

Шпарага Тетяна Ілліодорівна,
кандидат географічних наук, доцент
Сміщенко Ірина Ігорівна

Київський національний університет імені Тараса Шевченка, м. Київ, Україна,
e-mail: tatiana.shparaga@gmail.com

Київський національний університет імені Тараса Шевченка, м. Київ,
Україна, e-mail: irinasmisenko@gmail.com

УКРАЇНСЬКИЙ БОРЩ ЯК ПРЕТЕНДЕНТ ВКЛЮЧЕННЯ ДО НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ СПАДЩИНИ ЮНЕСКО

Мета дослідження. Вивчення традиційної національної страви українців – борщу як нематеріальної культурної спадщини нашого народу для внесення до списків національного і світового надбання з ціллю його захисту від присвоєння іншими народами-сусідами. Обґрунтування необхідності розробки гастрономічного бренду «Український борщ» задля його просування на міжнародному і світовому туристичних ринках.

Методика. Основними методами дослідження є описовий, порівняння, аналітичний, синтетичний, графічний, формалізація, наукової систематизації.

Результати. Досліджено історію страви «Борщ» та походження її назви. З'ясовано різновиди борщу, його регіональні відмінності в межах України. Зазначено класичний рецепт страви, що зберігся у Центральній Україні, а саме у Черкаській області. Показані відмінності українського борщу від подібних перших страв сусідніх народів. Наголошено на унікальності складу, технології приготування та смакових якостей класичного українського борщу Систематизовано гастрономічну складову у Всесвітній нематеріальній спадщині ЮНЕСКО. З'ясовано завдяки яким характеристикам національні кухні, гастрономічні культури, дієти, окремі страви та напої можуть бути включені до списку Всесвітнього надбання. Обґрунтовано необхідність внесення українського борщу до національного списку нематеріальної культурної спадщини та списку Всесвітньої нематеріальної спадщини ЮНЕСКО. Впорядковано алгоритм подачі елемента (борщу) до Всесвітньої нематеріальної спадщини ЮНЕСКО. Показано, що український борщ відповідає вимогам щодо включення у список нематеріальної спадщини ЮНЕСКО. Складено зразок облікової картки елемента для включення до списку нематеріальної спадщини. Зазначено необхідність популяризації борщу через створення його кулінарного бренду. Запропоновано проведення національного свята борщу задля збереження і просування страви на державному і міжнародному рівнях.

Наукова новизна роботи полягає у тому, що запропоновано внести борщ, як традиційну першу страву українців, до національного списку нематеріальної культурної спадщини та списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. Обґрунтовано, що просування страви на міжнародний рівень потребує розробки бренду «Український борщ».

Практична значимість проведеного дослідження визначається захистом борщу від присвоєння іншими народами та можливістю заявити страву як гастрономічний бренд України через внесення до списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО.

Ключові слова: гастрономічна культура, національна кухня, традиційні страви, український борщ, нематеріальна спадщина ЮНЕСКО, облікова картка елемента, гастрономічний бренд, національне свято борщу.

Шпарага Татьяна Иллиодоровна,
кандидат географических наук, доцент
Смищенко Ирина Игоревна

Киевский национальный университет имени Тараса Шевченко, г. Киев,
Украина, e-mail: tatiana.shparaga@gmail.com

Киевский национальный университет имени Тараса Шевченко, г. Киев,
Украина, e-mail: irinasmisenko@gmail.com

УКРАИНСКИЙ БОРЩ КАК ПРЕТЕНДЕНТ ВКЛЮЧЕНИЯ В НЕМАТЕРИАЛЬНОЕ НАСЛЕДИЕ ЮНЕСКО

Цель исследования. Изучение традиционного национального блюда украинцев – борща как нематериального культурного наследия нашего народа для внесения в списки национального и мирового достояния с целью его защиты от присвоения другими народами-соседами. Обоснована необходимость разработки гастрономического бренда «Украинский борщ» для его продвижения на международном и мировом туристических рынках.

Методика. Основными методами исследования являются описательный, сравнения, аналитический, синтетический, графический, формализации, научной систематизации.

Результаты. Исследована история блюда «Борщ» и происхождение его названия. Выяснены разновидности борща, его региональные различия в пределах Украины. Указан классический рецепт блюда, сохранившийся в Центральной Украине, а именно в Черкасской области. Показаны отличия украинского борща от подобных первых блюд соседних народов. Отмечена уникальность состава, технология приготовления и вкусовые качества классического украинского борща. Систематизирована гастрономическая составляющая во Всемирном нематериальном наследии ЮНЕСКО. Выяснено, благодаря каким характеристикам национальные кухни, гастрономические культуры, диеты, отдельные блюда и

напитки могут быть включены в список Всемирного наследия. Обоснована необходимость внесения украинского борща в национальный список нематериального культурного наследия и список Всемирного нематериального наследия ЮНЕСКО. Упорядочен алгоритм подачи элемента (борща) во Всемирное нематериальное наследия ЮНЕСКО. Показано, что украинский борщ соответствует требованиям по включению в список нематериального наследия ЮНЕСКО. Составлен образец учетной карточки элемента для включения в список нематериального наследия. Указана необходимость популяризации борща через создание его кулинарного бренда. Предложено проведение национального праздника борща для сохранения и продвижения блюда на государственном и международном уровнях.

