

Н. І. Колінько, Г. М. Воляник, С. Є. Шутка
Національний лісотехнічний університет України

СОЦІОКУЛЬТУРНА РОЛЬ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ У ФОРМУВАННІ ЕТНІЧНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ

У статті розглянуто соціокультурну роль національної кухні у формуванні, підтриманні та трансформації етнічної ідентичності. Підкреслюється, що харчування не можна зводити лише до утилітарної функції задоволення фізіологічних потреб, адже воно виступає потужним культурним кодом, який утілює історичну пам'ять, колективні цінності, символічні значення та механізми соціалізації. Національна кухня постає одним із найстійкіших маркерів культури, здатним зберігати самобутні риси впродовж століть і водночас адаптуватися до зовнішніх впливів – міграцій, глобалізаційних процесів та технічної модернізації. Актуальність дослідження зумовлена недостатньою увагою науковців до взаємозв'язку кулінарних практик та процесів конструювання ідентичності, а також потребою осмислити харчування як структурний елемент соціокультурної системи. Теоретичне підґрунтя статті поєднує напрацювання у сфері food studies, культурологічних та етнографічних студій й міждисциплінарних підходів, що акцентують на ролі повсякденних харчових практик у формуванні культурної пам'яті та забезпеченні міжпоколінної спадкоємності. Показано, що національні кухні відображають взаємодію географічних, кліматичних, історичних і соціально-економічних чинників, утворюючи унікальні гастрономічні репертуари. Особливу увагу приділено символічному й психологічному вимірам харчування, зокрема феномену «comfort food», що підтримує емоційну рівновагу, почуття належності та зберігає культурні зв'язки в умовах міграцій, вимушеного переселення чи соціальних криз. У результаті аналізу доведено, що кулінарні символи виконують не лише функцію маркерів етнічної своєрідності, але й виступають інструментами культурної комунікації, передаючи цінності, смакові уподобання та норми поведінки. Відтак кухня постає як матеріальна й водночас духовна категорія, що поєднує повсякденність із ширшими культурними наративами. Зроблено висновок, що дослідження національної кухні у соціокультурному вимірі відкриває нові горизонти для розуміння механізмів формування, збереження та трансформації етнічної ідентичності в умовах сучасних глобальних викликів.

Ключові слова: національна ідентичність, національна кухня, кулінарні традиції, соціокультурна спадщина, етика, етикет, психологія, “comfort food” гастрономічні символи.

Постановка проблеми та її актуальність. Одним із найяскравіших проявів ідентичності є національна кухня, яка поєднує історію, традиції, соціальні норми та духовні цінності народу. Попри очевидну практичну функцію задоволення фізіологічних потреб, кухня виступає потужним соціокультурним інструментом, через який народ передає пам'ять, підтримує спадковість культурних смислів і формує символи своєї самобутності. Проблема полягає у недостатньому усвідомленні та науковому осмисленні того, як кулінарні практики впливають на формування та підтримання національної ідентичності, як вони взаємодіють із соціальними, географічними та історичними умовами життя спільноти, та яку роль відіграють у психологічному й соціальному адаптаційних механізмах індивідів і груп. Особлива увага приділяється функції гастрономічних практик як механізму передачі культурного досвіду та пам'яті між поколіннями, а також значенню кулінарних символів у сучасному глобалізованому світі, що зазнає інтенсивних міграційних та культурних трансформацій.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Аналіз останніх досліджень і публікацій. Теоретичне підґрунтя цієї статті формують дослідження в межах напрямку food studies, зокрема праці П. Бурд'є [2], Е. Ліч [6] та інших, які намагаються виробити цілісне розуміння сфери харчування як соціокультурного феномену. До цього кола належать також роботи, що

здійснюють комплексний культурологічний аналіз харчових практик (О. Плюта [8] та ін.). Слід окремо відзначити дослідження, що інтегрують різні аспекти харчування: етнографічні, які розглядають їжу в контексті повсякденності (Л. Артюх [1] та ін.); а також побутові, які аналізують кулінарні звички як елемент повсякденного життя (В. Наулко [7] та ін.). Водночас у науковій літературі бракує системного підходу до вивчення національної кухні як частини гастрономічної культури, що актуалізує необхідність культурологічного дослідження цього феномену. Розробка відповідних методів дослідження сприятиме поглибленому аналізу національної кухні як структурного елемента соціокультурної системи.

