

*essence of the concept of author's song as an internally integral self-sufficient genre of song culture. The scientific novelty lies in the comparison of the activities of the performers of the author's song in the process of their creative self-realization by means of translation of both general social and personal experiences with the socio-cultural realities of the chosen chronological period. The relationship between history and cultural self-realization of the individual is traced. Conclusions. The author's song accumulates a number of planes of song creativity. During the period of J. Stalin's political activity, the author's song was defined as an "anti-folk", "decadent", "bourgeois" cultural phenomenon (romances, student songs, satirical songs on topical issues). The popularity of the author's song led to the emergence of a wide network of associations of authors, performers and fans throughout the USSR. The author's song of Kyiv develops in parallel with the Russian-speaking tradition, where borrowing of traditions is only a component of the genre. In the process of gaining identity and autonomy, Ukrainian songwriting acquires its own genre and style dominants, which are associated not only with historical and socio-cultural contexts, but also define the national tradition as one of the key factors of integrity and independence of the genre. Factors such as the first concerts of Ukrainian-language songs and the appearance of performers on festival grounds contributed to the recognition and consolidation of genre branches of Ukrainian songs, and the definition of individual stylistic features for each of the lines.*

**Key words:** *author's song, culture, counterculture, musical underground, genre-style dominants, historical-cultural context.*

УДК 271.2-536.7

**О. О. Смоліна**

### **ПОЕТИКА ПРАВОСЛАВНОЇ КУЛІНАРІЇ**

*Стаття присвячена виявленню специфіки православної кулінарії з точки зору її поетики. Явище «православна кулінарія» розглянуто в статті як ідеальний тип, в синхронії.*

*Встановлено, що в поетиці православної кулінарії знайшла відображення православна картина світу, процес і етапи його Творіння. В основі православною підходу до класифікації продуктів лежить онтологічний критерій (місце цього продукту або істоти на Сходах Творіння). Зміст дихотомії «пісне - скромне» постає не як «низькокалорійне – висококалорійне», а як «низькоорганізоване – високоорганізоване». Поетика православної кулінарії виявляє дбайливе ставлення до логосу всього суцього, а їжа виступає в якості моральної категорії. Фактично, поетика православної кулінарії затверджує не тілесність їжі, а її духовність.*

**Ключові слова:** *поетика культури, православна кулінарія, «пісне – скромне», «стриманість – насичення», «дозволене - частково дозволене», «буденне – святкове».*

DOI 10.34079/2226-2830-2021-11-22-111-118

#### **Постановка проблеми**

Напрямок сучасних гуманітарних досліджень Food Studies досить широко представлено в європейських, американських і пострадянських наукових публікаціях. У контексті вивчення культури повсякденності, практик тілесності та ін. цей напрям відображає рівень сучасної зацікавленості «земним» виміром людського існування.

І. Сохань виділяє перелік сформованих наукових підходів до вивчення феномена «гастрономічного»: філософський, етнографічний, історичний, психоаналітичний, політологічний, культурологічний, соціологічний, антропологічний (Сохань, 2011, с.108). З позицій культурологічного підходу «Гастрономічна культура є нормування первинної потреби в їжі, оформлення практик її споживання у вигляді форм і кодів, що схвалюються цією культурою» (Сохань, 2011, с.108).

Тема «їжа і релігія», навпаки, досить слабо представлена в публікаціях про кулінарну, гастрономічну культуру, обмежується знайомством із історією походження харчових заборон в традиціях світових конфесій, з'ясуванням користі або шкоди з наукової точки зору кошерної, халяльної, пісної та інших систем харчування. Водночас ця тема представляє не тільки багатовіковий шар рефлексії людства з приводу їжі, але і є виразом «духовного» або «небесного» виміру людського існування. З огляду на достатній ступінь впливу релігії на сучасні соціальні та культурні процеси, без наукового розвитку і поглиблення теми співвідношення їжі і релігії дослідження Food Studies будуть однобічними. В українських гуманітарних дослідженнях, зокрема, культурологічного спрямування, ця тема актуальна в контексті виявлення інваріантів національної культури, формування національної ідентичності, політик і практик культурної пам'яті, вивчення особливостей розвитку християнської православної культури в умовах сучасності.