Научная новизна работы заключается в том, что предложено внести борщ, как традиционное первое блюдо украинцев, в национальный список нематериального культурного наследия и список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. Обосновано, что продвижение блюда на международный уровень требует разработки бренда «Украинский борщ».

Практическая значимость проведенного исследования определяется защитой борща от присвоения другими народами и возможностью заявить блюдо как гастрономический бренд Украины путем внесения в список Всемирного наследия ЮНЕСКО.

Ключевые слова: гастрономическая культура, национальная кухня, традиционные блюда, украинский борщ, нематериальное наследие ЮНЕСКО, учетная карточка элемента, гастрономический бренд, национальный праздник борща.

UDC 338.4:612.2:327.3(477)

<https://doi.org/10.17721/2308-135X.2019.54.32-40>

Shparaga Tatiana Iliodorivna,
Candidate of Geographic Sciences, Associate Professor
Smishchenko Iryna Igorivna

Taras Shevchenko National University of Kyiv, Kyiv, Ukraine,
e-mail: tatiana.shparaga@gmail.com

Taras Shevchenko National University of Kyiv, Kyiv, Ukraine,
e-mail: irinasmisenko@gmail.com

UKRAINIAN BORSCHT AS AN APPLICANT FOR INCLUSION TO THE UNESCO INTANGIBLE HERITAGE

The aim of the research. Studying the traditional national dish of Ukrainians – borscht as an intangible cultural heritage of Ukrainian people. Have to be included in the lists of national and world heritage for the purpose of protecting it from being appropriated by other neighboring nations. The reason of substantiation of the necessity of development of the gastronomic brand «Ukrainian Borsch» – its promotion in the international and world tourist markets.

Methods. The main research methods are descriptive, comparative, analytical, synthetic, graphic, formalization, scientific systematization.

Results. The history of the dish «Borsch» and the origin of its name are researched. Varieties of borscht and its regional differences within Ukraine have been found out. The classic recipe of the dish, preserved in Central Ukraine, namely in Cherkasy region, is indicated. The differences between Ukrainian borscht and similar first dishes of neighboring nations are shown. The uniqueness of the composition, the technology of preparation and the taste qualities of classic Ukrainian borsch are emphasized. The gastronomic component in the UNESCO World Intangible Heritage has been systematized. The characteristics of national cuisines, gastronomic cultures, diets, specialties and beverages can be found in the World Heritage List. The necessity to include Ukrainian borsch in the national list of intangible cultural heritage and the UNESCO World Intangible Heritage List is substantiated. The algorithm for submitting an element (borsch) to the UNESCO World Intangible Heritage has been ordered. It is shown that Ukrainian borsch meets the requirements for inclusion in the UNESCO list of intangible heritage. A sample account card has been compiled for inclusion in the intangible heritage list. The need to promote borscht through the creation of its culinary brand is outlined. It is suggested to hold a national borsch holiday to preserve and promote the food at the national and international levels.

The scientific novelty of the work is that it is proposed to include borsch, as a traditional first dish of Ukrainians, in the national list of intangible cultural heritage and the list of intangible cultural heritage of UNESCO. It is substantiated that the promotion of the dish internationally requires the development of the Ukrainian Borsch brand.

The practical significance of the research is determined by the protection of borscht from being appropriated by other peoples. As well as ability to declare the dish as a gastronomic brand of Ukraine through its listing in the UNESCO World Heritage List.

Keywords: gastronomic culture, national cuisine, traditional dishes, Ukrainian borscht, UNESCO's intangible heritage, element's accounting card, gastronomic brand, national borscht holiday.

Постановка проблеми. Важливою складовою культури кожного народу є гастрономічна культура, знайомлячись з якою можна глибше пізнати його етнічну самобутність. Національна кухня формується в процесі історичного розвитку і вважається репрезентативною для певної території – країни, регіону, місцевості. Україна славиться значною кількістю традиційних страв, серед яких чільне місце посідає борщ. Нині ця традиційна для українців страва потребує