Мета статті полягає у всебічному аналізі національної кухні як структурного елемента соціокультурної системи, з'ясуванні її значення у процесах формування та збереження національної ідентичності, а також у виявленні взаємозв'язку кулінарних традицій з історичними обставинами, географічними умовами та соціальними чинниками. Особливий акцент зроблено на оцінці ролі гастрономічних практик у трансляції культурного досвіду й духовних цінностей від покоління до покоління.

Виклад основного матеріалу дослідження. Сьогодні, коли глобалізація стирає кордони, а міграційні потоки змінюють культурні ландшафти, саме національна кухня стає одним із найвиразніших знаків

етнічної ідентичності. Вона вбирає в себе історичний досвід і традиції, зберігає соціальні норми та духовні цінності, допомагає спільнотам відчувати власну неперервність навіть у нових умовах життя. Їжа не лише підтримує індивідуальну й колективну пам'ять, а й сприяє адаптації людини у світі постійних змін. До того ж вивчення кулінарних традицій має практичний вимір: воно сприяє розвитку місцевих громад, стимулює туристичну галузь і формує позитивний імідж держави на міжнародній арені.

Національна ідентичність народжується на перехресті кількох наук – історії, соціології, політології, психології та філософії. Це не сухе теоретичне визначення з підручників, а живий, динамічний конструкт, у якому віддзеркалюються культурні, соціальні та історичні процеси певної спільноти. Усе, що становить матеріальну культуру – від найпростіших побутових речей і традиційного вбрання до звичаїв харчування й кулінарних символів – є невід'ємною частиною етнічної самосвідомості. Саме ці елементи уважно досліджують етнологи, культурологи й антропологи, намагаючись розгадати код нації.

Харчові звички відіграють виняткову роль у формуванні національної ідентичності. Їжа в цьому вимірі – не лише спосіб задовольнити базові потреби організму, а своєрідний носій історичної пам'яті, соціальних норм і духовних практик народу. У щоденному харчуванні та святкових застіллях оживають ритуали, символи й традиційні смаки, що розкривають ментальність народу. Саме через кулінарні практики можна побачити не тільки побутові реалії, а й глибинні цінності, моральні орієнтири та внутрішній характер нації. Їжа стає мовою культури, яка здатна розповісти про народ більше, ніж підручники чи архівні документи.

Національна кухня – це один із найвиразніших символів культурної самобутності кожного народу. Вона невіддільна від ритму повсякденного життя: у ній відображаються умови довкілля, зміни сезонів, господарські звичаї та спосіб мислення спільноти. Це не просто зібрання кулінарних традицій, а цілісне соціальне явище, яке влітається у тканину історії й сучасності. Кухня стає невід'ємним складником матеріальної культури, органічно поєднуючись із духовним і мистецьким життям народу, віддзеркалюючи його світогляд і культурні коди.

Аналіз національної кухні у такому ракурсі відкриває ширший горизонт розуміння соціальної культури, яка охоплює все – від повсякденних практик до глобальних процесів життя суспільства. Подібно до мови, літератури чи мистецтва, кухня є невід'ємною частиною культурної спадщини, адже саме вона формує звички, визначає ритуали, віддзеркалює цінності та розкриває ментальність певного етносу. У стравах і традиціях харчування проступає складна взаємодія історичних подій, соціальних обставин та природних умов, які разом творять унікальний образ нації й забезпечують неповторність її культурної ідентичності.

Кількісний і якісний склад харчування служить важливим індикатором багатьох аспектів життя суспільства. Через нього можна оцінити рівень матеріального добробуту, стан здоров'я населення, вплив природно-кліматичних умов, а також соціальні та між-етнічні взаємодії. Частота приготування страв, їх різноманіття та характер споживання визначаються економічними можливостями, культурними традиціями та локальними реаліями життя. Саме ці взаємозв'язки стають предметом етнографічних і культурологічних досліджень, відкриваючи можливість простежити, як через їжу проявляється спосіб життя, побутові звичаї та духовні цінності конкретної спільноти.

