашингтона (США)

Адреса редакційної колегії: 01601, Україна, м. Київ, вул. Володимирська, 60, Київський національний університет імені Тараса Шевченка, історичний факультет, кафедра історії мистецтв; тел. +380442393407; e-mail: arthistory@univ.net.ua

Журнал рекомендовано до друку Вченою радою Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Протокол №17 від 29 червня 2016 р. Журнал включено до переліку наукових фахових видань з історичних наук (Наказ МОН України №374 від 13.03.2017)

ISSN 2519-4801

TEXT AND IMAGE: ESSENTIAL PROBLEMS IN ART HISTORY

scientific electronic journal

2023, volume 2 (16)

Founder: Taras Shevchenko National University of Kyiv

Year of foundation: 2016

Field of study: History

Language of publishing: Ukrainian, English.

Frequency: twice a year

Editorial board:

Gennadii Kazakevych, Dr. of Sc., Professor, Taras Shevchenko National University of Kyiv (Ukraine) – editor-in-chief
Petro Kotliarov, Dr. of Sc., Professor, Taras Shevchenko National University of Kyiv (Ukraine) – deputy editor-in-chief
Iryna Adamska, PhD, Taras Shevchenko National University of Kyiv (Ukraine) – executive editor
Stefaniia Demchuk, PhD, Taras Shevchenko National University of Kyiv (Ukraine) – executive editor
Illia Levchenko, MA, Taras Shevchenko National University of Kyiv (Ukraine) - managing editor
Natalia Burdo, PhD, Institute of Archaeology, National Academy of Sciences in Ukraine (Ukraine)
Volodymyr Dyatlov, Dr. of Sc., Professor, Taras Shevchenko National Pedagogical University of Chernihiv (Ukraine)
Maxim Fomin, PhD, Senior lecturer, University of Ulster (United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland)
Nathalie-Cécile Ginoux, PhD, Maître de conférences en art et archéologie des mondes celtes, Université Paris-Sorbonne (Paris IV) (France)
Rostyslav Konta, Dr. of Sc., Professor, Taras Shevchenko National University of Kyiv (Ukraine)
Oleg Mashevskiy, Dr. of Sc., Professor, Taras Shevchenko National University of Kyiv (Ukraine)
Pedro Reyes Moya-Maleno, PhD, Universidad Complutense de Madrid (Spain)
Antoni Moysey, Dr. of Sc., Professor, Bukovinian State Medical University (Ukraine)
Aneta Pawłowska, Dr. Hab., Professor, Instytut Historii Sztuki Uniwersytetu Łódzkiego (Polska)
Andrii Puchkov, Dr. of Sc. Professor, National Academy of Arts of Ukraine (Ukraine)
Matthew Rampley, PhD, independent scientist-researcher, Faculty of Arts, Masaryk University (Czech Republic)
Sergei Ryzhov, PhD, Associate professor, Taras Shevchenko National University of Kyiv (Ukraine)
Ihor Sribnyak, Dr. of Sc., Professor, Borys Grinchenko Kyiv University (Ukraine)
Arno Strohmeier, PhD, Professor, University of Salzburg (Austria)
Oleksandr Symonenko, Dr. of Sc., Senior Researcher, Institute of Archaeology, National Academy of Sciences in Ukraine (Ukraine)
Mykhailo Videiko, Dr. of Sc., Senior Researcher, Borys Grinchenko Kyiv University (Ukraine)
Daqing Yang, PhD, Associate Professor, The George Washington University (U.S.A.)

Editorial board address: 01601, Ukraine, Kyiv, Str. Volodymyrska, 60, Taras Shevchenko National University of Kyiv, Faculty of History, Art History department; tel. +380442393407; e-mail: arthistory@univ.net.ua

The journal is published by the authority of the Academic Senate of the Taras Shevchenko National University. Decision №17. June, 29, 2016.

The journal is included in the Ukrainian list of specialized scientific publications (Ministry of Education and Science of Ukraine, decision №374. March, 13, 2017)

ISSN 2519-4801

Image on the cover: Pierre Reymond workshop, "January" plate, around 1570-1580, The Bohdan and Varvara Khanenko National Museum of Arts, Kyiv, inv. 151 BR

DOI: 10.17721/2519-4801.2023.2

ЗМІСТ CONTENTS

SPECIAL ISSUE

- Apenko O.** «January» and «June» from the Khanenko Collection: a Broad Context Surrounding Small Plates
Апенко О. «Січень» та «Червень» із колекції Ханенків: широкий контекст довкола малих тарілок6
- Казакевич О.** Стиль і смак епохи: меню як джерело дослідження гастрономічних практик та візуальної культури довгого дев'ятнадцятого століття
Kazakevych O. Style and Taste of the Era: Menus as a Source for Research on Gastronomic Practices and Visual Culture of the Long Nineteenth Century.....28
- Бабій Н.** Густативні образи Мирослава Яремака (на матеріалах перформансів)
Babii N. Gustatory images of Myroslav Yaremak (based on the materials of performances).....41
- Петренко-Лисак А.** Візуальний есей – «Їжа (до) останнього дня»
Petrenko-Lysak A. Visual essay – «Last day food».....54

ANCIENT, MEDIEVAL AND EARLY MODERN ART

- Федосєєв Н.** Секуляризація образу Аїда та підземного царства у Стародавній Греції на прикладі вазопису
Fiedosieiev N. Secularization of the image of Hades and the underworld in Ancient Greece through the example of vase painting74

MODERN AND CONTEMPORARY ART

- Самчук Т.** Одна із бойчукістів. Джерела до біографії Катерини Бородіної
Samchuk T. One of the Boychukists. Sources to the biography of Kateryna Borodina.....99

PRESERVATION OF CULTURAL HERITAGE

- Zubar M., Afanasieva N.** The Voids of Mariupol's Memory
Зубар М., Афанасьєва Н. Пустоти пам'яті Маріуполя103

SURVEYS AND REVIEWS

- Качковська Я.** Динаміка і діалектика: розкриття політики бієнале сучасного мистецтва (Kompatsiaris, P., 2017, The Politics of Contemporary Art Biennials: Spectacles of Critique, Theory and Art. New York: Routledge)
Kachkovska Y. Dynamics and Dialectics: Unraveling the Politics of the Contemporary Art biennale (Review on Kompatsiaris, P., 2017, The Politics of Contemporary Art Biennials: Spectacles of Critique, Theory and Art. New York: Routledge).....121