нагального захисту, оскільки спостерігаються непоодинокі випадки, коли її видають за національну страву держав-сусідів. З огляду на це, необхідно вжити дієвих заходів щодо захисту української традиційної страви – борщу та забезпечити йому належну промоцію на міжнародному і світовому рівнях.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. В останній період вивченню гастрономічної культури приділяється значна увага з боку істориків, етнографів, соціологів, культурологів, туризмологів та фахівців інших профілів. Зокрема, В. Ніколенко у своїх соціологічних дослідженнях вперше розглядає прийом їжі як мистецтво. Культуролог М. Капкан визначає поняття гастрономічної культури як систему норм, принципів, зразків приготування й споживання їжі та рефлексій, які виникають з приводу цього. У працях Ф. Броделя аналізується зв'язок повсякденного харчування з культурою. К. Леві-Стросс, Р. Барт, М. Дуглас трактують їжу як один із видів специфічного культурного коду. Дослідженню гастрономічної культури присвячені праці ряду інших іноземних (М. Фуко, Ж. Бодрійяр) та вітчизняних (В. Архіпов, Л. Гаврилук, В. Русавська, Г. Толок) науковців. Вивченням походження борщу, його складу, технологічних особливостей приготування, ролі в обрядових дійствах займалися історики та етнографи О. Плюта, Л. Артюх, А. Волкова, В. Панченко, С. Яценко та ін. Як традиційна українська народна страва, яка потребує захисту і просування на світовому ринку, борщ досі не розглядався, що і зумовило вибір теми нашого дослідження.

Формування цілей статті. Постановка завдання. Метою дослідження є імплементація світового досвіду щодо захисту національних страв як пам'яток нематеріальної спадщини на рівні ЮНЕСКО; підтвердження, що український борщ як за складом компонентів, так і технологією приготування є унікальною першою стравою, яка має бути визнана нематеріальною культурною пам'яткою на національному і міжнародному рівнях.

Виклад основного матеріалу. Українська кухня вирізняється неповторністю та оригінальністю. Іноземні туристи, що приїждять до країни, прагнуть скуштувати наші національні страви – вареники, холодець, сало, деруни, галушки, голубці та ін. Найбільшим попитом у них користується традиційна перша страва українців – борщ.

Історія рецепту цієї страви сягає корінням у XVI–XVII ст. Борщ був і нині залишається обов'язковою обрядовою стравою на Різдво, весілля, хрестини [11]. За старих часів рідку їжу українці називали «варивом із зіллям» і вважається, що назва «борщ» пов'язана з рослиною «борщівник», який разом з іншими овочами входив до складу страви. Пізніше цю рослину перестали вживати для приготування борщу. З буряком борщ починає асоціюватися з XVIII ст. Перша частина назви пішла безпосередньо від «буряка», а ось літера «щ» борщу дісталася від щі (капустяного супу без буряка). Є також думка, що слово «борщ» походить від старослов'янського «б'рьщ» (буряк) [10;11]. Але незважаючи на відсутність єдиної точки зору щодо походження борщу, ця страва займала та продовжує займати провідне місце у традиційному національному харчуванні українців.

Існує географічне поняття «борщовий пояс», що охоплює території, на яких традиційно готують борщ, – від південно-східної Польщі через Україну, Білорусь до російських регіонів на Волзі [4]. Відомо понад 70 складених і описаних різновидів страви [1], серед яких за рецептурою і смаковими якостями вирізняється саме український продукт. Тому таку гастрономічну спадщину належить зберігати, пропагувати і захищати, у тому числі через міжнародні інституції.

Український борщ складається з 20-30 компонентів, що рідко трапляється серед перших страв [11]. Його унікальність полягає також у поєднанні різних способів термічної обробки продуктів – їх варять, смажать, пасерують, тушкують, квасять та маринують. Все це забезпечує неймовірний баланс смаків – від солодкого до кислого та гострого.

Існує три різновиди цієї першої страви: червоний, зелений і холодний борщ. У давні часи борщ варили на м'ясі лише у святкові дні, а в будні - на салі (засмажка готується на шкварках) [11]. Страва має однакову схему приготування, але у кожному регіоні України борщ має свої характерні ознаки.

На заході, в Івано-Франківській та Чернівецькій областях, борщ готують з білим буряком, додаючи сметану або овечу сироватку, у Львівській – з сосисками, на Волині – на грибному бульйоні, на Тернопіллі страву підкислюють квасом, на Хмельниччині – подають зі смальцем і розведеною гарячою сметаною. Східні регіони України характеризуються додаванням у страву консервованої риби. У центральних областях, наприклад, у Полтавській – страву готують на курячому бульйоні та подають із галушками із прісного тіста, у Вінницькій – підкислюють квасом. В північному регіоні, а саме, на Чернігівщині, можна скуштувати борщ з додаванням

непасерованих кабачків, помідорів, яблук, вареної квасолі. На Житомирщині готують так звані «поліський борщ» із в'яленими в'юнами та грибами і «коростенський борщ» із сухофруктами. На півдні, в Одеській області, в борщ додають підсмажені бички, а в Криму – при подачі окремо кладуть фрикадельки [9;11].

Проте, як вважають етнографи, саме у центральній частині України, на Черкащині, зберігся рецепт класичного борщу, який варять на бульйоні зі свинини з додаванням таких основних інгредієнтів як буряк, капуста, морква, картопля. Основний секрет приготування давнього доброго борщу – це використання традиційної печі, в якій страва повільно нудилась, досягаючи потрібної кондиції, а саме густоти - «щоб ложка стояла». Головну страву подають обов'язково з пампушками, сметаною, салом з часником [11].