#### **Аналіз останніх досліджень и публікацій**

Література, присвячена вивченню кулінарної і гастрономічної культури, досить різноманітна, проте дослідження особливостей православної кулінарії переважно представлено розглядом феномена поста і трапези на свята (Бугаєва, 2013), збірниками рецептів православної кухні (Державная, 2011). Крім того, в роботах про історію та особливості української або російської гастрономічної культури автори торкаються деяких аспектів православної кулінарії. Так, В. Ніколенко, розглядаючи гастрономічну культуру як соціальний феномен та інформативний концепт, зазначає в якості особливостей української гастрономічної культури різноманітність пісних страв, тісний зв'язок кулінарних уподобань з подіями життєвого циклу людини - народженням, хрещенням, весіллям, похороном тощо. (Ніколенко, 2016) . В. Пігулевський, досліджуючи трапезу як тілесну практику, пише: «Історично харчові заборони встановлюються на противагу священному, як низьке - піднесеному. Табу передбачає виключення якоїсь живильної субстанції, що прирівнюється до «нечистої», - тілесні покидьки, трупи, продукти гниття, що диктується символічною упередженістю, обумовленою дихотомією земного і божественного, релігійними уявленнями про дуалізм світобудови. Осквернення тіла протиставляється очищенню душі, *erithumia - sublime*. Виключення певної субстанції - живильної або сексуальної, визнання її брудною і огидною покликани окреслити межі тілесності щодо духовності, оскільки зв'язуються з позначенням плотського гріха як зворотного боку священного» (Пігулевський, 2016, с.102). Д. Петров, вивчаючи згадки про рибу і страви з риби в Новгородських берестяних грамотах, вважає релігійні традиції одним з провідних чинників формування національної або традиційної кухні (Петров, 2015).

Семіотики обрядової православної кухні торкається С. Дубровіна в контексті вивчення традиційної випічки на свята Благовіщення, Сорока мучеників і Вознесіння в радянський та пострадянський періоди на території Центрального Чорнозем'я. Автор зазначає, що «вироби з тіста, що готуються на ці дати, в народній традиції утворюють систему культурної комунікації, виконують знакові функції свят, мають культурну семантику і є предметними кодами народного календаря. Основне (церковне) значення Великого посту і днів, наступних після Великодня, в селянському середовищі

доповнювалося давніми спільнослов'янськими переживаннями і зберігало архаїчні природні сенси при виготовленні спеціальних печених виробів (хлібців, хрестів, жайворонків, драбинок)» (Дубровіна, 2019, с.120). І. Сохань, вивчаючи особливості російської гастрономічної культури і її історію, пише про православну кулінарію в контексті періоду IX-XVI ст. Автор вважає, що «в російській культурі, як в жодній іншій, підтримання тілесної ідентичності неможливо без хліба; в народній культурі приготування хліба мислилося як творіння світу (звідси творити хліба), відтворення його циклічності; кругла форма виробів з хліба означає його архетипічність і первинність як першоствореного суцього, яким саме через цю його онтологічну позицію дарована магічна сила самому дарувати життя (тому всі ритуали, здійснювані на символічному кордоні світу цього, явленого, зі світом потойбічним, неодмінно включали в кулінарний вимір свого простору саме хліб)» (Сохань, 2011, с.61-68).

Водночас, православна кулінарія як ціле ще не отримала висвітлення в роботах культурологічного спрямування.

**Метою статті** є виявлення специфіки православної кулінарії з точки зору її поетики. Явище «православна кулінарія» розглянуто в статті як ідеальний тип, в синхронії. Під поетикою культури (або певних елементів культури) автор розуміє образність цієї культури загалом та/або її складових, яка є результатом людської творчості в будь-яких її формах (мімезис - наслідування, поезис - творчість). Поетика культури виступає в якості методології дослідження і, в той самий час, як результат культуротворчості людини. Такий підхід дозволяє розглянути певну культуру або конкретне її явище в інваріантних характеристиках.