Демченко Д. «Ideology at Its Purest»: Чий модернізм? (Review on Akinsha, K., Denysova, K., Kashuba-Volvach, O. (eds.), 2022, In the Eye of the Storm: Modernism in Ukraine, 1900–1930s. London: Thames & Hudson Ltd.)	
Demchenko D. «Ideology at Its Purest»: Whose modernism? (Akinsha, K., Denysova, K., Kashuba-Volvach, O. (eds.), 2022, In the Eye of the Storm: Modernism in Ukraine, 1900–1930s. London: Thames & Hudson Ltd.)	126
Казакевич Г. Етнографічна фотографія Йосипа Кордиша (1824-1896)	
Kazakevych G. Ethnographic Photography by Jozef Kordysz (1824-1896)	133
Ярмоленко В. Безмежжя Федора Тетянича (Федір Тетянич. Фрипуля, 2021. Київ: Антиквар)	
Yarmolenko V. The Infinity of Fedir Tetianych (Review on Fedir Tetianych. Frypulia, 2021. Kyiv: Antikvar)	163

СТИЛЬ І СМАК ЕПОХИ: МЕНЮ ЯК ДЖЕРЕЛО ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНИХ ПРАКТИК ТА ВІЗУАЛЬНОЇ КУЛЬТУРИ ДОВГОГО ДЕВ'ЯНАДЦЯТОГО СТОЛІТТЯ

Ольга Казакевич

Style and Taste of the Era: Menus as a Source for Research on Gastronomic Practices and Visual Culture of the Long Nineteenth Century

Olga Kazakevych

The long nineteenth century (1789-1914) was a time of significant socio-cultural transformations. In the field of gastronomic practices, several interdependent but multidirectional processes took place simultaneously. They were related to changes in the eating behaviour of people belonging to urbanized and westernized communities. The nineteenth century was "gastronomically ambitious" for several reasons. It was the time when restaurant culture, its visual and culinary atmosphere, took shape. Menus evolved into pivotal representations of a restaurant's identity, akin to a business card. As an element of hospitality culture, formalized menus became prevalent not only in higher-class households but also among the burgeoning middle classes. They serve as rich sources for studying culinary history and visual culture, reflecting gastronomic trends, tastes, and visual inclinations of the time. Furthermore, menus subtly delineate the identities of diverse social strata and showcase the era's technological advancements. Careful scrutiny of these menus also reveals the burgeoning globalization and heightened intercultural contacts. French cuisine held sway over high European culinary practices, evident not only in the proliferation of French dishes and culinary terms but also in the composition of menus predominantly in French. This trend cultivated a shared culinary space, often reinterpreting global influences through local traditions. Consequently, these menus reflect the formation of national cuisines, where 'folk' dishes were adapted to cater to the cultural preferences of the upper strata of society. Moreover, these menus serve as testaments to the distinctive features of the era's social and economic development, encompassing income disparities, shifts in women's social status, and other notable changes.

Keywords: *long nineteenth century, visual culture, menus, design, gastronomic culture, eating behaviour, culinary traditions, globalization, national cuisine.*

Технологічний прогрес модерної доби відкрив перед людством нові можливості для поширення інформації, що не могло не торкнутися такої сфери життя людини, як гастрономічна культура. Знаковим явищем стало масове поширення у XIX столітті меню – списку страв та напоїв, які можуть бути замовлені в ресторані, або мають бути подані до столу під час бенкету. Досить часто меню були художньо оформлені й містили набори особливих візуальних знаків, розрахованих на певну аудиторію. Деякі страви в меню, їхні назви та комбінації також могли нести символічне навантаження. У такому контексті меню може виступати засобом комунікації, документом, що віддзеркалює історичний досвід кулінарних практик, відображенням тенденцій економічного розвитку, соціокультурних трансформацій, джерелом розуміння харчової поведінки та суспільних уподобань. Аналіз меню як візуального об'єкта та, водночас, свідка певного етапу існування гастрономічної культури, дозволяє розширити наші уявлення про ідентичності, звички та смаки соціальних або етнічних груп у різні історичні періоди. Меню становлять важливий елемент гастрономічного дискурсу, який відкриває можливості дослідження процесів взаємодії і взаємовпливів різних гастрономічних просторів утілених на особистісному, державному чи навіть глобальному рівні. Дослідження

цього типу документів є особливо актуальним сьогодні, коли цифровізація повсякдення призвела до звуження культури друку паперових меню і все частіше заклади пропонують електронні переліки страв та напоїв. Сучасні меню, які нерідко вміщують фото готових страв, зазвичай мають суто утилітарне призначення. Тоді як меню XIX та початку XX століття зазвичай мали передавати атмосферу закладу або події і тому нерідко слугували об'єктом колекціонування.

Меню як історичне джерело у першу чергу досліджували як відображення кулінарних традицій, характерних для певного регіону, на основі яких можна було укладати збірки рецептів. Нині існує чимало праць у яких меню розглядається як соціокультурне явище, що відображає смакові уподобання і впливає на гастрономічну та споживчу поведінку. Серед них, зокрема, варто відзначити роботу Елісон Перлмен «May We Suggest: Restaurant Menus and Art of Persuasion» (2018). Чимало досліджень присвячено конкретним проблемам, пов'язаними з ресторанными чи бенкетними меню. Наприклад, Елен Стейнберг і Джек Прост у своїй розвідці спростовують поширене серед загалу уявлення щодо так званого меню «1834 Delmonico menu», як першого ресторанного меню, надрукованого в США (2008). В окремих працях розкрито особливості формування і презентації меню американських ресторанів (Freedman, Warlick 2011; Freedman, 2011; Ann D. Zwicky, Arnold M. Zwicky 1980). На прикладі меню з архіву родини Любомирських Ігор Лильо та Маріанна Душар дослідили традиції, гастрономічні практики й смакові уподобання аристократичних родин Галичини переважно перших десятиліть XX століття (Лильо 2019, Лильо, Душар 2023). Меню імператорських родин присвячена книга Джейка Сміта (Smith 2009), яка унаочнює спільні та відмінні риси гастрономічних уподобань правлячої еліти різних країн. Меню могли ставати об'єктом колекціонування, тож існують і відповідні праці, які присвячені окремим подібним збіркам. Наприклад, стаття Жанни Шінто, в якій розглядається постать відомого колекціонера меню Генрі Фойта та зібрані ним артефакти (Schinto 2005). Проте загалом на сьогодні бракує комплексного дослідження, в якому меню було б представлено як документ, що репрезентує взаємозв'язок харчових практик та символічного простору епохи.

