

УДК 327.8:641/642

Наталія Романюк,

кандидат географічних наук, доцент кафедри міжнародних відносин та регіональних студій, Волинський національний університет імені Лесі Українки,

romaniuk.natalia@vnu.edu.ua

ORCID ID: 0000-0003-0682-1793

DOI

КУЛІНАРНА ДИПЛОМАТІЯ ЯК ІНСТРУМЕНТ МІЖНАРОДНОЇ ВЗАЄМОДІЇ

У статті розглянуто кулінарну дипломатію як інструмент міжнародної взаємодії та її роль у світовій політиці. Проаналізовано різні підходи до трактування поняття «кулінарна дипломатія», узагальнено визначення кулінарної дипломатії як інструменту покращення взаємодії й співпраці між державами, а також міжкультурного взаєморозуміння між народами. З'ясовано, що кулінарна дипломатія сьогодні пом'якшує стосунки, допомагає розв'язати конфлікти, знайти порозуміння між державами і є частиною ініціатив м'якої сили багатьох держав. Проаналізовано співвідношення термінів «кулінарна дипломатія» й «гастродипломатія», які дуже часто ототожнюються. Визначено, що це різні поняття, оскільки кулінарна дипломатія виступає як інструмент дипломатичного протоколу під час офіційних контактів між високими посадовими особами та дипломатами різних держав, а гастродипломатія є інструментом публічної дипломатії й має на меті підвищити культурну видимість (передусім держав із середнім рівнем розвитку), створюючи позитивний імідж свого національного бренду.

Охарактеризовано нову концепцію кулінарної дипломатії «Sam Chapple Sokol», запропоновану американським дослідником їжі С. Чаппл-Соколом, яка ґрунтується на трьох стовпах. Перший передбачає формальну взаємодію між високими посадовими особами й дипломатами публічно або за зачиненими дверима та представлений приватною кулінарною дипломатією або «Track I Culinary Diplomacy»; другий передбачає взаємодію уряду з громадськістю інших країн і представлений гастродипломатією; третій передбачає взаємодію між громадськістю різних країн та представлений громадською кулінарною дипломатією. Вона включає будь-який проєкт

чи ідею, котрі здебільшого залучають недержавних акторів без явної мети сприяння зовнішнім відносинам нації. Наведено приклади реалізації різних підвидів кулінарної дипломатії сьогодні у світі, показано вплив кулінарної дипломатії на міжнародну взаємодію. Охарактеризовано різноманітні проекти кулінарної дипломатії України.

Ключові слова: кулінарна дипломатія, гастродипломатія, кулінарна громадська дипломатія, м'яка сила, національна кухня, міжнародне співробітництво.

Nataliya Romaniuk,

Lesya Ukrainka Volyn National University,

ORCID ID: 0000-0003-0682-1793

CULINARY DIPLOMACY AS A TOOL OF INTERNATIONAL INTERACTION

The article is devoted to culinary diplomacy as a tool of international interaction and its role in world politics. It analyzes various approaches to the interpretation of the concept of «culinary diplomacy», summarizes the definition of culinary diplomacy as a tool for improving interaction and cooperation between states, as well as intercultural understanding between peoples. It has been found that culinary diplomacy today softens relations, helps resolve conflicts, find understanding between states, and is part of the soft power initiatives of many states. The relationship between the terms «culinary diplomacy» and «gastrodiplomacy», which are often equated, is analyzed. It was determined that these are different concepts, since culinary diplomacy acts as a tool of diplomatic protocol during official contacts between high-ranking officials and diplomats of different states, and gastrodiplomacy is a tool of public diplomacy, and aims to increase cultural visibility (primarily of states with an average level development), creating a positive image of its national brand.

The new concept of culinary diplomacy «Sam Chapple Sokol» proposed by the American food researcher S. Chapple-Sokol, which is based on three pillars, is described. The first pillar involves formal interaction between senior officials and diplomats in public or behind closed doors and is represented by private culinary diplomacy or «Track I Culinary Diplomacy». The second pillar of culinary diplomacy involves government interaction with the public of other countries and is represented by gastrodiplomacy. The third pillar involves interaction between the public of different countries and is represented by public culinary diplomacy. It includes any project or idea that mostly involves

non-state actors without the express purpose of advancing a nation's foreign relations. Examples of the implementation of various subtypes of culinary diplomacy in the world today are given, and the influence of culinary diplomacy on international interaction is shown. Various projects of culinary diplomacy of Ukraine are characterized.

Key words: culinary diplomacy, gastrodiploamacy, culinary public diplomacy, soft power, national cuisine, international cooperation.

1. ВСТУП

Постановка проблеми. Із моменту появи перших державних утворень їжа та кухня були потужними засобами підтримки й зміцнення міжнародних відносин. Стародавні римляни, наприклад, часто мирилися зі своїми ворогами за смачною їжею. Згодом такі стародавні практики ставали потужними інструментами позиціонування держави на міжнародній арені. Кулінарія почала займати одне з центральних місць не лише в житті людей, культурі, а й у зовнішньополітичній діяльності держав світу.