**Виклад основного матеріалу.** Поетиці православної кулінарії властива ритмічність як чергування періодів поста і м'ясоїда. Чергування це має тижневий (практично цілий рік піст в середу і п'ятницю) та річний цикли (на рік чотири православних поста, які приблизно відповідають чотирьом порам року - Різдвяний як зимовий піст (тривалість - 40 днів), Великий як весняний (тривалість 46 днів), Петров як річний (від 6 тижнів до 7 днів в залежності від дати Великодня) і Успенський як осінній (14 днів)). При такій ритмічності страви не набридають, зберігається смак до простої їжі, немає необхідності в дуже складних, хитромудрих і дорогих стравах та екзотичних інгредієнтів для задоволення смакових рецепторів.

Поетиці православної кулінарії властива своя класифікація їжі, відмінна від уявлень сучасної дієтології. Базою для цієї класифікації є протиставлення «пісне - скоромне». Поняття «скоромне» походить від давньоруського «скрам», що означає «жир», звідси це протиставлення, якщо дослівно, звучить як «нежирне - жирне». Однак ця дихотомія не збігається з широковідомою сьогодні опозицією «висококалорійне - низькокалорійне». Відповідно до сучасної дієтології продукти за зростанням калорійності можуть бути розташовані в такому порядку (схематично): овочі → фрукти, риба, молочні продукти, яйця → м'ясо → борошняні та кондитерські вироби → жири (при цьому рослинна олія вважається калорійнішою за молочні жири). У православної кулінарії на шкалі «пісне - скоромне» продукти розташовуються в такому вигляді: хліб, овочі, фрукти (рівень суворого посту) → рослинне масло (піст) → риба (особливі, в цілому пісні, дні) → молочні продукти, здобні кондитерські вироби (рівень скоромного) → м'ясні продукти (скоромне).

Культурологічний аналіз наведених підходів дає можливість побачити, що в основі дієтологічної класифікації лежать формальні ознаки (кількість калорій), в основу ж православного підходу покладено онтологічний критерій. У православному ранжируванні продуктів наявна та сама етапність, яка є в Книзі Буття, що відповідає етапам Творіння Світу. Можна сказати, що процес створення Богом світу йшов від

простого до складного, від безособистісного до особистісного. Поетика православної кулінарії враховує цю етапність, оцінюючи продукти, фактично, не за кількістю в них жиру, а за їх місцем на Сходах Творіння.

У цьому контексті поняття «скоромне» і по відношенню до їжі може вживатися в другому своєму значенні, як «нескромне», «непристойне», «плотське». Тобто, набагато пристойнішим для людини є їсти (фактично знищувати, забирати життя) істот, які стоять на нижніх щаблях Сходів Буття, і тільки в певні періоди їй дозволено робити замах на більш високоорганізовані одиниці. (В сімейному переказі автора статті є свідчення, що перед тим, як «зарубали» курку або заколоти свиню, прадіди читали коротку молитву: «Господи, благослови на їжу!»). Опозицію «пісне - скоромне» можна, фактично, вважати синонімічною протиставленням «дозволене - частково дозволене» або «буденне - святкове».

Православне ставлення до їжі слід визнати і більш екологічним, бо якщо менше м'яса може бути з'їдено протягом року, то, відповідно, менше живих істот вбито (менше ресурсів буде задіяно на їх вирощування тощо). І немає необхідності виокремлювати у курки її грудку (відкидаючи інші частини, щоб і м'ясо їсти, і калорії не набирати). Після поста скоромна їжа, навіть приготовлена за найпростішим рецептом, вже сама по собі смачна.