Метою статті є визначення джерельного потенціалу меню, як візуального об'єкта, та його змістового наповнення, як відображення кулінарних практик XIX – початку XX століття.

Хоча своїм корінням таке явище як меню сягає приватних бенкетів французького королівського двору середини XVIII століття, його масове поширення пов'язане з ресторанною культурою «довгого дев'ятнадцятого століття». До її появи відвідувачі закладів харчування могли розраховувати скуштувати лише ті страви, які були приготовлені кухарем у цей день. Однак загальною практикою для XIX століття стало виготовлення паперових меню з переліком страв, які пропонували ресторани і кафе на вибір клієнта. Переважно дизайн таких меню ретельно розробляли, що в свою чергу обумовлювало сприйняття меню як вагомий частини візуальної атмосфери закладу харчування.

В основу класифікації меню можна покласти різні виміри та характеристики: час або місце створення, призначення, цільова аудиторія, стиль оформлення тощо. Наприклад, один із провідних колекціонерів Генрі Фойт пропонує власну класифікацію меню, виходячи з американської історії і традицій, і базуючи її на трьох вимірах: «progress», «identity», «class». Таким чином він виокремлює наступні категорії: «Повсякденне життя (1842-1954)», «Особливі події» (1854-1966), «Економічний бум (1878-1883)», «Нью-Йорк» (1884-1940), «Американське військове меню» (1847-1955), «Святкуймо (1950-ті – до сьогодні)» (Schinto 2005, p. 74). Класифікувати меню періоду XIX – початку XX століття також можна спираючись на їхнє походження або призначення: 1) меню закладів харчування, переважно ресторанів (повсякденні, святкові, бенкетні); 2) офіційні меню бенкетів, які влаштовувалися органами державної влади; 3) меню бенкетів, які організовувалися формальними або неформальними

об'єднаннями з нагоди суспільнозначимих подій; 4) приватні меню родинних заходів, вечірок та бенкетів; 4) «спеціальні» меню, до яких можна віднести медичні, дитячі, пісні, вегетаріанські тощо.

Аналізуючи меню XIX – початку XX століття, легко помітити чимало спільного, як в оформленні документів, так і в переліку запропонованих страв та напоїв. Ця особливість робить меню одним із найбільш показових свідчень формування глобальної візуальної та гастрономічної культури. Що, однак, не виключало наявності певної регіональної або національної специфіки.

Можливо, найбільш прикметною рисою еволюції гастрономічної культури, яку відображають меню «довгого дев'ятнадцятого століття», є визначальний вплив французької кулінарної традиції. Саме вона зазнала глибокого вкорінення і переосмислення в межах локальних гастрономічних практик країн Європи та США. Французька кулінарна термінологія фактично стала міжнародним стандартом, якому мали відповідати європейські та американські професійні кухні та збірки кулінарних рецептів.

Використання французької мови в ресторанних і приватних меню також було досить поширеним явищем, навіть там де французька навряд чи могла претендувати на статус провідного засобу спілкування суспільної еліти. Наприклад, в ресторанній культурі США спостерігається помітне поширення франкомовних меню, поряд із англійськими або двомовними. Французький вплив залишав місце для різних форм гібридизації. На думку Пола Фрідмана, стиль американської кулінарної традиції на той час більше нагадував англійський ніж французький, який можна класифікувати як «aesthetic Frenchified English: улюблене англійське м'ясо, дичина та риба, заправлені французькими соусами» (Freedman 2011, p. 40).

Російська імперія запозичила від французької культури не лише моду на знання французької мови серед заможних прошарків, але і чимало традицій французької кухні. Все це сприяло формуванню нових кулінарних переваг, появі більш витончених і гастрономічно різноманітних страв на столах вищих і середніх прошарків російського суспільства. Водночас, слід зважати на те, що будь-які культурні запозичення є «дорогою з двостороннім рухом». Історики гастрономії звертають увагу на те, що упродовж XIX століття у західній культурі поширювався так званий російський стиль обслуговування за столом, відмінний від французького (Kaufman 2002; Harding 2021). Зокрема, на відміну від французького стилю обслуговування, коли усі страви ставили на стіл одночасно і кожен створював свою «індивідуальну тарілку смаку», в межах «російського стилю» слуги подавали страви до столу одну за одною, по черзі. Це, у свою чергу, впливало на характер спілкування за столом, соціальну і гастрономічну поведінку гостей, роль господаря і господині застілля. Трансформувалися правила декорування столу, на якому тепер стояли не страви, а переважно квіти та елегантний посуд (порцеляна, срібло, кришталь тощо), який доповнювали фрукти та декорації, як, наприклад, акваріум із золотими рибками, штучний фонтан тощо. Одним із мотивів такого декорування столу була демонстрація розкоші родини. Але водночас розрахунок необхідної кількості продуктів для страв дозволяв заощадити на їхній вартості та кількості.

Відповідно до «російського стилю» сервірування, кожна страва потребувала певного виду вина чи іншого напою, що знайшло відображення у меню (The New York Public Library Digital Collections. Image ID 476987; Gastronomy Archive. Menu Collection. 28). «Письмове меню стало необхідністю, бо виникла потреба ознайомлення з переліком страв, які могли скуштувати гості» (Kaufman 2002, p. 128). Тенденція подачі страв у російському стилі у XIX столітті охопила Сполучене Королівство Великої Британії та Ірландії, тож вікторіанське застілля часто ставало випробуванням для молоді, недосвідченої господині та гостей (Harding 2021,

р. 58). Після Великої війни ця традиція на британських островах була практично втрачена і більше не відновлювалась (Ibid, p. 75).