Це сприяло розвитку відносно нової галузі у сфері міжнародних відносин – кулінарної дипломатії, яка стала частиною ініціатив м'якої сили багатьох держав. У ній беруть активну участь не лише високопосадові особи держав, професійні дипломати, а й представники громадських організацій, бізнесово-ділових кіл, науки та освіти, культури й мистецтва, засобів масової інформації тощо.

Кулінарна дипломатія – це один із напрямів культурної та публічної дипломатії, яка сприяє встановленню міжнародних зв'язків, налагодженню діалогу й пошуку спільного для людей із різних куточків світу. Вона використовується за обіднім столом задля впливу на думки й настрої політиків і світових лідерів, а також пересічних громадян під час формування позитивного іміджу держави у світі. Національна кухня є головним аспектом взаємопорозуміння та співпраці між державами й народами у ХХІ ст.

Кулінарна дипломатія сьогодні є засобом впливу, пом'якшує стосунки, допомагає розв'язати конфлікти, знайти порозуміння між державами, завдяки їхнім культурним цінностям і ставленню до національної кухні. Україна в цьому напрямі має велику перевагу, адже національна кухня вже завоювала своїх прихильників по всьому світу, переважно завдяки українській діаспорі та роботі наших дипломатів, які її активно

використовують у просуванні знань про Україну. Головним завданням сьогодні є ефективне використання кулінарної дипломатії для реалізації національних інтересів нашої держави.

Актуальність цього дослідження зумовлена бажанням автора показати можливі шляхи використання цього виду дипломатії як інструменту міжнародної взаємодії.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Зазначену тематику активно почали досліджувати зарубіжні науковці вже на початку XXI ст. Заслужують на увагу результати зарубіжних наукових праць С. Чаплл-Сокола, П. Роковера, А. Роверсі, М. Фем та ін. Зокрема, роботи вчених із питань державної дипломатії П. Роковера і С. Чаплл-Сокола стосуються кулінарної дипломатії й гастродипломатії. У статті, опублікованій у тайваньському журналі «Проблеми та дослідження» (2011 р.), Роковер писав, що гастродипломатія ґрунтується на уявленні, що найпростіший спосіб завоювати серця й розум – через шлунок [18]. С. Чаплл-Сокол у статті в журналі. «Гаазький журнал дипломатії» (2013 р.) писав, що кулінарна дипломатія – це використання їжі та кухні як інструменту для створення міжкультурного взаєморозуміння в надії на покращення взаємодії й співпраці [9].

Кулінарна дипломатія є новим напрямом наукових досліджень в Україні. Проте серед українських учених є багато тих, хто займається цим питанням. Більшість наукових праць стосується ролі культурної дипломатії в розвитку сучасної держави. Серед науковців, які досліджують цю проблему, можна виокремити таких, як В. Бурлачук, Є. Головаха, І. Набруско, Ю. Винничук, Н. Мусієнко, Г. Шамборовський.

Проте в Україні недостатньо вивчено роль кулінарної дипломатії як інструменту міжнародної взаємодії. Заслужує на увагу стаття Л. Матлай «Кулінарна дипломатія як різновид публічної дипломатії: нові підходи та концепції», у якій автор аналізує різні підходи до визначення поняття «кулінарна дипломатія» й розглядає її як різновид публічної дипломатії [1].

У цьому напрямі заслуговують на увагу наукові публікації Надзвичайного і Повноважного посла України, колишнього Постійного представника України в ЮНЕСКО, колишнього посла у Швеції, Данії, Норвегії, Ізраїлі О. Сліпченка, котрий вважає, що основою дипломатії одвіку було особисте спілкування, покращити яке може спільна їжа [3].

Мета дослідження – розкрити теоретичні основи поняття «кулінарна дипломатія», охарактеризувати вплив цього виду дипломатії на міжнародні відносини, проаналізувати можливі напрями використання кулінарної дипломатії як інструменту міжнародної взаємодії.

2. РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Витоки кулінарної дипломатії укорінені ще в античній історії. Продукти харчування відігравали значну роль у формуванні різноманітних зв'язків між народами, створенні торговельних шляхів, які стали основою сучасного товарообігу держав світу, вирішенні конфліктів або, навпаки, їх виникненні.