Від зовнішнього вигляду людини – стрункості чи повноти, молодості чи зрілості – залежить те, як проявляється її індивідуальна та колективна ідентичність, а центральну роль у цьому відіграє саме їжа. Вона виходить далеко за межі фізіологічної потреби, перетворюючись на важливий інструмент соціальної та культурної диференціації, через який люди заявляють про свою приналежність до певної спільноти. У різних культурах однакові тілесні ознаки можуть трактуватися зовсім по-різному.

У племені Массай в Індії високий зріст і підтягнена статура вважаються ознакою сили, здоров'я та гідності, і молодь прагне відповідати цим стандартам змалку. На островах Фіджі та в деяких південнотихоокеанських культурах округлі форми й повнота тіла символізують заможність і готовність до весільних обрядів, тому наречених напередодні урочистостей спеціально годують рясною їжею. У масових уявленнях Африки худорлявість часто пов'язується з бідністю чи слабкістю, тоді як повнота відображає ситість та соціальний статус. Натомість у сучасній Західній Європі та США стрункість сприймається як ознака молодості та успіху, і діти разом із спортивними практиками стали невід'ємною частиною соціального життя та формування культурних ідеалів.

Харчові традиції та вибір напоїв віддзеркалюють географічні, регіональні та національні особливості культур. Звички споживання їжі формуються під впливом природного середовища, історичного досвіду народу, способу ведення господарства, умов проживання та взаємодії з сусідніми культурами. О. М. Іщенко у статті «Гастика як маркер ідентифікації міжкультурного середовища» згадує дослідження, що свідчать: міцність і обсяг алкогольних напоїв безпосередньо пов'язані з північною широтою, де проживає певне населення [4].

У спекотних краях – на екваторі, у тропіках і субтропіках – алкоголь майже не вживають або навіть суворо забороняють: тут міцні напої зайві, адже природа сама дарує достатньо енергії. І зовсім інша картина на півночі, де холод і морози панують більшу частину року: тут міцні напої служать способом зігрітися, підтримати сили й витримати суворий клімат. У сонячному Середземномор'ї – у Греції та Італії – люди віддають перевагу легким винам (8–10%), що гармонійно

доповнюють місцеву кухню та стиль життя. Трохи далі на північ іспанці та французи смакують мадеру, херес, портвейн або шампанське (12–18%), поєднуючи міцність із традиціями застіль. Горці Балкан і Кавказу чергують вино з коньяком – чача або ракія – створюючи власний ритм свята й буднів. Ще північніше – у Німеччині, Англії, Польщі та Росії – на столах міцні напої (40–60%) – горілка, шнапс, ром, грог, віскі – допомагають протистояти суворим погодним умовам. А біля Полярного кола, на широті 70°, навіть коктейль «Північне сьйво» – суміш спирту та шампанського (70%) – стає ритуалом, що зігріває тіло й настрої під сьйвом північного сьйва [4].

Тобто традиції споживання алкоголю невіддільні від географічних особливостей, а природні умови й культурні практики взаємно впливають одна на одну.

Національна кухня, будучи невід'ємною частиною соціальної культури, служить сховищем та передавачем досвіду народу: через страви та традиції вона передає знання про спосіб життя, звичаї та соціальні норми. Водночас вона постійно оновлюється і збагачується, сприймаючи моделі поведінки, схеми, програми та культурні коди, які переходять від одного покоління до іншого.

Досліджуючи соціальну культуру сучасні дослідники, пропонують розглядати соціальну культуру як складну «павутину» з трьох взаємопов'язаних шарів. Перший – матеріальний – включає все, що людина створила з природних ресурсів, від предметного середовища до побутових речей, які оточують нас щодня. Другий – соціальний – охоплює правила, норми, установки та організаційні форми, що формують поведінку й регулюють взаємодію між людьми. Третій – духовний – поєднує інтелектуальні досягнення та мистецькі цінності, закарбовані у наукових працях, творах мистецтва та культурній пам'яті поколінь, роблячи культуру живим організмом, який впливає на кожну сферу життя.