У сучасній культурі метою правильного харчування є здоров'я і активне довголіття. Метою православної кулінарії (як і даної релігійної традиції в цілому) є спасіння душі (при цьому здоров'я і довголіття можуть супроводжувати досягнення цієї мети, або ні). Вживання їжі (трапеза) в православ'ї розглядається не як фізіологічний акт, а як продовження богослужіння. В. Державна пише: «Православна Церква й на прийнятті їжі дивиться як на богослужіння, яке по суті не відрізняється від інших церковних служб. Тому вона має особливий «чин», або церковну службу трапези, чому і трапези в монастирях пропонуються в храмі (особливого - Трапезному)» (Державна, 2011, с.17). Богослужінням православному трапезу роблять спільна молитва трапезників перед і після їжі, читання житій святих під час самої трапези, настроїв благоговіння і подяки Богові за його милість. Їжа постає як шлях і досвід вибудовування відносин між людиною, природою і Богом, між душею і тілом людини. Образ людини через призму православної кулінарії постає тим самим Адамом в раю, який поставлений обробляти Богом даний сад, розпоряджатися в ньому, що вимагає обережності, благоговіння, ощадливості і поваги (природа не майстерня, але храм).

Слід також згадати, що межі опозиції «пісне - скоромне» дають свободу для національних і регіональних варіацій (що, власне, характерно і для самого православ'я). Так, в кулінарній традиції грецького православ'я такі морепродукти як кальмари, восьминоги, креветки, каракатиці, вважаються морськими рослинами, тому що у них немає крові. За афонським статутом, їх можна їсти і Великим постом, коли риба (за винятком двох днів) заборонена. В українській національній культурі низка продуктів і кулінарних виробів стали символами православних свят: мед, яблука, виноград, яйця, паска, жайворонки, млинці, вареники та ін.

М. Монтанарі пише, що в християнській свідомості сформувалася протилежність і, одночасно, взаємне доповнення м'яса і риби. Завдяки християнству в кулінарній культурі Європи, поряд з «культурою м'яса», з'явилася і «культура риби». (Монтанарі, 2009, с.100).

Їжа в релігії в цілому і в православ'ї зокрема постає як важлива складова аскетичної поведінки. У зв'язку з цим голод можна розглядати в якості вагової компоненти православного ставлення до їжі. Відповідно, ще однією базовою опозицією для поетики православної кулінарії буде «голод - ситість» або «голодування

(утримання від їжі, пост) - насичення (розговіння)». Позитивні і негативні конотації цих понять можуть мінятися місцями, а вирішальним критерієм тут буде наявність або відсутність вільного вибору. Уявімо, що вся існуюча їжа розташована на певній шкалі (за наявністю в ній «скраму» (жиру), за складністю її приготування і ступеня екзотичності складових її компонентів, за рівнем задоволення, яке вона здатна давати), де полюсами є крайній голод і максимально можливе насичення. При наявності вільного вибору (або добровільного підпорядкування волі вищої духовної особи - духівника, наставника) позитивні конотації пов'язані з почуттям голоду і наближеними до цього полюсу продуктами (вода, хліб, проста рослинна їжа тощо). З іншого боку, голод не культивується в православної кулінарії. Після літургії як в монастирях, так і на парафіях, паломникам, парафіянам (постійним членам громади, послушникам, працівникам тощо) пропонується трапеза.

В умовах глобалізації православна кулінарія залишається традиційною: бургери, суші, чіпси і подібні запозичення не заборонені, але і не проникають в меню православних трапез. Вона націлена на консервацію традиції, ретроспективізму, на ототожнення релігійного зі споконвічним, корисним, правильним, істинним.

Що ж стосується найбільш типових для поетики православної кулінарії продуктів, то такими слід визнати зерно (хліб), рослинну олію і вино. У православ'ї ці продукти включені в сакральну традицію богослужіння. Вище вже було сказано про уявлення про трапезу як продовження богослужіння. Освячення «пшениці, вина і елею» відбувається на вечірньому богослужінні досить часто, напередодні великих і храмових свят. (З іншого боку, в цій тріаді можна побачити коріння грецької кулінарної традиції.)