На сьогоднішній день існують суперечки, чи дійсно борщ є істинно українською стравою. Адже його готують також росіяни (борщ), білоруси (баршч), поляки (barszcz), литовці (barščiai), румуни (borș) і молдавани (borș).

Основною особливістю польських червоних борщів є відсутність в їх складі картоплі, капусти і наявність свинячого язика. Румуни називають борщем настій заквашених висівок, на якому варять супи – «чорби». Білоруський борщ без капусти та вариться на бульйоні з копченостями. В нього також додають відварений буряк, борошно в засмажку замість помідорів та не заправляють салом з часником. Литовський борщ схожий за технологію приготування та складом інгредієнтів на російську окрошку. Страва є холодною, для якої обов'язково використовують свіжі огірки, кефір та відварний буряк. Молдавський відрізняється наявністю печеного чи вареного буряка нарізаного соломкою, відсутністю капусти [14].

Проте найбільші зазіхання на нашу національну страву маємо з боку Росії. Росіяни стверджують, що борщ – це їхня національна страва, і активно пропагують її за кордоном як «Russian Soup» (російський суп). Тому більшість іноземців не знають борщ, саме як українську традиційну страву. Росія «здобула» право на цей кулінарний продукт протягом століть загарбницької політики.

На теренах СРСР борщ набув особливої популярності в добу сталінізму в результаті цілеспрямованої і злагодженої пропаганди. З метою уніфікації країни, що складалась з численних народів, нівелювались усі складові їх традиційної культури, у тому числі національна кухня. Єдиною дозволеною кулінарною книгою на той час була «Книга про смачну та здорову їжу» (1939 р.). У ній всі страви, а також і борщ, позиціонувались як складові "радянської кухні", тобто російської, адже російська культура була домінуючою в СРСР.

Досі в Росії більшою популярністю користуються щі (капустяний суп), а борщ вважається їх різновидом [3]. Проте щі мають зовсім іншу технологію приготування. Головна їх ознака – це кислуватий смак за рахунок основного інгредієнта – капусти (свіжої чи квашеної). Смак може бути створений також за рахунок шавлю, варених яблук та солоних грибів. Основним принципом приготування щі є закладка до страви сирих продуктів, без обсмажування чи пасерування, на відміну від українського борщу.

На технологію приготування страв вплинув також хід історії. Відсутність додаткової кулінарної обробки Росія успадкувала з праслов'янських рецептів. Українці ж в добу монголо-татарської навали запозичили від тюркської кухні інші способи обробки продуктів, наприклад швидке обсмажування в олії, і переіначили його в більш м'яке пасерування, що використовують при готуванні борщу [13].

Отже рецептура українського борщу є особливою. Технологія його приготування значно різниться від технологій перших страв інших народів, якщо навіть вони також іменуються «борщами». Як зазначають історики та етнографи, борщ є істинно українським і повинен зберегти свою унікальність в національній спадщині. Він може стати першою українською стравою в списку всесвітньої нематеріальної культурної спадщини. Такий крок сприятиме збереженню і популяризації автентичних традицій приготування борщу.

Нематеріальна культурна спадщина відіграє надзвичайно важливу роль у формуванні національної ідентичності груп людей і окремих особистостей. Її існування є необхідною умовою для збереження культурного розмаїття в умовах зростаючої глобалізації. Взаємне визнання спадщини різними громадами допомагає у проведенні міжкультурного діалогу, виховує взаємну повагу до іншого способу життя. «Нематеріальна культурна спадщина» означає ті звичаї, форми показу та вираження, знання та навички, а також пов'язані з ними інструменти, предмети, артефакти й культурні простори, які визнані спільнотами, групами й у деяких випадках окремими особами як частина їхньої культурної спадщини [12].

Ознайомлення з досвідом країн, гастрономічні традиції яких були визнані ЮНЕСКО, дозволяє зазначити, що усіх їх єднає бажання зберегти традиційне мистецтво приготування страв чи напоїв, зміцнити соціальні зв'язки у спільнотах людей (табл.1). У Списку нематеріальної спадщини ЮНЕСКО представлені три національні кухні, одна дієта, дві культури, дев'ять страв, два напої, що репрезентують 26 країн Євразії, Африки і Північної Америки. Кулінарні традиції є національним брендом і відображають загальну культуру країн.