Поряд із своєрідною культурною глобалізацією, меню XIX – початку XX століття можуть відображати і цілком протилежну тенденцію. Зокрема, в Інституті рукопису Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського зберігається рукописне меню «вечері в грузинському стилі» (*“a la Géorgienne”*). Меню, складене французькою мовою і датоване 1848 роком, включає такі страви як бозбаш, долма, бадриджані, плов, шашлик, бастурма, абхазурі (ІР НБУВ ф. І, спр. 27354).

Локальні кулінарні традиції поступово починають слугувати потребам національних проєктів, а бенкети та ресторани стають полігоном для випробування «народної кухні» суспільними елітами. В якості прикладу візьмемо меню урочистого обіду 1910 року в болгарському Кюстендилі. Аркуші меню оформлені на блакитному (салатовому) папері з зображеннями пов'язаними з кулінарією (горщик, чайник тощо) і містять записи прізвищ його учасників на звороті. Меню включає два види напоїв (вино та кава) і вісім страв, три з яких супроводжуються означенням «болгарський» і ще дві вказують на місто, в якому відбувався обід (зокрема, «болгарський сир» та «кюстендильські печені сливи з горіхом»). Звертає на себе увагу наявність у цьому меню страви під назвою «борщ руски» (ІР НБУВ, ф. І, спр. 5181). Ця назва є нічим іншим, як свідченням просування замаскованої під панславизм російської імперської ідеології, яка спиралася, у тому числі, на кулінарні практики. В гастрономічній культурі Російської імперії ми бачимо як тенденцію до культурної апропріації страв підкорених народів, так і маркери колонізації у вигляді численних «російських» страв у ресторанних та бенкетних меню, зокрема, й на теренах України.

Художнє оформлення меню також відображає соціокультурні тенденції досліджуваної епохи. Більшість меню виготовлялася у типографіях, які дозволяли замовнику друкувати меню з унікальними наборами страв та напоїв, або пропонували стандартні бланки, куди окремі позиції вписували від руки. Залежно від фінансових спроможностей замовника, використовувалася широка номенклатура матеріалів та способів друку. Для виготовлення і оформлення меню застосовувався кольоровий і чорно-білий друк на папері різної товщини, тиснення золотом. В оформленні могла бути використана тканина (наприклад, шовк), шкіра тощо. Такі елементи мали підкреслювати статус закладу або персони, яка влаштовувала бенкет, а також містити натяк на характер застілля (наприклад, чорна стрічка в меню могла використовуватись на знак жалоби).

Художнє оздоблення меню залежало від уподобань замовника і від таланту виконавця. В оформленні меню часто використовувалися не лише декоративні орнаменти, але й віньєтки з фігуративними зображеннями. Це, зокрема, могло бути зображення будівлі готелю, в якому розташовувався ресторан, айдентика закладу харчування, герби, емблеми тощо. Респектабельні готелі, які мали власні ресторани з вишуканим інтер'єром та широким асортиментом страв і напоїв, замовляли оформлення меню, яке мало спонукати відвідувачів до замовлення і споживання більшої кількості страв та напоїв. Для цього використовувалися найрізноманітніші візуальні образи: пейзажі, квіти, птахи, тварини, міфологічні істоти, тематичні композиції, побутові картинки, а згодом і фотографії. Для полегшення візуального сприйняття перелік страв і напоїв у ресторанних меню зазвичай представляли секційно, відповідно до типів і видів страв (супи, закуски, м'ясні, рибні страви, десерти, напої тощо).

Бенкетні меню товариств або офіційних прийомів передбачали тематичне художнє оформлення. Наприклад, в дизайні меню бенкетів різних товариств часто використовували візуальні елементи пов'язані з діяльністю їхніх членів, а перелік страв загалом був традиційним для подібних заходів (The New York Public Library Digital Collections. Image ID 474223; Image ID 474221). В оформленні обіднього меню 1884 року, яке паризький ресторан

«Richard» пропонував членам Société des Gens de Lettres (одного з найповажніших літературних клубів Франції), центром композиції виступає посудина, підписана як «космополітична страва буйабес». В меню обіду бачимо суп, закуски, сезонний салат, сир, фрукти, печиво, каву, шампанське, лікер «Шартрез» та ін. (Musée Carnavalet, Histoire de Paris. Société des gens de lettres, menu du diner du 11 février 1884 au restaurant Richard).



Ил. 1 Меню ресторану готелю "De Russie a Leopold" у Львові середини XIX століття.

Джерело: ІР НБУВ, ф. 331, спр. 112.

Спробуємо розглянути формування ресторанної гастрономічної культури України на прикладі деяких меню, порівнюючи їх з аналогічними документами з інших країн. Одним із найбільш інформативних та цікавих є меню (Carte du jour) львівського ресторану готелю «De Russie a Leopold», яке датується серединою XIX століття і зберігається у фондах Інституту рукопису НБУ імені В.І. Вернадського (Ил. 1). Документ відображає асортимент страв та напоїв одного з найбільш знакових та фешенебельних закладів міста.

Меню ресторану готелю «De Russie a Leopold» оформлене з використанням мотивів пов'язаних із античним Діонісом (Вакхом). Бог виноробства тримає чашу, в яку крапає вино. Основним декоративним елементом є виноградна лоза з гронами, яка ніби «оплітає» весь документ. Цей мотив доволі часто зустрічається в художньому оформленні меню XIX століття (The New York Public Library Digital Collections. Image ID 476895; Musée Carnavalet, Histoire de Paris. Dîner de la pensée, menu du 12 janvier 1884). Львівське меню містить також наступні



Іл. 2 Меню з архіву родини Штейнгелів. Джерело: ІР НБУВ, ф. 109, спр. 27, арк. 2.

англійськи», «ростбіф по-англійськи», «карп по-польськи», «щука по-голландськи», «квасоля по-англійськи», «яйця пашот», «картопляний салат», «мигдаль у шкарлупі», «меренга з кремом», «тірольське яблуко». Ресторан пропонував страви зі спаржі, курки, фазана, качки, зайця, різноманітні компоти/конфітури з ананасів, абрикосів, яблук, груш, апельсинів, терну, слив. В асортименті був також широкий вибір вин і лікерів («австрійські вина», «червоні вина», «різноманітні угорські вина», «солодкі угорські вина», «іноземні вина» й окремо «іноземні вина та лікери»).