Наприклад, хорошою традицією для держав-полісів у Стародавній Греції було те, що офіційна програма прийому царів чи послів закінчувалася багатим банкетом, який слугував засобом для того, щоб не лише підкреслити значимість події або багатства царя, а й для закріплення дипломатичного успіху, надання відносинам, які офіційно встановилися, особливого характеру. Наприклад, досвідчений римський дипломат Гай Фабрицій Лусцін за святковим столом зміг домовитись із царем Епіру Пірром про звільнення з полону своїх вояків. Клеопатра за допомогою пишних банкетів гарантувала для себе збереження єгипетського трону. Посли європейських та азійських володарів покладалися на різноманітну їжу й спеції як своєрідну «валюту» та засіб торгівлі й обміну, а також для подарунків вельможам у часи Великого шовкового шляху [3].

У період Середньовіччя використовували пишні банкети після підписання договорів. Наприклад, у 1367 р. король Карл Мудрий організував пишний прийом Герцогу Лотарингському на честь підписання між ними договору про співпрацю в боротьбі з англійцями. При турецькому дворі пригощання посла різноманітними напоями й наїдками відкривало початок переговорів. Уважалося, що після спільного застілля чужоземець уже не причинятиме зла господарю.

Цей вид дипломатії став зброєю французької держави за Людовіка XIV. Спробувавши смачної та ситної їжі, іноземні послы легко схилилися до вигідних для Франції домовленостей. На початку ХІХ ст. з'явилася французька дипломатична традиція, яку представив геніальний кухар Марі Антуан Карем: він став надійним помічником дипломата. Наприклад, міністр закордонних справ Франції Талейрана використовував кухаря як сильну дипломатичну зброю.

Історія ХХ ст. свідчить про непросте ставлення до їжі відомих керівників держав світу. Так, Адольф Гітлер боявся, що його отруять їжею, тому в штаті його обслуги працювало 15 дегустаторів. Італійський диктатор Беніто Муссоліні мав свої улюблені страви (наприклад салат зі свіжої цибулі з лимонним соком та оливковою олією), які часто включали до меню на прийомах за його участі. Йосип Сталін випробовував

закордонних політиків багатогодинними прийомами-банкетами з великою кількістю алкогольних напоїв [1].

Незважаючи на те, що витoki кулінарної дипломатії сягають античності, сам термін став активно використовуватися лише з початку ХХІ ст. Одним із перших визначення терміна «кулінарна дипломатія» дав американський фахівець у сфері міжнародних відносин С. Чаппл-Сокол. На його думку, кулінарна дипломатія – це можливість використання харчових продуктів і страв як інструменту для створення міжкультурного порозуміння в надії на поліпшення взаємодії та співпраці [9].

Сьогодні немає єдиного підходу до трактування поняття «кулінарна дипломатія», однак більшість науковців схиляються до того, що цей вид дипломатії пов'язаний із використанням страв національної кухні під час комунікації між державами та народами.

Швейцарська дослідниця А. Роверсі висунула свою концепцію кулінарної дипломатії як мистецтва проводити переговори під час офіційних обідів [10]. Надзвичайний і Повноважний посол України О. Сліпченко вважає, що основою дипломатії одвіку було особисте спілкування, покращити яке може спільна їжа [3].

Кулінарну дипломатію можна охарактеризувати як цілеспрямоване використання продуктів харчування й національної кухні у формальних дипломатичних процедурах, а також інструмент посилення офіційної дипломатії під час офіційних контактів високопосадових осіб і дипломатів. Використання національної кухні в контексті міжурядових, міжнаціональних та міжцивілізаційних відносин передбачає передачу невербальних повідомлень і розбудови взаємовигідної співпраці.

Крім того, на нашу думку, кулінарна дипломатія в епоху глобалізації входить до сфери міжнародної комунікації та прагне активізувати дво- й багатосторонні зв'язки між державами шляхом кулінарного мистецтва, сприяє підвищенню обізнаності та розуміння національної кулінарної культури якомога більшою кількістю людей у світі.

У 2002 р. видання «The Economist» вперше використало термін «гастродипломатія» (gastrodiplomacy) для визначення способу просування тайської ідентичності у світі в рамках Глобальної програми розповсюдження тайської їжі через міжнародну мережу ресторанів національної кухні [1]. Із того часу тривають дискусії щодо того, чи вважати кулінарну й гастродипломатію синонімами, чи це різні поняття.

Колишній ізраїльський дипломат П. Роковер окремо виділяє кулінарну та гастрономічну дипломатію, вважаючи, що остання поєднує форми культурної й кулінарної дипломатії з державним брендингом

і є актом завоювання умів та сердець через шлунок, використовуючи кулінарні шедеври країни й національну впізнаваність бренду [20]. А кулінарна дипломатія, на його думку, застосовується лише як інструмент дипломатичного протоколу під час офіційних контактів між главами держав.

За словами М. Фам [11] і П. Роковера [19] гастродипломатія дозволяє середнім, маловизнаним, державам виділитися в очах іноземних споживачів, підвищити свою культурну видимість, створюючи «позитивний» і «приємний» імідж свого національного бренду.