Таблиця 1

Гастрономічна складова у Всесвітній нематеріальній спадщині ЮНЕСКО

<i>Елемент</i>	<i>Країна</i>	<i>Рік включення</i>	<i>Причина включення</i>	<i>Гастрономічні особливості</i>
Мексиканська кухня	Мексика	2010	Посидання давніх та сучасних рецептів, які мають європейський, північноамериканський та азійський вплив.	Важливі інгредієнти квасоля, чилі, авокадо і кукурудза. Особливо відзначають спеціальну технологію приготування кукурудзяної муки.
Японська кухня (Вашоку)	Японія	2014	Відображення японської духовності (повага до природи), передається від покоління до покоління.	Продукти піддаються мінімальній обробці, зберігаючи чистий смак. Вашоку традиційно складається з 4-х елементів – варений рис, суп, гарнір до рису, цукерки (соління).
Кухня Малаві	Малаві	2017	Приготування і вживання страв важливий спосіб зміцнення сімейних зв'язків.	Основа – злаки у вигляді каш. Популярна нсіма – густа каша з кукурудзяної муки, а також товба (напій з ферментованого проса) і мхвані (тушковане листя гарбуза з арахісовим борошном).
Середземноморська дієта	Португалія, Іспанія, Марокко, Італія, Хорватія, Кіпр, Греція	2010, 2013	Раціон заснований на звичках харчування жителів та визнаний еталоном для підтримки ваги і збереження здоров'я.	Багато зелені, риби, цільного зерна, горіхів і оливкової олії.
Французька культура	Франція	2010	В основі – соціальний аспект, оскільки значущі події пов'язані із застіллям.	Передбачається застілля з суворим порядком: аперитив–основна страва–десерт–діджестив. Складання меню за сезоном, підбір вина до їжі.
Пивна культура	Бельгія	2016	Пиво є частиною живої спадщини багатьох громад, де його варять століттями.	Виробляється близько 900 різних марок пива, деяким з яких 400 – 500 років.
Турецька кава	Туреччина	2013	Заварювання та пиття кави відображає загальну культуру країни.	Для приготування смажені боби подрібнюють і повільно готують з водою та цукром, поки зверху не утвориться пінка. Турецькі кавові горщики є невід'ємною частиною ритуалу.
Аравійська кава	Об'єднані Арабські Емірати, Саудівська Аравія, Оман, Катар	2015	Кава є аспектом гостинності і вважається обрядовим актом щедрості.	Готується з приходом гостей. Мелена (легко обсмажена) кава вариться у мідній мисці на вогні.
Неаполітанська піца	Італія	2017	Мистецтво «піцайоло» передається з покоління в покоління.	Готується з місцевих продуктів і випікається у дров'яній печі при постійному обертанні. Сир лише моцарелла з молока чорних буйволиць, помідори – виключно сорту «сан-марано».
Пряники (ліцитари)	Північна Хорватія	2010	Рецепт зародився в XVI-XVII ст. і зберігся до наших днів.	Випікають у формі серця яскраво-червоного кольору і прикрашають малюнками, віршами, маленьким дзеркальцями.
Лаваш	Вірменія	2014	Відображення культури та соціальний обмін між жінками під час приготування.	Єдина відмінність у формі. Вірменський лаваш має витягнуту овальну форму.
Плоский хліб, включаючи лаваш, катирма, юпку та юфку	Азербайджан, Іран, Казахстан, Киргизстан, Туреччина	2016	Культура виготовлення несе соціальні функції, які дозволяють продовжувати традицію.	
Оші-палав (плов)	Таджикистан	2016	Об'єднання людей різних верст населення та збереження культури.	Заснований на рецепті з овочами, рисом (замочують перед закладанням), м'ясом та спеціями. Неодмінно повинен бути казан.
Плов	Узбекистан	2016	Традиція приготування зберігається в сім'ях, передається від майстра до учня і сприяє зміцненню	Має бути товстостінний чавунний, алюмінієвий або мідний казан.

			соціальних зв'язків, солідарності, є частиною культурної самобутності громади.	
Квашена пекінська капуста Кімчхи	Північна і Південна Корея	2013	Важлива традиція, де рецепт передається від матері до дочки протягом століть та сприяє соціальній згуртованості.	Не лише капуста, а й усі овочі, ферментовані (заквашені) з використанням солі, перцю чилі, кунжутної олії, чоткало (розсіл на основі морепродуктів).
Долма	Азербайджан	2017	Мистецтво приготування і підтвердження приналежності страви до регіону походження.	Традиційно виноградне листя з фаршем і рисом.
Церемоніальний Кешек	Туреччина	2011	Обрядова страва, що готується групами чоловіків і жінок разом у громаді.	Тушковане куряче м'ясо із зернами пшениці або ячменю.

Складено за [2].

На сьогоднішній день в Україні до національного списку нематеріальної культурної спадщини, а саме сфери «традиційні ремесла», належить лише традиція приготування ет аяклак (караїмського піріжка з м'ясом). Національна їжа караїмів містить в собі давньотюркські і міжнародні риси, рецепти яких збереглися до наших днів. Особливість піріжків – це листкове тісто і сира рублена баранина, у вигляді начинки. Він завжди має форму півмісяця з двома отворами, в які заливається баранячий бульйон.