Кухня виступає не лише ефективним механізмом колективної пам'яті нації, а й чинником єдності її культури. Через їжу та кулінарні традиції накопичується й передається культурна пам'ять про орієнтири, цінності та спосіб життя народу. Інтегруючи новий соціальний досвід, кухня стає носієм соціальної спадковості: вона здатна об'єднувати людей у групи та допомагає кожному індивіду усвідомити власну приналежність до спільноти. Традиційні страви та продукти часто виконують роль маркерів національної ідентичності: Чехія асоціюється з пивом і свинячою рулькою, росія – з горілкою та ікрою, США – з гамбургерами та кока-колою, Німеччина – з ковбасками та квашеною капустою, Італія – з пастою й равіолі, Франція – з багетом, круасанами та винами, Японія – з суші та sake, Мексика – з тако і чилі, Індія – з карі та масала-чаї, Туреччина асоціюється з кебабом і лахмаджуном, Таїланд – із пад тай та том яом, Китай – із пельменями та чайною церемонією, Корея – з кімчі та бібімбапом, Марокко – з тажином і кус-кусом,

Аргентина – з асадо та мате, а Україна – з борщем, варениками та салом.

Особисте ставлення завжди проявляється через символи, зокрема кулінарні, але їхнє значення виходить далеко за межі індивідуального досвіду. Символ сам по собі не створює нових сенсів – вони виникають у процесі його прочитання та інтерпретацій, які можуть бути численними й різноманітними. Навіть якщо ми не повністю розуміємо символ, його первісне значення та смислова структура залишаються непорушними.

Символи в культурі виконують роль адаптаційного механізму, встановлюючи норми поведінки, що узгоджуються з діяльністю групи, окремих її членів і суспільства загалом. Кулінарні символи, пов'язані з конкретною культурою та епохою, передають цінності й ідеї, породжуючи асоціації. Прикладом символів, де змістовий простір виражає конкретні цінності та ідеї, тісно пов'язані з культурою певною й епохою, викликаючи асоціації, є дотепне порівняння, яке зустрічається в дослідженнях: французький палаючий десерт, коли фрукти та тістечка поливають лікером і підпалюють, символізує пристрасть і вогонь у національному характері; бульбашки шампанського – палкість французів і їхнє святкування життя [4].

Італійську кулінарну традицію важко уявити без пасти, яка стала справжнім символом національної кухні. З одного й того ж тіста італійці творять неймовірне різноманіття форм – спагеті, фетучіні, лінгвіні, фіюзілі, равіолі, тортеліні, манакоті та інші. Науковці пояснюють цю різноманітність не лише кулінарною винахідливістю, а й особливим «пластичним даром» італійців. Мистецтво надавати одній і тій же основі безліч різних форм він порівнює з живописом та скульптурою, де так само проявляється гнучкість і художня фантазія цього народу [8].

Культурний антрополог Еміко Онукі-Тірні називає рис головною метафорою японського світу. Спираючись на укази, податкові записи, міфи, ритуали, гравюри й поезію, вона показує, як одна сільськогосподарська культура перетворилася на символ нації.

Рис потрапив у Японію з Китаю ще в період Ямато (III–VIII ст.), але японці зробили свій вибір – короткозернистий сорт, який оголосили «єдино чистим». Саме він увійшов у міфи й казки, ставши знаком зв'язку з богами. З часом рис перетворився на валюту: ним сплачували податки, він символізував владу землевласників і їхній зв'язок із землею.

Коли країна почала міські й індустріальні трансформації, роль сільського господарства відступала, але значення рису тільки зростало. Він перетворився на культурну пам'ять, на святиню, що визначала «бути японцем» – означало їсти власний, японський рис. Навіть зіткнення із Заходом не зруйнувало цієї традиції: японці й далі називали себе «рисоїдами», протиставляючи себе «м'ясоїдам» з Європи та Америки. І цей простий харчовий продукт продовжував бути маркером культурної відмінності та національної самосвідомості.

Символіка й традиції тісно переплітаються в єврейській кухні. Особливо яскраво це проявляється під час Песаха, коли на столі з'являються маца, чотири келихи вина та марора – гірка зелень. За хасидським звичаєм, на сьомий день свята проводять «трапезу Машиаха», під час якої маца стає центральним елементом: прісні хлібці з пшеничного, житнього або вівсяного борошна, а інколи з полби чи ячменю, нагадують про єгипетське рабство. Тікаючи з Єгипту після дозволу фараона, юдеї не встигли замісити та випекти заквашений хліб, тож залишили його прісним і несолоним, увічнівши цей досвід у символіці свята.