С. Чаплл-Сокол вважає, що обидва ці терміни підпадають під широку категорію «кулінарна дипломатія», однак він виокремив два види кулінарної дипломатії – приватну та громадську (публічну) [16]. Перша використовується за зачиненими дверима серед обмеженого кола державних осіб і дипломатів, друга є інструментом публічної дипломатії й пов'язана з гастродипломатією.

С. Чаплл-Сокол запропонував нову концепцію кулінарної дипломатії «Sam Chapple Sokol». Згідно з цією концепцією кулінарна дипломатія ґрунтується на трьох стовпах: I – від держави до держави; II – від держави до громадськості; III – від громадськості до громадськості [8].

Перший стовп передбачає формальну взаємодію між високими посадовими особами й дипломатами публічно або за зачиненими дверима, Він називається автором концепції *приватною кулінарною дипломатією* або «*Track I Culinary Diplomacy*». Різні види дипломатичних прийомів (наприклад державні обіди, вечери, робочі сніданки, ланчі тощо) підпадають під сферу кулінарної дипломатії першого стовпа. Цей вид дипломатії багатий на історію [3]. Після того, як відбувається важлива міжнародна подія, у ЗМІ часто обговорюється меню дипломатичного прийому, котрий проводився після цієї зустрічі. Воно може свідчити про повагу або, навпаки, неповагу до гостя.

Під час складання меню для дипломатичних прийомів потрібно враховувати смаки гостей, їхні культурні й релігійні традиції. На прийом, який улаштовує дипломатичне представництво, доцільно включити в меню національні страви країни перебування, приготовлені особливим, специфічним для цієї держави способом. Такою стравою може бути десерт із фруктів, котрими відома ця країна. Жестом особливої поваги до іноземної делегації вважається включення в меню страв, традиційних для держави гостя. Не буде помилкою поцікавитися, якій кухні надає перевагу почесний гість. Сучасна міжнародна практика еволюціонує в бік

спрощення прийомів. Водночас спостерігаємо намагання організаторів прийомів надати протокольним заходам національний колорит.

Є багато прикладів, завдяки яким використання кулінарної дипломатії першого стовпа сприяло вирішенню суперечок між державами або успішному завершенню переговорів. Наприклад, дуже складними й тривалими були переговори щодо підписання ядерної угоди з Іраном. Протягом 20 місяців переговорів між сторонами напруженість була високою та переговори ледь не провалилися щонайменше п'ять разів. Учасники переговорів завжди їли окремо, але 4 липня 2015 р., у День незалежності США, іранці запропонували разом «ламати хліб». У ході цього дипломатичного прийому сторони переговорів подивились один на одного не лише як на учасників переговорного процесу, а як на людей, дізналися більше про культуру один одного. Протягом 10 днів після спільної трапези нарешті була досягнута угода. Експерти з обох сторін були впевнені, що це стало можливим завдяки їжі за спільним столом [17].

Їжа в дипломатичних ситуаціях спроможна руйнувати бар'єри, а інколи і їх вибудовувати. Наприклад, колишній президент США Барак Обама приймав свого французького колегу Франсуа Олланда на державній вечері. Він намагався продемонструвати своє шанобливе ставлення до гостя через меню, подавши осетрову ікра з Іллінойсу. Пан Олланд, чий соціалістичний уряд був обережний, щоб не викликати подальшого обурення у Франції до багатих «ікорних лівих», не оцінив цього жесту, а навпаки – сприйняв це як образу (ікра була дуже дорога) [10].

Багата сучасна дипломатична практика свідчить, що лідери деяких країн відмовлялися від дипломатичних прийомів через геополітичні, політико-економічні суперечки, конфлікти, агресію. Наприклад, у червні 2014 р. Франція святкувала річницю відкриття другого фронту в Нормандії. Президент Ф. Олланд разом із главою зовнішньополітичного відомства Франції Л. Фабіусом спочатку повечеряв із президентом США Б. Обамою та його держсекретарем Д. Керрі в ресторані на Єлісейських полях [3]. Потім у той самий день французький президент змушений був повторно повечеряти з президентом Російської Федерації В. Путіним, який окупував Крим і частину східних регіонів України.

У 2011 р. відбулася навіть кулінарна суперечка на фоні дипломатичних відносин між Німеччиною та Францією. Німеччина заборонила на території своєї держави, у місті Кьольні, проводити продовольчу виставку, на якій мали презентувати французький делікатес «фуа-гра». Заборо-

ну зумовлено тим, що Німеччина виступає проти жорстокого годування качок та гусей для збільшення ваги їхньої печінки [7].