Рис 1. Алгоритм подачі елемента до нематеріальної спадщини ЮНЕСКО, побудовано за [12]

На нашу думку, український борщ цілком може претендувати на включення до національного списку нематеріальної культурної спадщини та списку культурної спадщини. Згідно Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини, страва повністю відповідає вимогам до елементу ЮНЕСКО, оскільки:

- а) належить до нематеріальної культурної спадщини;
- б) є на даний момент «живою» (не допускається використання практик, які побутували в давнину, проте сьогодні не відтворюються);
- в) передається з покоління в покоління в родині та/або засобами неформальної освіти (гуртки, клуби за інтересами, аматорські колективи тощо);
- г) є важливою частиною життя спільноти та визнається її членами як така [12].

Існує алгоритм подачі елемента до списку Всесвітньої нематеріальної спадщини ЮНЕСКО, що включає кілька етапів (виявлення, подача та просування). Центральним етапом є подача елемента до відповідних комісій (рис.1). Детально проведена інвентаризація дає можливість успішно дослідити та оцінити значення елемента, відомості, що пов'язані з ним.

Одним з найважливіших моментів є заповнення облікової картки, без якої не розглядається включення елемента до нематеріальної спадщини. Вона подається ініціативною групою до Міністерства культури України та досліджується Експертною радою [12]. Скорочений варіант картки елемента «борщ» представлений у Табл.2.

Таблиця 2

Зразок облікової картки елемента

1. Назва елемента нематеріальної культурної спадщини	
Український борщ з пампушками і часником	
2. Інша назва елемента	
Борщ, червоний борщ	
3.	Регіон (область) України
Центральна Україна (Черкаська область).	
4. Загальна характеристика елемента	
4.1. Визначення громад(и), груп(и) або, окремих осіб (носіїв), що мають пряме відношення до елемента, та місце їхнього перебування	
Носії спадщини не становлять якоїсь однієї громади. Борщ є живою спадщиною населення, що готується в кожній українській родині та передається з покоління в покоління. Періодично вони об'єднані в неформальні гурти, що збираються при нагоді (фестиваль, свято).	
4.2. Географічне розташування та зона побутування елемента	
Елемент поширений по всій території України і по-різному готується в кожному регіоні. Проте етнографи вважають, що класичний рецепт борщу зберігся саме в Черкаській області.	
4.3. Галузь спадщини, яка представлена елементом	
Згідно ст.2.2.Конвенції:	
• усних традицій та формах вираження, зокрема в мові як носієві нематеріальної культурної спадщини; • виконавському мистецтві; • звичаях, обрядах, святкуваннях; • знаннях та практиці, що стосуються природи та всесвіту; • традиційних ремеслах.	
5. Короткий опис елемента спадщини	
Борщ – українська національна страва, заправний багатокомпонентний суп, що є технологічно складним у приготуванні. Історія його рецепту сягає корінням у XVI–XVII ст. Відомо понад 70 складених і описаних різновидів страви. Борщ складається з 20-30 компонентів та найчастіше готується на м'ясному бульйоні. Неодмінними інгредієнтами є буряк, капуста, морква, картопля, цибуля, помідори, квасоля. Унікальна риса страви – поєднання різних засобів термічної обробки продуктів: варять, смажать, пасерують, тушкують, квасять, маринують. Все це забезпечує неймовірний баланс смаків – від солодкого до кислого та гострого. Борщ подають обов'язково з пампушками, сметаною, салом з часником.	
6. Матеріальні предмети, пов'язані із елементом	
Борщ складається з 20-30 компонентів. Неодмінними інгредієнтами є капуста, морква, картопля, цибуля, помідори, квасоля. Для приготування страви традиційно використовують піч та чавун (горщик). Подають в глиняному посуді, коли вся родина збирається за обіднім столом.	
7. Стисле визначення ступеня життєздатності елемента, потреби в заходах з метою його охорони	
7.1. Подається опис ступеня життєздатності елемента на даний момент, що включає:	
вік носіїв елемента та вік інших членів громади, яким даний елемент є цікавим;	
Вік носіїв елемента може бути різним, адже борщ є важливою стравою для кожної родини та для іноземців.	
широту охоплення елементом членів громади (приблизна кількість носіїв) та широту розповсюдження в плані географічного ареалу;	
Страва охоплює всю територію України, є популярною серед наших співвітчизників та іноземців.	
способи передачі елемента в громаді від покоління до покоління і опис цього процесу;	
Елемент передається усним та письмовим шляхом від покоління до покоління. Рецепт страви можна знайти навіть у найдавніших друкованих виданнях. Матері навчають своїх доньок готувати страву, тим самим передаючи не лише рецепт, а й традиції та українську гастрономічну культуру.	
7.2. Загрози нинішньому побутуванню елемента (якщо такі є), або ризики для його побутування, що можуть виникнути у майбутньому (якщо такі є). Дати оцінку, чи потребує зазначений елемент охорони на даний момент.	
Наразі існує загроза з боку росіян, які стверджують, що борщ – це їхня страва, і активно пропагують її за кордоном як «Russian Soup» (російський суп). Більшість іноземців не знають борщ, саме як українську традиційну страву. Тому, міжнародний «паспорт» для борщу у списку нематеріальної спадщини забезпечить захист прав українців називати страву національною.	
7.3. Подається приблизний опис заходів, завдяки яким можна уникнути існуючих загроз або майбутніх ризиків	