Під час Седера старші члени родини розповідають дітям історію Виходу за святковим столом, смакуючи курячий суп із галушками, фаршировану рибу, запечене м'ясо та гірку зелень – базилік, перець, салат-латук, що символізує гіркоту рабства. Харосет, суміш яблук, фініків, горіхів, кориці, меду й вина, нагадує про тяжку працю ізраїльтян у рабстві: її текстура нагадує глину, з якої виготовляли цеглу. Їжу вмочують у солону воду, що уособлює сльози та море, через яке народ мусив перейти, а солодкі фрукти на столі – знак надії та віри у порятунок.

На спеціальній таці – кеаре – розміщують три символічні страви, яких не їдять: просмажену баранину з кісткою як нагадування про жертву, круте яйце на пам'ять про храмові обряди та шматочок весняного овочу. Чотири келихи вина доповнюють композицію. Трапезу завершують словами: «Наступного року – у Єрусалимі!», нагадуючи про майбутнє визволення та збереження традицій [3].

Християнська Пасха також сповнена символів і традицій, що підкреслюють перемогу життя над смертю та звільнення від гріха через смерть і воскресіння Ісуса Христа. На Великдень віруючі фарбують яйця та випікають паски, які освячують у церкві. Паска символізує воскресіння і Царство Небесне. Тісто на паску готують на дріжджовій заквасці, а готовий хліб – артос – прикрашають решітками, віночками, квітами і хрестом, що уособлює вічне життя.

Крашанки, пофарбовані у червоний колір, нагадують про кров Христа і одночасно символізують народження та постійне відновлення життя. Пасхальні яйця також асоціюються з весною та пробудженням природи після зимового сну і можуть виконувати роль оберега чи талісмана роду. Святкування Воскресіння Христового завжди супроводжується благодатним вогнем, який уособлює «Боже світло, що проливається на всі народи» після воскресіння Спасителя.

Великдень у родині відзначають тихо й зосереджено, лише у вузькому колі близьких. Свято починають із благословенних фарбованих яєць та запашної паски. Діти разом із батьками беруть участь у старовинному обряді – тричі стукають яйцями одне об одне, і той, чия крашанка не трісне, вважається щасливчиком. Ця традиція пов'язана з уявленням про символічну перемогу життя над смертю і продовження роду [7].

Національна кухня постійно перебуває у діалозі з зовнішніми впливами. Вона трансформується, адаптується до нових умов, але водночас зберігає свої стійкі ознаки культурної самобутності. Так, пельмені для росіян стали національною стравою, хоча їхнє походження веде до Китаю, і згодом вони поширилися світом. Подібні страви зустрічаються й у інших країнах: українські вареники, кавказькі хінкалі, японські гедза, італійські равіоли, французькі круасани, які були запозичені з Австрії, мексиканські буріто, що виникли під впливом іспанської кухні, індійські самоси, запозичені з Близького Сходу. Кожен народ адаптує такі страви під власні смакові уподобання, додаючи локальні спеції, інгредієнти та ритуали споживання, перетворюючи їх на символи національної культури та частину культурної ідентичності [5].

У періоди міграції чи культурних трансформацій, їжа та кулінарні символи виконують не лише культурну функцію. Вони набувають особливої ваги: допомагають долати відчуття втрати, знижують стрес і водночас формують нові соціальні зв'язки. У психології існує термін “comfort food” (їжа-комфорт), який описує страви, які людина споживає для емоційного заспокоєння, підтримки настрою та відчуття безпеки. Це явище вивчається як частина психоемоційних механізмів, які пов'язують харчування з емоціями, пам'яттю та соціальними практиками. Традиційні страви стають своєрідними «якорями» пам'яті: запах борщу може миттєво повернути українця у дім бабусі, а смак пасти для італійця – у коло великої родини за спільним столом. Для українських біженців під час війни знайомі страви як емоційний код, тобто це інструмент емоційної підтримки і культурної ідентичності одночасно.