Можна умовно виокремити чотири типи впливу приватної кулінарної дипломатії на міжнародну взаємодію:

– використання їжі як утіхи: коли подається улюблена страва гостю. Практика свідчить, що включення улюбленої страви до меню гостя має позитивний вплив на переговори й результати зустрічей. Наприклад, у 2007 р. під час обіду в ході перших переговорів між лідерами ворогуючих країн – КНДР і Південною Кореєю – об'єднали меню: подали плоску морську рибу, щоб нагадати лідеру Південної Кореї про його рідне місто-порт Пусан, а також подали швейцарську національну страву Ресті (Swiss rösti) як нагадування про шкільні роки, які пан Кім провів у Швейцарії (хоча доказів проживання Кім Чен Ина у Швейцарії немає) [13]. Це був заклик до об'єднання обох Кореї, які тривалий час перебувають у стані конфлікту;

– використання їжі як покарання: коли подають спеціально ту страву, яку гість не любить або яка його може образити з якихось причин. Наприклад, на обіді в Сочі А. Меркель подали рибу, котру вона не любить. Переговори закінчилися завчасно й безрезультатно. Під час зустрічі високих посадових осіб Ізраїлю та Японії господарі подали десерт у посудині, що мала форму черевики. Це образило японців, оскільки в них не прийнято навіть заходити до приміщення у взутті;

– використання алкоголю для впливу на гостя. Алкоголь – знаряддя радянської дипломатії. Її мета – розслабити співрозмовника й схилити на свою сторону, але самому не напиться. Сьогодні використовується рідко;

– використання їжі (продуктів) як хабара. Прикладом може бути «ікорна дипломатія» Азербайджану. Цей термін застосовується в неформальних розмовах азербайджанських чиновників для опису щедрих подарунків іноземним політикам. Ікра стала хабаром для деяких членів Парламентської Асамблеї Ради Європи, які мали закрити очі на недемократичні процеси в Азербайджані [2]. Хабарами для представників цієї організації були в різні періоди молдовське та грузинське вино, вірменський коньяк, російський живопис.

Другий стовп кулінарної дипломатії передбачає взаємодію уряду з громадськістю інших країн. Він називається *гастродипломатією* і є складовою частиною публічної дипломатії. Мета цього виду дипломатії – розбудова м'якої сили нації, розвитку торгівлі та туризму, а також заохочення культурного обміну [15, 16]. Валюта м'якої сили – культура, політичні цінності й зовнішня політика [14]. Це частина нематеріальної

культурної спадщини країни. Країни та їхні громадяни можуть використовувати національні кухні, щоб впливати на громадську думку й завоювати її.

Цей другий стовп створено протягом останніх п'ятнадцяти років урядами Таїланду, Перу, Південної Кореї, Малайзії, США. Наприклад, Таїланд у 2002 р. розпочав реалізацію урядового проекту щодо використання кулінарної дипломатії для покращення свого іміджу у світі й налагодження контактів з іншими державами [14]. Передбачалося збільшити кількість тайських ресторанів у всьому світі. Ця ініціатива підтримувалася також фінансовими структурами Таїланду. Наприклад, експортно-імпортний банк Таїланду пропонував позики громадянам Таїланду з метою відкриття ресторанів за кордоном, а Банк розвитку малого й середнього підприємництва в Таїланді створив інфраструктуру для позик на суму до 3 млн дол. США для ініціатив зарубіжної харчової промисловості, уключаючи тайські ресторани. Сьогодні кількість тайських ресторанів у всьому світі зросла до понад 15 000.

Південна Корея розпочав власну програму кулінарної дипломатії у 2009 р., інвестуючи 77 млн дол. США під назвою «Корейська кухня у світі» [16]. Мета програми – популяризація унікальних якостей природи та здоров'я корейської кухні й збільшення кількості корейських ресторанів у всьому світі.

У 2010 р. Тайвань розпочав кампанію кулінарної дипломатії вартістю 20 млн фунтів стерлінгів, прагнучи використати цей вид дипломатії разом із традиційним маркетингом для підвищення свого туристичного сектора, а також ведення дипломатії в країнах, у яких традиційно була проблема дипломатичної діяльності через обмежене міжнародне визнання [20].

Із 2010 р. Малайзія реалізувала подібний проєкт, запустивши програму «Кухня Малайзії», яка проводиться Малайзійською корпорацією з розвитку зовнішньої торгівлі. У пріоритеті реалізації цієї програми – просування малайзійської кухні в Австралії, США та Великобританії [16]. Це відбувається за рахунок відкриття малайзійських ресторанів у цих країнах, через рекламу продуктів і демонстрацію кулінарії в супермаркетах, на фестивалях їжі тощо.

Програма кулінарної дипломатії в Перу розпочалась у 2011 р. Програму взялися реалізовувати відомі перуанські кухарі, наприклад, перуанський шеф-кухар Гастон Акуріо, власник декількох ресторанів по всьому світу [14].