• запровадити Національний День Борщу, • створити гастрономічний бренд України – «борщ», • внести страву до Національного та Міжнародного реєстру нематеріальної спадщини ЮНЕСКО, • розробити офіційний сайт з різноманітними рецептами, традиціями приготування і подачі борщу.
8. <i>Заходи щодо охорони елемента</i> В Україні проводяться фестивалі борщу на Тернопільщині (с.Борщів), Вінниччині (с. Правилівка), Полтавщині (м.Опішня), Київщині (с.Чубинське), Черкащині (с.Княжа), де любителі гастрономічного туризму можуть ознайомитись з українськими кулінарними традиціями та спробувати різні види борщу.
9. <i>Участь зацікавлених сторін у підготовці облікової картки</i>
10. <i>Документація/ джерела</i>
11. <i>Контактна інформація</i>
12. <i>Перелік допоміжних матеріалів</i>
13. <i>Дата заповнення облікової картки</i>
14. <i>Засвідчення</i>

Внесення елемента до Всесвітньої спадщини не є завершальним етапом. Важливе значення відіграє також популяризація елемента нематеріальної культурної спадщини, яка окрім підвищення національної гордості українців, сприятиме залученню іноземних туристів, що матимуть можливість ознайомитись із гастрономічними традиціями нашої країни.

Найбільш ефективно популяризація страв-елементів нематеріальної спадщини відбуватиметься через створення гастрономічного бренду. Гастрономічний бренд може розглядатися у двох площинах. Перша площина –це конкретна продукція, яка виробляється на певній території і є пізнаваною для жителів інших країн і міст. Друга є більш узагальненою і охоплює безліч спектрів – це наявність унікальної національної кухні, власних регіональних страв, автентичних мереж харчування тощо [5]. Завдяки наявності гастрономічних брендів (наприклад, пармська шинка, віденська кава, італійська паста, грецька мусака та ін.) територія набуває додаткової привабливості для туристів, які прагнуть отримати максимально автентичну інформацію і враження про країну.

Борщ повинен стати нашим українським гастрономічним брендом, адже в ньому міцно зберігаються національні особливості й традиції народу, що завжди цікаві туристам з інших країн. Борщ, як бренд, має бути невід’ємною частиною туристичного іміджу України.

Ще один спосіб заявити про гастрономічну страву – організувати проведення офіційного національного свята борщу. Однак, перша спроба його запровадження виявилась невдалою. Петиція на підтримку такого свята (жовтень 2019 р.) не зібрала необхідної кількості голосів. Можливо однією з причин цього стала недостатня поінформованість українців. Хоча у світі є позитивні приклади підтримання народом своїх національних страв. Так, італійці, щоб захистити від харчового піратства неаполітанську піцу, об’єдналися і зібрали понад 2 млн. підписів (2017 р.) [15]. Міста, регіони і навіть цілі країни влаштовують грандіозні торжества в честь трюфельів, томатів, віскі, ананасів, каштанів. Наприклад, в США проходить Національний день хот-дога.

Наразі в Україні проводяться фестивалі борщу місцевого рівня. На Тернопільщині (с. Борщів), Вінниччині (с. Правилівка), Полтавщині (м. Опішня), Київщині (с.Чубинське), Черкащині (с.Княжа) любителі гастрономічного туризму можуть ознайомитись з українськими кулінарними традиціями та спробувати різні види борщу [6]. Впровадження національного Дня борщу дозволить українцям:

- об’єднатися у цей день за одним столом;
- передати молодому поколінню секрети приготування страви, ознайомити з її історією та традиціями споживання;
- використати свято як засіб залучення іноземних туристів [7].

Висновки і перспективи подальших розвідок. Важливою складовою культури кожного народу, окрім архітектури, творів мистецтва є його традиції, у тому числі кулінарні, що успадковані від предків та передаються майбутнім поколінням. Збереження нематеріальної гастрономічної спадщини необхідне задля забезпечення національної ідентичності народів. В традиціях нашого народу існує страва, що має власну історію, відзначається унікальним складом і своєрідною технологією приготування, має певні особливості споживання, ушанована в народній творчості – український борщ. Міжнародним "паспортом" для борщу має стати його місце у списку Всесвітньої нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. Це на міжнародному рівні захистить право українців називати страву національною.