Хліб (зерно) - бере участь в таїнстві Євхаристії, подається у вигляді проскур, освячується у вигляді хлібів на літії, подається парафіянам у вигляді шматочків хліба, политих вином, у Велику суботу напередодні Великодня, у вигляді куті (відварених зерен) ставиться на панахидний стіл, а також хліб і хлібобулочні вироби є традиційно найбільш «народним» і поширеним приношенням на панахиду (заупокійне поминальне богослужіння), у вигляді пиріжків роздається на поминках, млинців - на Масниці, драбинок - на Вознесіння, жайворонків - на свято Сорока мучеників Севастійських та інше.

Слей (олія) - бере участь в таїнстві Хрещення, обряді Єлеопомазаня, є символом милості (грецьке «Кіріє елейсон!» що значить «Господи, помилуй!»), дозволено до вживання більшу частину православних постів, та пісних днів, через що є найбільш вживаним з жирів в православної кулінарії.

Вино - бере участь в таїнстві Євхаристії, таїнстві Єлеопомазаня, в православної кулінарії дозволено до вживання в суботу, неділю та святкові дні. Не заборонено в будь-які не пісні дні. Цікаво, що є дні, коли заборонено рослинне масло, але дозволено вино (наприклад, Велика субота перед Великоднем).

Продукти цієї тріади, як бачимо, всі рослинного походження і базово знаходяться в складі пісного меню, що переважає протягом року.

Цікаво, що православні кулінарні традиції вплинули на радянське громадське харчування. Відомо, що поява «рибного дня в четвер» в їдальнях СРСР була реплікою і способом відволікання населення від дотримання пісних днів в середу і п'ятницю, заміщенням сформованих уявлень, спробою формування нової традиції.

### **Висновок**

У поетиці православної кулінарії знайшла відображення православна картина світу, процес і етапи його Творіння. В основі православного підходу до класифікації продуктів лежить онтологічний критерій (місце цього конкретного продукту або істоти на Сходах Творіння). Сенс дихотомії «пісне - скромне» постає не як «низькокалорійне

- висококалорійне», а як «дозволене – частково дозволене». У дихотомії «пісне - скоромне» відображена ієрархія православної картини світу. Вимоги поста фіксують не певні продукти, а їх «розряди» або «класи». Крім опозиції «пісне - скоромне» для поетики православної кулінарії характерні опозиції «голодування - насичення», «плотське - духовне», «скромність - надмірність», «буденне - святкове». Православній кулінарії не властива зніженість і рафінованість смакових уподобань. Поетика православної кулінарії постає як дбайливе ставлення до логосу всього суцього, а їжа виступає як моральна категорія.

Поетику православної кулінарії формують такі основні характеристики: вагомий рослинний компонент, помірність, стриманість, простота, доступність, регіональна варіативність, сакральність, ритмічність (тижнева, річна).

Фактично, поетика православної кулінарії затверджує не тілесність їжі, а її духовність.

#### **Перспективи подальшого вивчення.**

Можливість регіональної варіативності в православної кулінарії передбачає наявність усталених базових пісних і святкових меню в традиціях румунського, грецького, сербського, білоруського православ'я. Імовірно, в цих перевагах можуть відобразитися національні варіанти поетики православної кулінарії, її онтологічних, антропологічних, аксіологічних тощо уявлень, що може бути цікавою перспективою цього дослідження.