У вересні 2012 р. офіційно запустили свою ініціативу щодо кулінарної дипломатії Сполучені Штати Америки. Понад 80 кухарів, уключаючи

виконавчого шеф-кухаря Білого дому Крістета Комерфорд, названі членами «Американського кухарського корпусу» (далі – Корпус). Ця ініціатива організована Державним департаментом США, Управлінням протоколу. Однією з цілей програми є відправлення членів Корпусу шеф-кухарів до американських посольств за кордоном із метою популяризації американської кухні. Хосе Андрес ще у 2011 р. був офіційно призначений першим американським амбасадором із кулінарної дипломатії [10].

Кулінарна дипломатія допомагає змінювати ставлення інших країн і до України й певною мірою впливає на ухвалення важливих рішень. Упродовж останніх десяти років МЗС та посольства України за кордоном влаштовують прийоми для політиків, бізнесменів, інвесторів тощо. Відкривається велика кількість ресторанів української кухні по всьому світу, що дає можливість усе більшій кількості людей ознайомитися з українською культурою й традиціями національної кухні.

У січні 2015 р. Україна стала третьою державою-учасницею (після Вірменії та Ізраїлю) проєкту «Кулінарна дипломатія», організованого університетом Кадис Хас (Туреччина), Центром «Розвиток корпоративної соціальної відповідальності» (Україна) за фінансової підтримки Чорноморського трасту регіонального співробітництва [1]. Проєктом передбачено проведення діалогу між недержавними суб'єктами (представниками громадянського суспільства та бізнесу) під час серії обідів і вечер для забезпечення різноманітних зв'язків між державами.

В українській вечері в Стамбулі взяли участь політики, дипломати, представники бізнесу, які обговорили двосторонні відносини, культурний, соціальний та економічний діалог і майбутні перспективи розвитку причорноморських країн. Українські кухарі спільно з командою турецьких колег приготували борщ, вареники, котлети по-київські, узвар – ці страви використовували для неформального спілкування та дискусії.

Амбасадор української кухні у світі Юрій Ковриженко шляхом знайомства з традиційними українськими стравами багатьох людей із країн Європи й світу допомагає рухати вперед глобальну ініціативу щодо розвитку та популяризації української культури у світі. Під час таких подорожей його кулінарні заходи відвідують місцева преса, блогери, політична еліта й дипломати. Він був удруге поспіль відзначений престижною міжнародною кулінарною організацією «Ambassadors of Taste for the Global Gastronomy» та отримав почесне звання Світового посла смаку [6].

У березні 2021 р. в рамках проєкту «Їжакультура» відбулася презентація оригінального видання з кулінарної дипломатії «Україна.

Їжа та історія» («Ukraine. Food and history») [4]. Це перше видання українською й англійською мовами, що представляє розмаїття кухні України в її регіональному, національному та смаковому вимірах. До роботи над книгою залучено кухарів, які проживають у різних куточках України, щоб спробувати подати різноманіття національних кухонь, регіональних технік і сформувані, можливо, частково новий образ сучасної української кухні.

У цю сферу включаються зусилля уряду щодо внесення національних кухонь та страв до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, а також міжнародні кулінарні заходи. Наприклад, ЮНЕСКО у 2022 р. внесла приготування українського борщу до списку нематеріальної культурної спадщини, що потребує негайної охорони [5].

Третій стовп передбачає взаємодію між громадськістю різних країн. Автор концепції називає її *громадською кулінарною дипломатією*. Вона включає будь-який проєкт чи ідею, які здебільшого залучають недержавних акторів без явної мети сприяння зовнішнім відносинам нації [8]. Наприклад, це міжкультурні програми схуднення, транскордонне співробітництво з кулінарії, освітні гастрономічні проєкти тощо. Цей стовп малорозвинений, але в останні роки стає популярним у ЗМІ через появу проєктів типу «Конфліктне кафе». У таких кафе їжу використовують, щоб навчати людей інших культур, а також підвищити обізнаність один про одного.

Наприклад, у підземному скейт-парку розміщеному під лондонським вокзалом Ватерлоо, є відкритий нетиповий ресторан (конфліктне кафе), який використовує їжу як засіб для діалогу щодо конфлікту й миробудування [21]. Це кафе організоване лондонською благодійною організацією з розбудови миру «International Alert». На думку представників цієї організації, їжа – це засіб передачі того, що відбувається з людьми, які перебувають у конфлікті. Коли відвідувачі сідають за загальний стіл у Лондоні, щоб поїсти сирійської їжі, вони дізнаються про цю країну, навіть якщо не планували цього робити. Вони можуть зустрітись із сирійським шеф-кухарем і дізнатися не лише про кулінарію цієї країни, а й про людей цієї країни, їхню культуру, історію, про коріння громадянської війни в Сирії. Це може викликати в них більше співчуття до мігрантів, які втікають до Європи. Вони можуть голосувати по-іншому, коли йдеться про імміграційну політику їхньої власної країни. Обізнані громадяни мають кращу позицію, щоб вимагати зміни політики.