1. 16 фактів про український борщ, яких ви точно не знали. [Електронний ресурс] / Режим доступу: <http://vsviti.com.ua/ukraine/51292> (03.02.2020)
2. 17 дивовижних кулінарних традицій в усьому світі. [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://wander-lush.org/food-culture-unesco/> (02.02.2020)
3. Битва за борщ: так чий він насправді. [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://www.bbc.com/ukrainian/vert-tra-50074767> (12.02.2020)
4. Борщ український. [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://uateka.com/uk/article/culture/991> (05.02.2020)
5. Гастрономічний бренд Санкт-Петербурга як спосіб покращення іміджу міста. [Електронний ресурс] / Режим доступу: (13.02.2020)
6. Гастрономічні фестивалі в Україні як фактор розвитку гастрономічного туризму. [Електронний ресурс] / Режим доступу: http://www.agrosvit.info/pdf/20_2018/4.pdf (13.02.2020)
7. Електронні петиції. Запровадити офіційне національне свято – борщу. Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://petition.president.gov.ua/petition/77574> (13.02.2020)
8. Історія борщу. [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://borshchiv.com/borsch-history/> (05.02.2020)
9. Особливості приготування борщів української кухні. [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://vseosvita.ua/library/urok-na-temu-osoblivosti-prigotuvannya-borsiv-ukrainskoi-kuhni-tehnologia-prigotuvannya-borsu-ukrainskogo-186209.html> (10.02.2020)
10. Теорія і практика: борщ. [Електронний ресурс] / Режим доступу: https://reston.ua/ukr/kyiv_topics/teoriya-i-praktika-borsch (05.02.2020)
11. Українська кухня. [Електронний ресурс] / Режим доступу: http://ua-referat.com/%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0_%D0%BD%D0%B0%D1%86%D1%96%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F_2 (03.02.2020)
12. Український центр культурних досліджень. Нематеріальна культурна спадщина України. [Електронний ресурс] / Режим доступу: http://uccs.org.ua/wp-content/uploads/bsk-pdf-manager/2018-08-17_2.pdf (02.02.2020)
13. Чим відрізняється українська кухня від російської. [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://h.ua/story/57383/> (12.02.2020)
14. Чудові борщі. Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://www.livejournal.com/interesting/> (11.02.2020)
15. ЮНЕСКО внесла неаполітанську піцу до списку нематеріальної спадщини. [Електронний ресурс] / Режим доступу: <https://gordonua.com/news/worldnews/yunesko-vnesla-neapolitanskuyu-piccu-v-spisok-nematerialnogo-naslediya-220970.html> (13.02.2020)

References

1. 16 facts about Ukrainian borscht that you didn't know for sure. [Electronic resource] / Access mode: <http://vsviti.com.ua/ukraine/51292> (03.02.2020)
2. 17 amazing culinary traditions around the world. [Electronic resource] / Access mode: <https://wander-lush.org/food-culture-unesco/> (02.02.2020)
3. The battle for borscht: the way it really is. [Electronic resource] / Access mode: <https://www.bbc.com/ukrainian/vert-tra-50074767> (12.02.2020)
4. Borsch Ukrainian. [Electronic resource] / Access mode: <https://uateka.com/en/article/culture/991> (05.02.2020)
5. Gastronomic brand of St. Petersburg as a way to improve the image of the city. [Electronic resource] / Access mode: (13.02.2020)
6. Gastronomic festivals in Ukraine as a factor in the development of gastronomic tourism. [Electronic resource] / Access mode: http://www.agrosvit.info/pdf/20_2018/4.pdf (13.02.2020)
7. Electronic petitions. Introduce the 5th official national holiday - borscht. Electronic resource] / Access mode: <https://petition.president.gov.ua/petition/77574> (13.02.2020)
8. History of borscht. [Electronic resource] / Access mode: <https://borshchiv.com/borsch-history/> (02.02.2020)
9. Features of Ukrainian borscht cooking. [Electronic resource] / Access mode: <https://vseosvita.ua/library/urok-na-temu-personality-prigotuvannya-borsiv-ukrainskoi-kuhni-tehnologia-prigotuvannya-borsu-ukrainskogo-186209.html> (10.02.2020)
10. Theory and practice: borscht. [Electronic resource] / Access mode: https://reston.ua/eng/kyiv_topics/teoriya-i-praktika-borsch (05.02.2020)
11. Ukrainian cuisine. [Electronic resource] / Access mode: http://ua-referat.com/%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0_%D0%BD%D0%B0%D1%86%D1%96%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F_2 (03.02.2020)
12. Ukrainian Center for Cultural Research. Intangible cultural heritage of Ukraine. [Electronic resource] / Access mode: http://uccs.org.ua/wp-content/uploads/bsk-pdf-manager/2018-08-17_2.pdf (02.02.2020)
13. How is Ukrainian cuisine different from Russian. [Electronic resource] / Access mode: <https://h.ua/story/57383/> (12.02.2020)
14. Wonderful borscht. Online resource] / Access mode: <https://www.livejournal.com/interesting/> (11.02.2020)
- UNESCO has included Neapolitan pizza in the list of intangible heritage. [Electronic resource] / Access mode: <https://gordonua.com/news/worldnews/yunesko-vnesla-neapolitanskuyu-piccu-v-spisok-nematerialnogo-naslediya-220970.html> (13.02.2020)