Візуальні елементи представлені у меню дуже чітко відображають функціональне призначення тогочасних ресторанів, як місця відпочинку і розваг для чоловіків, простору для ділових перемовин, дружньої комунікації та соціалізації. Перелік представлених страв і напоїв засвідчує певну космополітичність притаманну багатьом подібним великим міським закладам харчування епохи довгого дев'ятнадцятого століття.

зображення: пара орлів, які тримають квіткові гірлянди, вази з квітами, тарілі з фруктами, діжки з вином, пляшки з напоями, стилізоване зображення дельфіна, посуд, якийсь документ чи книга, трубки для паління, безкрилий купідон, а також кілька тематичних композицій у побутовому жанрі. На одній з них чотири ошатно вбрані чоловіки комунікують за накритим столом із келихами в руках. Біля столика стоїть кошик із пляшками вина. На іншій представлено двох чоловіків, у більш простому одязі, які спілкуються біля діжок з вином. Один з них тримає келих, дегустуючи напій. На меню є напис латиною «Ubi bene ibi patria» (Де добре, там і батьківщина), який відображає гедоністичну філософію ресторанної культури. Під цією сентенцією бачимо фігуру «шляхтича» зі шпагою та в одязі, який притаманний радше ранньомодерній добі.

За допомогою орнаменту в меню виокремлено секції зі стравами та напоями: супи, закуски, яловичина, риба, бобові, яйця, компоти, десерти, вина та ін. Серед запропонованих страв «польський холодець», «біфштекс по-

Натомість меню приватних застіль чи гастрономічних зібрань з приводу певних урочистостей могли бути цілком зосереджені на частуванні гостей локальними стравами, містити візуальні відсилки до традиційної, національної культури або ж відповідати тенденціям європейських гастрономічних віянь чи відбивати культурний вплив, який був наслідком політичного. Окремі меню складені національними мовами, деякі французькою, яка, як зазначалося вище, стала міжнародною мовою гастрономічної культури XIX століття.

Наприклад, меню обіду на честь 50-річчя літературної діяльності Леоніда Глібова 1891 року містить візуальні символи характерні для української національної і культурної традиції (хата-мазанка, соняшник біля тину, колодязь, кобза), а також фото ювіляра. Страв порівняно небагато. Серед них знаходимо такі як «суп з раків», «пиріжки», «судак-майонез», «індичка та дичина», «кольорова капуста зі зеленню», «маседуан», «десерт», «кава і чай» (Чернігівський історичний музей ім. В. В. Тарнавського, Інв. № Ал 1933/29).

Два цікавих меню зберігаються серед архівних документів родини Штейнгелів (Іл. 2, 3). Одне з них – чорно-біле меню, видрукуване на цупкому папері у київській типографії Г.Т. Корчак-Новицького (ІР НБУВ, ф. 109, спр. 27, арк. 2). Виходячи з оформлення, можна припустити, що воно було складене до зимових святкувань. Наче у віконечку бачимо зображення у лісі дітей; хлопчик штовхає санчата, на яких дівчинка в очікуванні спуску з гірки. Доеднання гілки квітів до зображення зимової тематики для періоду другої половини XIX – початку XX століття загалом було типовим. Ми це спостерігаємо на багатьох різдвяних листівках того часу. Розташування елементів дизайну також є типовим для епохи і знаходить численні паралелі серед інших подібних документів (див., наприклад: The New York Public Library Digital Collections. Image ID 474171). Наведений французькою перелік страв та напоїв відображає високий рівень достатку та «європейський» смак споживачів: суп Лорен, паштети, куріпка, ананасове парфе, кава, фрукти, лікери.



Іл. 3 Меню з архіву родини Штейнгелів, 1894 рік.

Джерело: ІР НБУВ, ф. 109, спр. 27, арк. 1.

Інше меню 1894 року з архіву родини Штейнгелів складене російською мовою та видрукуване у київській типографії С.В. Кульженка на цупкому папері (ІР НБУВ, ф. 109, спр. 27, арк. 1). Асортимент страв є цілком репрезентативним для відображення традицій та смаків заможних прошарків населення кінця XIX століття: бульйон, пиріжки, страви з м'яса, рибні страви з різноманітними соусами, паштет, салат, морозиво, фрукти, кисіль тощо. У ньому в повній мірі представлено переплетіння французьких і російських кулінарних традицій. У назвах одразу кількох страв зустрічаємо звернення до традицій російської кухні центру імперії: «телятина московська», «порося московське», «лосось невський».

Прикметним є також і оформлення меню, в якому використано образ жінки у святковій сукні, оздобленій пір'ям. Кольорова гамма одягу – переважно чорний з незначним, ледь помітним вкрапленням синього, зеленого та рожевого. У руках жінка тримає карнавальну маску. Порівняння цього дизайну з іншими меню останньої третини XIX століття - початку XX століття є досить показовим. Використання фривольних жіночих образів у меню було на той час досить поширеним явищем у світовій ресторанній культурі рубежу XIX-XX століть (див., наприклад, меню «Cafe Martin» 1902 року: Menu Collection, #6452). У меню 1908 року, надрукованому для львівського ресторану польсько-французької кухні «Жорж», який став спадкоємцем «De Russie a Leopold», представлено зображення палацу Törley-kastély, пляшки з вином, лози з гронами винограду та молодої жінки, яка тримає у руці келих вина. Дане меню стало відображенням реклами угорських ігристих вин «Törley» (Лильо, Душар 2023, с. 274-276).

Використання подібних сюжетів доволі різко контрастує з серединою XIX століття, коли використання жіночих образів у дизайні меню знайти досить складно. І це не випадково. Дев'ятнадцяте століття було часом, коли існували обмеження щодо присутності жінок у деяких закладах харчування без супроводу чоловіків. Зокрема, деякі ресторани США взагалі не допускали жінок у свої обідні зали, в інших існували окремі жіночі кімнати. Практикувалося створення окремих меню для чоловіків та жінок. Ресторатори намагалися врахувати різницю жіночих та чоловічих гастрономічних уподобань. Зокрема, вважалося жінки надають перевагу більш легким стравам та десертам. Водночас, історики гастрономії зазначають, що загалом страви, які входили до меню для чоловіків та меню для жінок, були подібними (Freedman 2014, p.7). Не було й суттєвої різниці в художньому оформленні цих меню (пор.: Freedman, Warlick 2011, p. 49; The New York Public Library Digital Collections. Image ID ps_rbk_701).