Ще одним прикладом громадської кулінарної дипломатії є «Дипломатія Кімчі» [17]. Це використання кулінарної дипломатії для

навчання пересічних людей питанням міжнародних відносин. «Conflict Kitchen» – це ресторан на винос, який подає їжу лише з держав, із якими США мають суперечності або конфлікти [12]. Наприклад у їхньому меню є страви з Афганістану, Ірану, Іраку, Північної Кореї, Куби, Венесуели та навіть індіанських племен з усієї країни. На обгортці кожної страви є факти та інформація про людей, державу та конфлікт. Мета «Conflict Kitchen» – за допомогою їжі навчати широку громадськість і залучати її до дискусії про культури й народи, які підпадають під «поляризаційну риторику» та заголовки в ЗМІ. За допомогою кулінарної дипломатії в такий спосіб можна сформувати громадську думку з певного питання й отримати підтримку людей щодо проведення відповідної зовнішньої політики держави.

3. ВИСНОВКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Отже, кулінарна дипломатія є важливим інструментом і рушійним джерелом міжнародної взаємодії, підходом до взаєморозуміння та співпраці між державами й недержавними акторами. Кулінарна дипломатія сьогодні ґрунтується на трьох стовпах, які включають у себе приватну кулінарну дипломатію, гастродипломатію і громадську кулінарну дипломатію. Ці підвиди кулінарної дипломатії мають спільну мету – сприяти налагодженню зв'язків між державами, активізації взаємодії між громадськістю різних країн і розбудові м'якої сили нації.

Перспективним напрямом подальших наукових розвідок може стати дослідження української кулінарної дипломатії як механізму формування її позитивного іміджу у світі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Матлай, Л. (2015). Кулінарна дипломатія як різновид публічної дипломатії: нові підходи та концепції. *Humanitarian vision*, vol. 1, N. 2, с. 55–60. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/hv_2015_1_2_11
2. Сидоренко, С. Гроші, секс, ікра та 17 депутатів: що відомо про масштабну схему підкупу в ПАРС. URL: <https://www.eurointegration.com.ua/articles/2018/04/24/7080876/>.
3. Сліпченко, О. С. (2021). Дипломатична кухня. Художньо-документальне видання. Київ: Генеральна дирекція з обслуговування іноземних представництв, 624 с.
4. Україна. Їжа та історія. Київ: ФОП Брайченко О. Ю., 2021, 286 с.
5. Український борщ внесли до Списку культурної спадщини ЮНЕСКО. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-culture/3519556-bors-vnesli-do-spisku-spadsini-unesko-so-potrebue-negajnoi-ohoroni.html>.

6. Шеф-кухар Юрій Коврижко про кулінарну дипломатію. URL: <https://newfood.media/2021/10/27/shef-kukhar-yuriy-kovryzhenko-pro-kulinarnu-dyplomatiuu-kotletu-sahaydachnoho-ta-khot-doh-dlia-korolia-heorha/>.
7. Щавель, І. (2019). Кулінарні дипломатичні конфлікти як зброя сучасної світової політики. *Міжнародні відносини: теоретико-практичні аспекти*, вип. 4, с. 286–295.
8. A New Structure for Culinary Diplomacy. URL: <http://culinarydiplomacy.com/blog/2016/08/28/a-new-structure-for-culinary-diplomacy/>.
9. Chapple-Sokol, S. (2013). Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds. *The Hague Journal of Diplomacy*, 8, no. 2, p. 161–183. URL: <https://doi-org.lib-proxy2.usc.edu/10.1163/1871191X-12341244>.
10. Culinary diplomacy: The nexus of food and diplomacy. URL: <https://www.splendidtable.org/story/2014/02/07/culinary-diplomacy-the-nexus-of-food-and-diplomacy>.
11. Culinary Relations: Gastrodiplomacy in Thailand, South Korea, and Taiwan. URL: http://yris.yira.org/essays/3080#_ftn20.
12. Delectable diplomacy: what is culinary diplomacy? URL: <https://www.foreignaffairsreview.com/home/delectable-diplomacy-what-is-culinary-diplomacy>.
13. Diplomacy on the menu: How food can shape politics. URL: <https://www.bbc.com/news/world-asia-43901821>.
14. Foreign Policy in the Kitchen. URL: <https://www.e-ir.info/2016/10/05/foreign-policy-in-the-kitchen/>.
15. French Culinary Nationalism. URL: <http://culinarydiplomacy.com/blog/2015/02/23/french-culinary-nationalism/>.
16. Gastrodiplomacy and cultural diplomacy. URL: <https://www.thejakartapost.com/academia/2020/08/14/gastrodiplomacy-and-cultural-diplomacy.html>.
17. Gastrodiplomacy: the intersection of food and foreign policy. URL: <http://www.globaltieskc.org/gastrodiplomacy>.
18. Rockower, P. (2011). Projecting Taiwan: Taiwan's Public Diplomacy Outreach. *Issues & Studies*, 47, March, No. 1, p. 107–152.
19. Rockower P. Recipes for gastrodiplomacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, 2012. No. 8 (3), p. 235–246.
20. Rockower, P. (2014). The State of Gastrodiplomacy. *Public Diplomacy Magazine*. No. 11, p. 11–14.
21. Conflict Cafes and Can They Actually Change the World? URL: <https://www.eater.com/2015/9/23/9374875/conflict-kitchen-cafe-culinary-diplomacy>