Через ці «смачні символи» культура продовжує жити, а людина відчуває нерозривний зв'язок із власним корінням, незважаючи на нові обставини.

Висновки. Національна кухня є невід'ємним елементом соціокультурного життя, який відображає історичні, географічні, економічні та духовні аспекти розвитку народу. Вона функціонує як система смислів, символів і практик, формуючи та підтримуючи етнічну ідентичність як на індивідуальному, так і на колективному рівнях. Через кулінарні традиції передається історична пам'ять, соціальні норми, моральні цінності та культурний досвід, забезпечуючи спадковість поколінь і неперервність культурної самобутності.

Харчові звички та кулінарні символи відображають особливості соціального життя, фізичного та психологічного стану людей, впливають на стандарти краси, статус і соціальну диференціацію. Національні страви та гастрономічні ритуали виступають маркерами культури й нації, підкреслюючи унікальність етнічної спільноти у світі глобалізації та культурних трансформацій.

Кухня постійно взаємодіє з зовнішніми впливами, адаптується до змін у суспільстві, водночас зберігаючи ключові ознаки культурної ідентичності. Кулінарні символи, зокрема через феномен comfort food, виконують не лише соціально-культурну, а й психологічну

функцію: вони допомагають людині долати стрес, підтримувати емоційний стан і зберігати відчуття дому та приналежності до спільноти. У цьому сенсі національна кухня виступає адаптаційним механізмом, що поєднує фізичні, емоційні та культурні потреби людини.

Таким чином, національна кухня є потужним інструментом формування, збереження та

трансляції етнічної ідентичності, що охоплює різні виміри соціального життя – від щоденних практик до обрядових ритуалів. Вивчення її ролі у культурному, історичному та психологічному контексті дозволяє глибше розкрити механізми збереження культурної самобутності та значення гастрономії як «мови нації».

Список використаних джерел:

1. Артюх Л. Українська народна кулінарія. Історико-етнографічне дослідження. Київ.: Наукова думка, 1977. 160 с.
2. Бурдье П. Практичний зміст. *Scribd* веб-сайт. URL: <https://www.scribd.com/document/642367020/%D0%91%D0%A3%D0%A0%D0%94%D0%AC%D0%84-p-praktichnii-gluzd-pdf> (дата звернення: 03.07.2025)
3. Волянник Г. М., Колінко Н. І., Шутка С. Є. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі: навчальний посібник. Львів : СПОЛОМ, 2024. 192 с.
4. Іщенко О. М. Гастика як маркер ідентифікації міжкультурного середовища. *Наукові записки до Міжнародного гуманітарного університету: [збірник]*. 2020. Випуск № 32. С. 31–33.
5. Кузін В. Історія національної кухні та ідентичності українців північної Америки: дис. на здоб. докт. філософії. Мюнхен, 2024. 197 с
6. Ліч Е. Культура та комунікації. Логіка взаємозв'язку символів. До використання структурного аналізу у соціальній антропології. *Akadem+* веб-сайт. URL: https://academplus.com/index.php?route=product/product&path=73&product_id=5356&sort=pd.name&order=ASC (дата звернення: 12.08.2025)
7. Наулко В. І. Культура і побут населення України / В. І. Наулко, Л. Ф. Артюх, В. Ф. Горленко та ін. Київ : Либідь, 1993. 255 с.
8. Плюта О. П. Трансформація національної кухні в умовах соціокультурних змін : дис. на здоб. наук. ступеня канд. культуролог : 26.00.01. Київ, 2018. 206 с.

References:

1. Artiukh L. (1977) *Ukrainska narodna kuliniariia. Istoryko-etnografichne doslidzhennia* [Ukrainian folk cuisine. Historical and ethnographic research]. Kyiv: Vydavnytstvo “Naukova dumka”, 160 p. (in Ukrainian)
2. Burdie P. Praktychnyi зміst. *Scribd* [Practical content. *Scribd*] Available at: <https://www.scribd.com/document/642367020/%D0%91%D0%A3%D0%A0%D0%94%D0%AC%D0%84-p-praktichnii-gluzd-pdf> (accessed July 03, 2025)
3. Volianyk H. M., Kolinko N. I., Shutka S. Ie. (2024) *Profesiina etyka ta etyket u hotelno-restorannomu biznesi: navchalnyi posibnyk*. [Professional ethics and etiquette in the hotel and restaurant business: a training manual]. Lviv: Vydavnytstvo “SPOLOM”, 192 p.
4. Ishchenko O. M. (2020) *Hastyka yak marker identyfikatsii mizhkulturnoho seredovyscha*. [Hastyka as a marker of identification of the intercultural environment] *Naukovi zapysky do Mizhnarodnoho humanitarnoho universytetu – Scientific notes to the International Humanitarian University*, vol. 32, pp. 31–33.
5. Kuzin V. (2024) *Istoriia natsionalnoi kukhni ta identychnoity ukrainsiv pivnichnoi Ameryky* [History of national cuisine and identity of Ukrainians of North America]: dys. na zdob. dokt. filosofii. Miunkhen, 197 p.
6. Lich E. Kultura ta komunikatsii. Lohika vzaiemozviazku symvoliv. Do vykorystannia strukturnoho analizu u sotsialnii antropologii. *Akadem+* [The Logic of Symbol Interrelation. Towards the Use of Structural Analysis in Social Anthropology. *Akadem+*]. Available at: https://academplus.com/index.php?route=product/product&path=73&product_id=5356&sort=pd.name&order=ASC ((accessed August 12, 2025)
7. Naulko V., Artiukh L., Horlenko V. ta in. (1993) *Kultura i pobut naseleння Ukrainy* [Culture and life of the population of Ukraine]. Kyiv : Vydavnytstvo “Lybid”, 255 p. (in Ukrainian)
8. Pliuta O. P. (2018) *Transformatsiia natsionalnoi kukhni v umovakh sotsiokulturnykh zmin : dys. na zdob. nauk. stupenia kand. kulturoloh* [Transformation of national cuisine in the context of sociocultural changes: dissertation for the degree of candidate of cultural studies]: dys. na zdob. nauk. stupenia kand. kulturoloh : 26.00.01. Kyiv, 206 p. (in Ukrainian)

Natalia Kolinko, Halyna Volyanyk, Svitlana Shutka

National Forestry University of Ukraine

SOCIOCULTURAL ROLE OF NATIONAL CUISINE IN THE FORMATION OF ETHNIC IDENTITY

The article addresses the sociocultural role of national cuisine in the construction, maintenance, and transformation of ethnic identity. It argues that food should not be reduced to its utilitarian function of satisfying physiological needs but must be recognized as a powerful cultural code that embodies historical memory, collective values, symbolic meanings, and mechanisms of socialization. National cuisine represents one of the most resilient cultural markers, capable of preserving distinctive features over centuries while simultaneously adapting to external influences such as migration, globalization, and technological modernization. The relevance of this research stems from the insufficient scholarly focus on the interaction between culinary practices and identity-building processes.

as well as the necessity of conceptualizing food as a structural element of the sociocultural system. The theoretical foundation of the study combines approaches from food studies, ethnographic and cultural research, and interdisciplinary investigations, which highlight the role of everyday food practices in shaping cultural memory and ensuring intergenerational continuity. The article shows that national cuisines reflect the interaction of geography, climate, historical experiences, and socio-economic conditions, creating unique gastronomic repertoires. Particular emphasis is placed on the symbolic and psychological dimensions of food, including the concept of “comfort food,” which contributes to emotional stability, a sense of belonging, and the preservation of cultural ties in situations of displacement, migration, or crisis. The analysis demonstrates that culinary symbols not only serve as markers of ethnic distinctiveness but also operate as instruments of cultural communication, transmitting inherited values, tastes, and behavioral norms. Thus, cuisine emerges as both a material and spiritual category, linking everyday life with broader cultural narratives. The study concludes that investigating national cuisine from a sociocultural perspective opens new horizons for understanding how ethnic identity is constructed, preserved, and transformed in the context of contemporary global challenges.

Keywords: national identity, national cuisine, culinary traditions, sociocultural heritage, ethics, etiquette, psychology, “comfort food”, gastronomic symbols.

Стаття надійшла: 27.09.2025

Стаття прийнята: 14.10.2025

Стаття опублікована: 18.11.2025