Епоху довгого дев'ятнадцятого століття, яка охоплює період з початку Французької революції до початку Першої світової війни, нерідко ототожнюють з епохою націоналізму. Водночас, документи, які є свідками повсякденного життя людини, демонструють наявність тенденції до інтернаціоналізації та міжкультурних контактів. Зокрема, на прикладі меню ми бачимо процес формування глобальної гастрономічної культури. Ресторанні меню досить часто відображають не локальні кулінарні традиції, а загальні, спільні тенденції гастрономічної культури епохи довгого XIX століття. Водночас, окремі меню приватних зібрань чи урочистостей містять багато місцевих, «національних» страв. В оздобленні меню також яскраво прослідковуються спільні тенденції. Це ж стосується загальних принципів оформлення та розміщення змістових елементів, застосування айдентики, використання певної тематики представлених візуальних елементів. Гастрономічна естетика також формувалась під впливом мистецьких віянь і розвитку технологій. Окремі меню лаконічні в оздобленні, з акцентом лише на щось конкретне, частіше айдентика закладу. Деякі містять виключно перелік страв та напоїв. Водночас, окремі меню є справжніми творами декоративно-ужиткового мистецтва. Характерним для епохи було використання французької мови у ресторанних і приватних меню, однак з часом спостерігаємо дедалі частіше використання національних мов.

Секційний розподіл страв у меню, послідовність їх зазначення, а також змістове наповнення меню повною мірою свідчить про формування спільного гастрономічного простору, подекуди з урахуванням локальних традицій. Визначальним етапом для формування перетину смаків і стилів глобальних та місцевих кулінарних практик стали французькі кулінарні традиції, адаптовані різними національними кухнями. Меню як своєрідна візитівка ресторану чи господарів урочистих обідів відбиває смакові уподобання епохи і досвід кулінарної культури. Якщо йдеться про приватні звані обіди, не буде перебільшенням сказати, що їхнє меню відображає також специфіку кола спілкування та ідентичність господарів. Подальші дослідження меню як джерела візуальної культури та гастрономічних практик можуть бути зосереджені на глибокому порівняльному аналізі меню різних країн, з метою з'ясування спільних і відмінних рис у шляхах формування гастрономічних традицій XIX – початку XX століття, розумінні взаємозв'язку епох, культур і кулінарних практик.

Список джерел та літератури

- ІНСТИТУТ РУКОПISУ Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського (далі - ІР НБУВ). Ф. І. Спр. 27354. Арк. 1.
- ІР НБУВ. Ф. І. Спр. 5181. Арк. 1-2.
- ІР НБУВ. Ф. 109. Спр. 27. Арк. 1-2.
- ІР НБУВ. Ф. 331. Спр. 112. 1 арк.
- ЛИЛЬО І., 2019, Про кухню аристократичних родів Галичини. Меню родини князів Любомирських (1907-1912), *Місто: історія, культура, суспільство. Е-журнал урбаністичних студій*, 7, 109-118. [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://resource.history.org.ua/publ/misto_2019_7_8. [Дата звернення: 17 червня 2023].
- ЛИЛЬО І., ДУШАР М., 2023, *Шляхетна кухня Галичини*. Львів: Видавництво Старого Лева.
- ЧЕРНІГІВСЬКИЙ ІСТОРИЧНИЙ МУЗЕЙ ім. В.В. Тарнавського. Меню обіду на честь 50-річчя літературної діяльності видатного українського байкаря, поета та письменника Леоніда Глібова. Чернігів, 1911 рік. Інв. № Ал 1933/29. [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.choim.org/wp-content/uploads/2021/03/IMG_0113.jpg; https://choim.org/wp-content/uploads/2021/03/IMG_0111.jpg. [Дата звернення: 17 червня 2023].
- FREEDMAN, P., 2011, American Restaurants and Cuisine in the Mid-Nineteenth Century, *The New England Quarterly*, Vol. 84, 1, 5-59. DOI: https://doi.org/10.1162/TNEQ_a_00066
- FREEDMAN, P., 2014, Women and Restaurants in the Nineteenth-Century United States, *Journal of Social History*, Vol. 48, 1, 1-19. DOI: <https://doi.org/10.1093/jsh/shu042>
- FREEDMAN P., WARLICK J., 2011. High-End Dining in the Nineteenth-Century United States, *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, Vol. 11, 1, 44-52. DOI: <https://doi.org/10.1525/gfc.2011.11.1.44>
- GASTRONOMY ARCHIVE. Menu Collection. 28. Technological University Dublin. Friendly Brother House, Menu, 3 December 1875. [Online] Available from: <https://arrow.tudublin.ie/menus/28>. [Accessed: 24th June 2023].
- HARDING, G., 2021, Dinner Is the Great Trial: Sociability and Service à la Russe in the Long Nineteenth Century, *European Journal of Food Drink and Society*, Vol. 1, Iss. 1, Article 4. DOI: <https://doi.org/10.21427/etps-q755>
- KAUFMAN C. K., 2002, Structuring the Meal: The Revolution of Service à la Russe. In: *The meal: proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, 2001. Prospect Books, 123-133.

MENU COLLECTION, #6452. Division of Rare and Manuscript Collections, Cornell University Library. [Online] Available from: <https://digital.library.cornell.edu/catalog/ss:551261>. [Accessed: 24th June 2023].

MUSÉE CARNAVALET, Histoire de Paris. Dîner de la pensée, menu du 12 janvier 1884. [Online] Available from: <https://www.parismuseescollections.paris.fr/en/node/913125>. [Accessed: 24th June 2023].

MUSÉE CARNAVALET, Histoire de Paris. Société des gens de lettres, menu du diner du 11 février 1884 au restaurant Richard. [Online] Available from: <https://www.parismuseescollections.paris.fr/fr/musee-carnavalet/oeuvres/societe-des-gens-de-lettres-menu-du-diner-du-11-fevrier-1884-au-restaurant>. [Accessed: 24th June 2023].