#### **Бібліографічний список**

- Бугаева, И., 2013. Христианская традиция питания в посты и праздники. In: N. Franz, Hrsg. *Russische Küche und kulturelle Identität*. Potsdam: Universitätsverlag Potsdam, s.267-276. [online] Available at: <<https://publishup.uni-potsdam.de/opus4-ubp/frontdoor/index/index/docId/6566>> [Accessed 12 August 2021].
- Державная, В., 2011. *Православная трапеза. От Масленицы до Пасхи*. Санкт-Петербург: Глаголь Добро, Азбука-Аттикус.
- Дубровина, С.Ю., 2019. «Привычки милой старины»: семиотика традиционной выпечки в советский и постсоветский периоды на территории Центрального Черноземья. *ART LOGOS*, 2, с.119-128.
- Монтанари, М., 2009. *Голод и изобилие. История питания в Европе*. Санкт-Петербург: Alexandria.
- Ніколенко, В.В., 2016. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен. *Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Серія: Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи*, 36, с.75-81.
- Петров, Д., 2015. Упоминания о рыбе и блюдах из рыбы в Новгородских берестяных грамотах. В: Е. Потехина, А. Кравецкий, ред. *Православная культура вчера и сегодня*. Olsztyn: Centrum badań Europy wschodniej uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, с.59-85.
- Пигулевский, В.О., 2016. Вкушение и трапеза. *Гуманитарий Юга России*, 3, с.100-113.
- Сохань, И., 2013. Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах. *Вестник Томского государственного университета Культурология и искусствоведение*. 2013. №1 (9), с. 99–109.

#### **References**

- Bugaeva, I., 2013. Hristianskaya traditsiya pitaniya v postyi i prazdniki [Christian tradition of food on fasting and holidays]. In: N. Franz, ed. *Russian cuisine and cultural identity*. Potsdam: University Press Potsdam, pp.267-276. [online] Available at:

- <<https://publishup.uni-potsdam.de/opus4-ubp/frontdoor/index/index/docId/6566>>  
[Accessed 12 August 2021]. (in Russian).
- Derzhavnaya, V., 2011. *Pravoslavnaya trapeza. Ot Maslenitsy do Paskhi* [Orthodox meal. From Shrovetide to Easter]. Sankt-Peterburg: Glagol Dobro, Azbuka-Attikus. (in Russian).
- Dubrovina, S.Yu., 2019. «Privychki miloy stariny»: semiotika traditsionnoy vypechki v sovetskiy i postsovetskiy periody na territorii Tsentralnogo Chernozemya ["Sweet Old Habits": Semiotics of Traditional Baking in the Soviet and Post-Soviet Periods on the Territory Central Black Earth]. *ART LOGOS*, 2, pp.119-128. (in Russian).
- Montanari, M., 2009. *Golod i izobilie. Istoriya pitaniya v Yevrope* [Hunger and abundance. History of nutrition in Europe]. Sankt-Peterburg: Alexandria. (in Russian).
- Nikolenko, V.V., 2016. Ukrainska hastronomichna kultura yak sotsialnyi fenomen [Ukrainian gastronomic culture as a social phenomenon]. *Visnyk of V. N. Karazin Kharkiv National University. Series: Sociological studies of contemporary society: methodology, theory, methods*, 36, pp.75-81. (in Ukrainian).
- Petrov, D., 2015. Upominaniya o rybe i blyudakh iz ryby v Novgorodskikh berestyanykh gramotakh [Mentions of fish and fish dishes in the Novgorod birch-bark deeds]. In: E. Potekhina, A. Kravetsky, eds. *Orthodox culture yesterday and today*. Olsztyn: Centrum badań Europy wschodniej uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, pp.59-85. (in Russian).
- Pigulevskiy, V.O., 2016. Vkushenie i trapeza [Taste and meal]. *Humanities of the South of Russia*, 3, pp.100-113. (in Russian).
- Sokhan, I., 2013. Kak issledovat' gastronomicheskoe? K voprosu o definitsiyah i podhodah [How to explore gastronomy? To the question of definitions and approaches]. *Tomsk State University Journal. Cultural studies and art history*, №1 (9), pp.99-109. (in Russian).

Стаття надійшла до редакції 1.09.2021.