REFERENCES

1. Matlai, L. (2015). Kulinarna dyplomatiia yak riznovyd publichnoi dyplomatii: novi pidkhody ta kontseptsii. *Humanitarian vision*, vol. 1, Num. 2, p. 55–60. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/hv_2015_1_2_11 (in Ukrainian).
2. Sydorenko, S. Hroshi, seks, ikra ta 17 deputativ: shcho vidomo pro masshtabnu skhemu pidkupu v PARiE. URL: <https://www.eurointegration.com.ua/articles/2018/04/24/7080876/> (in Ukrainian).
3. Slipchenko, O. S. (2021). *Dyplomatychna kukhnia. Khudozhno-dokumentalne vydanniaia*. Kyiv: Heneralna dyrektsiia z obsluhovuvannia inozemnykh predstavnytstv, 624 p. (in Ukrainian).

4. Ukraina. Yizha ta istoriia. Kyiv: FOP Braichenko O. Yu., 2021, 286 p. (in Ukrainian).
5. Ukrainskyi borshch vnesly do Spysku kulturnoi spadshchyny YuNESKO. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-culture/3519556-bors-vnesli-do-spysku-spadsini-unesko-so-potrebue-negajnoi-ohoroni.html> (in Ukrainian).
6. Shef-kukhar Yuriy Kovryzhko pro kulinarnu dyplomatiuu. URL: <https://newfood.media/2021/10/27/shef-kukhar-yuriy-kovryzhenko-pro-kulinarnu-dyplomatiuu-kotletu-sahay-dachnoho-ta-khot-doh-dlia-korolia-heorha/>. (in Ukrainian).
7. Shchavel, I. (2019). Kulinarni dyplomatychni konflikty yak zbroia suchasnoi svi-tovoi polityky. *Mizhnarodni vidnosyny: teoretyko-praktychni aspekty*, vyp. 4, p. 286–295 (in Ukrainian).
8. A New Structure for Culinary Diplomacy. URL: <http://culinarydiplomacy.com/blog/2016/08/28/a-new-structure-for-culinary-diplomacy/> (in English).
9. Chapple-Sokol, S. (2013). Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds. *The Hague Journal of Diplomacy*, 8, No. 2, p. 161–183. URL: <https://doi-org.lib-proxy2.usc.edu/10.1163/1871191X-12341244> (in English).
10. Culinary diplomacy: The nexus of food and diplomacy. URL: <https://www.splendidtable.org/story/2014/02/07/culinary-diplomacy-the-nexus-of-food-and-diplomacy> (in English).
11. Culinary Relations: Gastrodiplomacy in Thailand, South Korea, and Taiwan. URL: http://yris.yira.org/essays/3080#_ftn20 (in English).
12. Delectable diplomacy: what is culinary diplomacy? URL: <https://www.foreignaffairsreview.com/home/delectable-diplomacy-what-is-culinary-diplomacy> (in English).
13. Diplomacy on the menu: How food can shape politics. URL: <https://www.bbc.com/news/world-asia-43901821> (in English).
14. Foreign Policy in the Kitchen. URL: <https://www.e-ir.info/2016/10/05/foreign-policy-in-the-kitchen/> (in English).
15. French Culinary Nationalism. URL: <http://culinarydiplomacy.com/blog/2015/02/23/french-culinary-nationalism/> (in English).
16. Gastrodiplomacy and cultural diplomacy. URL: <https://www.thejakartapost.com/academia/2020/08/14/gastrodiplomacy-and-cultural-diplomacy.html> (in English).
17. Gastrodiplomacy: the intersection of food and foreign policy. URL: <http://www.globaltieskc.org/gastrodiplomacy> (in English).
18. Rockower, P. (2011). Projecting Taiwan: Taiwan's Public Diplomacy Outreach. *Issues & Studies* 47. March, No. 1, p. 107–152 (in English).
19. Rockower, P. (2012). Recipes for gastrodiplomacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, No. 8 (3), p. 235–246 (in English).
20. Rockower, P. (2014). The State of Gastrodiplomacy. *Public Diplomacy Magazine*. No. 11, p. 11–14 (in English).
21. Conflict Cafes and Can They Actually Change the World? URL: <https://www.eater.com/2015/9/23/9374875/conflict-kitchen-cafe-culinary-diplomacy> (in English).

Матеріал надійшов до редакції 05.04.2022 р.