PEARLMAN, A., 2018, *May We Suggest: Restaurant Menus and Art of Persuasion*. Chicago, Agate Publishing.

SCHINTO, J. 2005, A Taste for Menus: Henry Voigt Touches History, *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*. Vol. 5, 4, 73-79. DOI: <https://doi.org/10.1525/gfc.2005.5.4.73>

SMITH, J., 2009, *Eating with Emperors: 150 Years of Dining with Emperors, Kings, Queens - and the Occasional Maharajah*. Melbourne: Miegunyah Press.

STEINBERG E. F., PROST J. H., 2008. A Menu and a Mystery: The Case of the 1834 Delmonico Bill of Fare, *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, Vol. 8, 2, 40-50. DOI: <https://doi.org/10.1525/gfc.2008.8.2.40>.

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY Digital Collections. Image ID 474223. Annual Dinner [held by] New England Society in the City of New York [at] "Delmonico's, New York, NY". 1885. [Online] Available from: <https://digitalcollections.nypl.org/items/510d47e4-3491-a3d9-e040-e00a18064a99>. [Accessed: 24th June 2023].

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY Digital Collections. Image ID 474221. Annual Dinner [held by] ST. Nicholas Society of Nassau Island [at] "Pierrepont House, Brooklyn Heights, NY" 1885. [Online] Available from: <https://digitalcollections.nypl.org/items/510d47e4-3489-a3d9-e040-e00a18064a99>. [Accessed: 24th June 2023].

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY Digital Collections. Image ID ps_rbk_701. Breakfast Menu [held by] Astor House [at] Ladies' Ordinary on Friday, August 25, 1843. [Online] Available from: <https://digitalcollections.nypl.org/items/9646e498-2bdf-2194-e040-e00a18063eda> [Accessed: 24th June 2023].

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY Digital Collections. Image ID 476895. Daily Menu [held by] City Hotel [at] "Hartford, CT"). 1851. [Online] Available from: <https://digitalcollections.nypl.org/items/510d47db-19f0-a3d9-e040-e00a18064a99> [Accessed: 24th June 2023].

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY Digital Collections. Image ID 474171. Dinner for Appleton and Slaven [held by] [Roberts and Hobson of the American Exchange] [at] "[Cafe des Ambassadeurs, Paris]". 1884. [Online]. Available from: <https://digitalcollections.nypl.org/items/510d47e4-340d-a3d9-e040-e00a18064a99> [Accessed: 24th June 2023].

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY Digital Collections. Image ID 476987. Dinner [held by] Library Association of the United Kingdom [at] REST. 1881. [Online] Available from: <https://digitalcollections.nypl.org/items/510d47db-1abe-a3d9-e040-e00a18064a99> [Accessed: 24th June 2023].

ZWICKY A. D., ZWICKY A. M., 1980. America's National Dish: The Style of Restaurant Menus, *American Speech*, Vol. 55, No. 2, 83-92.

References

- INSTYTUT RUKOPYSU Natsionalnoi biblioteky Ukrainy imeni V.I. Vernadskoho [Institute of Manuscripts of the Vernadsky National Library of Ukraine] (dali - IR NBUV). Fund. I. Register. 27354. File. 1.
- IR NBUV. Fund. I. Register. 5181. File. 1-2.
- IR NBUV. Fund. 109. Register. 27. File. 1-2.
- IR NBUV. Fund. 331. Register. 112. File. 1.
- LYLO I., 2019, Pro kukhniu arystokratychnykh rodiv Halychyny. Menu rodyny kniaziv Liubomyrskykh (1907-1912) [Some Question about the Cuisine of Galician Aristocrats. Menu's of the Lubomirski Princely Family (1907–1912)], *Misto: istoriia, kultura, suspilstvo. E-zhurnal urbanistychnykh studii*, 7, 109-118. [Online] Available from: http://resource.history.org.ua/publ/misto_2019_7_8. [Accessed: 17th June 2023].
- LYLO I., DUSHAR M., 2023, *Shliakhetna kukhnia Halychyny* [Noble cuisine of Galicia]. Lviv: Vydavnytstvo Staroho Leva.
- CHERNIHIVSKYI ISTORYCHNYI muzei im. V.V. Tarnavskoho. Menu obidu na chest 50-richchia literaturnoi diialnosti vydatnoho ukrainskoho baikaria, poeta ta pysmennyka Leonida Hlibova. Chernihiv, 1911 rik. [V.V. Tarnavsky Chernihiv Historical Museum. Lunch menu in honor of the 50th anniversary of the literary activity of the prominent Ukrainian fabulist, poet, and writer Leonid Hlibov. Chernihiv, 1911] Inv. № AI 1933/29. [Online] Available from: http://www.choim.org/wp-content/uploads/2021/03/IMG_0113.jpg; http://www.choim.org/wp-content/uploads/2021/03/IMG_0111.jpg [Accessed: 17th June 2023].
- FREEDMAN, P., 2011, American Restaurants and Cuisine in the Mid-Nineteenth Century, *The New England Quarterly*, Vol. 84, 1, 5-59. DOI: https://doi.org/10.1162/TNEQ_a_00066
- FREEDMAN, P., 2014, Women and Restaurants in the Nineteenth-Century United States, *Journal of Social History*, Vol. 48, 1, 1-19. DOI: <https://doi.org/10.1093/jsh/shu042>
- FREEDMAN P., WARLICK J., 2011. High-End Dining in the Nineteenth-Century United States, *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, Vol. 11, 1, 44-52. DOI: <https://doi.org/10.1525/gfc.2011.11.1.44>.
- GASTRONOMY ARCHIVE. Menu Collection. 28. Technological University Dublin. Friendly Brother House, Menu, 3 December 1875. [Online] Available from: <https://arrow.tudublin.ie/menus/28> [Accessed: 24th June 2023].
- HARDING, G., 2021, Dinner Is the Great Trial: Sociability and Service à la Russe in the Long Nineteenth Century, *European Journal of Food Drink and Society*, Vol. 1, Iss. 1, Article 4. DOI: <https://doi.org/10.21427/etps-q755>
- KAUFMAN C. K., 2002, Structuring the Meal: The Revolution of Service à la Russe. In: *The meal: proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, 2001. Prospect Books, 123-133.
- MENU COLLECTION, #6452. Division of Rare and Manuscript Collections, Cornell University Library. [Online] Available from: <https://digital.library.cornell.edu/catalog/ss:551261> [Accessed: 24th June 2023].
- MUSÉE CARNAVALET, Histoire de Paris. Dîner de la pensée, menu du 12 janvier 1884. [Online] Available from: <https://www.parismuseescollections.paris.fr/en/node/913125>. [Accessed: 24th June 2023].
- MUSÉE CARNAVALET, Histoire de Paris. Société des gens de lettres, menu du diner du 11 février 1884 au restaurant Richard. [Online] Available from: <https://www.parismuseescollections.paris.fr/fr/musee-carnavalet/oeuvres/societe-des-gens-de-lettres-menu-du-diner-du-11-fevrier-1884-au-restaurant>. [Accessed: 24th June 2023].