**O. Smolina**

### POETICS OF THE ORTHODOX COOKING

*The topic of the relationship between food and religion in the aspect of cultural studies is not sufficiently represented in modern Food Studies. In Ukrainian cultural studies, this topic is relevant in the context of identifying the invariants of national culture, the formation of national identity, politics and practices of cultural memory, studying the features of the development of Christian Orthodox culture in modern conditions.*

*The purpose of the article is to identify the specifics of Orthodox cooking from the point of view of its poetics. The phenomenon of "Orthodox cooking" is considered in the article as an ideal type, in synchronicity, which makes it possible to identify its invariant characteristics. By the poetics of culture (or certain elements of culture), the author of this article understands the imagery of a culture as a whole and / or its components, which is the result of human creativity in any forms.*

*It has been established that the poetics of Orthodox cooking has its own classification of food, which differs from the concepts of modern dietetics. The basis for this classification is the opposition "Lenten food – Non-fasten food" (in Old Slavonic "postnaja eda – scromnaja eda" which literally means "lean - fat"). The nutritional classification is based on formal signs (the number of calories), while the Orthodox approach is based on an ontological criterion. There are the same stages can be seen in the Orthodox ranking of products that are*

*in the Book of Genesis, corresponding to the stages of the Creation of the World. We can say that the process of God's creation of the World went from simple to complex, to more significant, from impersonal to personal. The poetics of Orthodox cooking takes into account this stage, evaluating products, in fact, not by the amount of fat in them, but by their place on the Ladder of Creation.*

*In this context, the concept of "non-fasten" ("scoromnaja eda") in its relation to food can be used in its second meaning, as "immodest", "obscene", "carnal". That is, it is much more decent for a person to eat (in fact, destroy, take life) creatures that stand on the lower steps of the Ladder of Being, and only at certain periods human person is allowed to encroach on more highly organized units. In fact, the opposition "Lenten food – Non-fasten food" can be presented as synonymous with the oppositions "permitted - partially permitted" or "everyday – festive".*

*Thus, the poetics of Orthodox cooking reflects the Orthodox picture of the world, the process and stages of World Creation. Requirements of fast do not fix specific products, but by their "ranks" or "classes". The delicacy and refinement of taste preferences are not characteristic for the Orthodox cooking. The poetics of Orthodox cooking appears as a respect for the logos of all that exists, and the food acts as a moral category.*

*The following main characteristics form the poetics of Orthodox cooking: a significant plant component, moderation, restraint, simplicity, accessibility, aesthetics, regional variability, sacredness, rhythm (weekly, annual). In fact, the poetics of Orthodox cooking asserts not the physicality of food, but its spirituality.*

**Key words:** *poetics of culture, Orthodox cooking, "Lenten food – Non-fasten food", "abstinence - satiety", "permitted - partially permitted", "everyday - festive".*

УДК 7.035(410)

**М. В. Тернова**

### **ТЕОРЕТИЧНА СПАДЩИНА АНГЛІЙСЬКИХ КЛАСИЦИСТІВ: ЕСТЕТИКО-МИСТЕЦТВОЗНАЧИЙ АСПЕКТ**

**Анотація.** *Стаття присвячена аналізу теоретичної спадщини англійських класицистів, яка посіла помітне місце в історії одного з важливих етапів європейського культуротворення. Зазначено, що охопивши складний період між XVI – початком XIX століття, класицизм продемонстрував сталість і естетичних, і художніх засад, спираючись на які розвивалися різні класицистичні моделі.*

*Аргументовано, що серед італійської, французької, німецької моделей класицизму, англійська вирізнялася цілісністю та масштабністю. Окрім цього, маючи в означений період незначні контакти з іншими країнами, англійська класицистична спадщина сформувалася як самобутній та самоцінний феномен, що виявився не тільки в поезії та драматургії, а й низці інших видів художньої творчості. Саме це дозволяє наголосити на естетико-мистецтвознавчому аспекті, який надав цілісності теоретичній спадщині англійських класицистів.*

*Підкреслено, що застосування у статті персоналізованого підходу, дозволило виявити особистісний внесок кожного з представників англійського «руху класицистів» у загальний процес «розбудови» європейського культурного простору.*