- PEARLMAN, A., 2018, *May We Suggest: Restaurant Menus and Art of Persuasion*. Chicago, Agate Publishing.
- SCHINTO, J. 2005, A Taste for Menus: Henry Voigt Touches History, *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*. Vol. 5, 4, 73-79. DOI: <https://doi.org/10.1525/gfc.2005.5.4.73>
- SMITH, J., 2009, *Eating with Emperors: 150 Years of Dining with Emperors, Kings, Queens - and the Occasional Maharajah*. Melbourne: Miegunyah Press.
- STEINBERG E. F., PROST J. H., 2008. A Menu and a Mystery: The Case of the 1834 Delmonico Bill of Fare, *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, Vol. 8, 2, 40-50. DOI: <https://doi.org/10.1525/gfc.2008.8.2.40>
- THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY Digital Collections. Image ID 474223. Annual Dinner [held by] New England Society in the City of New York [at] "Delmonico's, New York, NY". 1885. [Online] Available from: <https://digitalcollections.nypl.org/items/510d47e4-3491-a3d9-e040-e00a18064a99>. [Accessed: 24th June 2023].
- THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY Digital Collections. Image ID 474221. Annual Dinner [held by] ST. Nicholas Society of Nassau Island [at] "Pierrepont House, Brooklyn Heights, NY" 1885. [Online] Available from: <https://digitalcollections.nypl.org/items/510d47e4-3489-a3d9-e040-e00a18064a99> [Accessed: 24th June 2023].
- THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY Digital Collections. Image ID ps_rbk_701. Breakfast Menu [held by] Astor House [at] Ladies' Ordinary on Friday, August 25, 1843. [Online] Available from: <https://digitalcollections.nypl.org/items/9646e498-2bdf-2194-e040-e00a18063eda> [Accessed: 24th June 2023].
- THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY Digital Collections. Image ID 476895. Daily Menu [held by] City Hotel [at] "Hartford, CT"). 1851. [Online] Available from: <https://digitalcollections.nypl.org/items/510d47db-19f0-a3d9-e040-e00a18064a99> [Accessed: 24th June 2023].
- THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY Digital Collections. Image ID 474171. Dinner for Appleton and Slaven [held by] [Roberts and Hobson of the American Exchange] [at] "[Cafe des Ambassadeurs, Paris]". 1884. [Online] Available from: <https://digitalcollections.nypl.org/items/510d47e4-340d-a3d9-e040-e00a18064a99> [Accessed: 24th June 2023].
- THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY Digital Collections. Image ID 476987. Dinner [held by] Library Association of the United Kingdom [at] REST. 1881. [Online] Available from: <https://digitalcollections.nypl.org/items/510d47db-1abe-a3d9-e040-e00a18064a99> [Accessed: 24th June 2023].
- ZWICKY A. D., ZWICKY A. M., 1980. America's National Dish: The Style of Restaurant Menus, *American Speech*, Vol. 55, 2, 83-92.

Стиль і смак епохи: меню як джерело дослідження гастрономічних практик та візуальної культури довгого дев'ятнадцятого століття

Довге дев'ятнадцяте століття (1789-1914) стало часом значних соціокультурних трансформацій. У сфері гастрономічних практик відбувалось одразу кілька взаємозалежних, але різнонаправлених процесів, пов'язаних зі змінами харчової поведінки людей, які належали до урбанізованих і вестернізованих спільнот. Період XIX століття виявився «гастрономічно амбітним» із кількох причин. У цей час відбулося становлення ресторанної культури, її візуальної та кулінарної атмосфери. Своєрідною візитівкою закладів харчування стали меню. Як елемент культури гостинності формалізовані меню отримали поширення й в приватних домогосподарствах вищого й навіть середнього рівня достатку. Джерельний потенціал меню XIX – початку XX століття включає в себе

важливий історичний досвід кулінарної і візуальної культури. Меню відбивають гастрономічні тенденції, смакові та візуальні уподобання епохи, ідентичність представників різних соціальних прошарків, технологічні досягнення. Водночас, вони відображають тенденцію до глобалізації та поглиблення міжкультурних контактів. У цей період великий вплив на формування кулінарних традицій мала французька кухня, що мало вияв не лише у поширенні французьких страв та кулінарної термінології, але й у складанні меню французькою мовою. Все це призводило до формування спільного простору харчових практик, де глобальні тенденції переосмислювалися з точки зору місцевих традицій. Водночас, меню відображають процес становлення національних кухонь, в межах яких відбувається адаптація «народних» страв до потреб культури вищих прошарків суспільства. Меню також відображають особливості соціального та економічного розвитку доби, зокрема, диференціацію прибутків, еволюцію суспільного становища жінок тощо.

Ключові слова: довге дев'ятнадцяте століття, візуальна культура, меню, дизайн, гастрономічна культура, харчова поведінка, кулінарні традиції, глобалізація, національна кухня.

Olga Kazakevych, Dr. of Sc. (History), Professor, head of the History Lab department, the Junior Academy of Sciences of Ukraine (Ukraine)

Ольга Казакевич, доктор історичних наук, професор, завідувач лабораторії історичних наук Національного центру «Мала академія наук України» (Україна)

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-3599-2903>

Received: 27-11-2023

Advance Access Published: December, 2023