

КУЛІНАРНА ДИПЛОМАТІЯ ЯК РІЗНОВИД ПУБЛІЧНОЇ ДИПЛОМАТІЇ: НОВІ ПІДХОДИ ТА КОНЦЕПЦІЇ

(стаття надійшла до редколегії – 7.09.2015 р., прийнята до друку – 13.10.2015 р.)

© Матлай Л., 2015

Стаття узагальнює визначення кулінарної дипломатії як інструменту міжкультурного взаєморозуміння між народами, покращення взаємодії та співпраці у міжнародних відносинах. З'ясовано, що кулінарна дипломатія використовується у роз'яснювальних та пропагандистських цілях з метою підвищення позитивного іміджу держави.

Ключові слова: м'яка сила, публічна дипломатія, кулінарна дипломатія, національна кухня, мистецтво спілкування, переговорний процес

Lyubava Matlay

CULINARY DIPLOMACY AS A FORM OF PUBLIC DIPLOMACY: NEW APPROACHES AND CONCEPTS

The article defines the concept of culinary diplomacy as an instrument to create intercultural understanding and improving interactions and cooperation. The paper clarifies the conceptual apparatus of the study. Former U.S. Secretary of State Hillary Clinton said that “food is the oldest form of diplomacy.” The use of culinary diplomacy is one of many tools that a government can employ in its broader strategy. Thus, according to the Executive Director of Levantine Public Diplomacy Paul Rockower, culinary diplomacy is the use of cuisine as a medium to enhance formal diplomacy in official diplomatic functions such as visits by heads-of-state, ambassadors and other dignitaries. At the same time, gastrodiploacy is a public diplomacy which tries to interconnect culinary culture to foreign publics and influence broader audiences rather than high-level elites. The concept of culinary diplomacy is ancient, but the terminology is new. The beginning of an internationally recognized use of culinary diplomacy took place in 2002-2003 when the government of Thailand launched a program called “Global Thai”. Culinary Diplomacy is widely used in awareness-raising and advocacy purposes to enhance the positive image of the country in the world. The U.S. government established the Diplomatic Culinary Partnership in 2012, when H. Clinton kicked off recruiting 80 food professionals from across the country to cook for foreign diplomats and travel abroad. It is found that nations use food as a part of their efforts to promote their cultures, ideas, identities and values.

Key words: soft power, public diplomacy, culinary diplomacy («gastrodiploacy»), national cuisine, art of communication, negotiation process.

У зовнішньополітичній діяльності все більшого значення набуває публічна (або народна) дипломатія, в якій беруть активну участь не тільки професійні дипломати, а й представники громадських організацій, бізнесово-ділових кіл, науки та освіти, культури та мистецтва, засобів масової інформації тощо. В останні роки став розвиватися і новий напрям дипломатії – кулінарна або «gastrodiploacy», яка стала інструментом міжкультурних відносин, спираючись на ресурси національних кухонь. Вона використовується за обіднім столом з метою впливу на думки та настрої політиків і світових лідерів, а також пересічних громадян при формуванні позитивного іміджу держави у світі, оскільки через просування національної кухні, стимулювання зовнішньої торгівлі та туризму можна досягти покращення інвестиційного клімату, залучення більшої кількості інвесторів, підвищення економічної конкурентоспроможності. Наша держава також намагається використовувати кулінарну спадщину як елемент, який може посилити українські позиції на регіональних та світових ринках. Тому питання втілення національно-державних геополітичних та економічних інтересів через національну кухню залишаються цікавими для дослідження.

Актуальність даної теми у її новизні, оскільки кулінарна дипломатія не розглядалася у наукових розвідках в Україні. Зазначену тематику досліджували зарубіжні науковці – Самуель Чаппл-Сокол, Костас Константіноу, Пауль Роковер, Рейчел Уїлсон, Алессандра Роверсі, Мері Фем та

інші. Однак, ця тематика залишається ще маловивченою та перспективною для подальших досліджень.

Мета статті полягає у розгляді концепцій кулінарної дипломатії. Визначена мета зумовила постановку та вирішення таких завдань: уточнити визначення «кулінарна дипломатія»; обґрунтувати, що кулінарна дипломатія перебуває у сфері суспільних та культурних дипломатичних проєктів; проаналізувати її інформаційно-просвітницьку та інформаційно-пропагандистську складові.

Одним із перших дав визначення кулінарної дипломатії американський фахівець у сфері міжнародних відносин Самуель Чаппл-Сокол, «як можливості використання харчових продуктів і страв в якості інструменту для створення міжкультурного порозуміння в надії на поліпшення взаємодії та співпраці» [4]. Він також виділив два види кулінарної дипломатії – приватну та громадську. Якщо перша використовується за зачиненими дверима серед обмеженого кола державних осіб та дипломатів, то інша використовується як інструмент публічної дипломатії. Колишній ізраїльський дипломат Пауль Роковер розділяє кулінарну та «gastrodiplomacy», вважаючи, що остання «поєднує форми культурної та кулінарної дипломатії з державним брендингом і є актом завоювання умів та сердець через шлунок, використовуючи кулінарні шедеври країни та національну впізнаваність бренду» [8, С. 1]. На його думку, кулінарна дипломатія використовується лише як інструмент дипломатичного протоколу [8, С. 2]. Слід додати, що у 2002 році видання «The Economist» вперше використало термін «gastrodiplomacy» для визначення способу просування тайської ідентичності у світі в рамках Глобальної програми розповсюдження тайської їжі через міжнародну мережу ресторанів національної кухні. Цей проєкт був заснований на ідеї, що продукти харчування можуть стати важливим дипломатичним інструментом розбудови міжнародних зв'язків Тайваню, підтримки економіки та залучення якомога більше туристів. У електронному словнику «World Wide Words» термін «gastrodiplomacy» стали визначати як створення позитивної репутації держави через просування національної кухні [11]. Швейцарська дослідниця Алессандра Роверсі висунула свою концепцію кулінарної дипломатії «як мистецтва проводити переговори під час офіційних обідів» [6].

Надзвичайний і Повноважний посол України, колишній Постійний представник держави в ЮНЕСКО, колишній посол в Швеції, Данії, Норвегії, Ізраїлі, автор численних публікацій з історії дипломатії Олександр Сліпченко пише: «Основою дипломатії одвіку було особисте спілкування. А що може краще служити цій меті, ніж спільна їжа. Ще Володимир Мономах повчав дітей своїх: «Чтите гостя, откуда бы к вам не пришел; если не подарком, то пищей и пиtiем...»» [2].

Отже, кулінарну дипломатію можна охарактеризувати, як цілеспрямоване використання продуктів харчування та національної кухні у формальних дипломатичних процедурах в якості інструменту посилення офіційної дипломатії під час здійснення дипломатичних функцій, зокрема, візитів глав держав, послів та інших високопоставлених осіб. Крім того, на нашу думку, кулінарна дипломатія в епоху глобалізації входить у сферу державно-суспільної комунікації та прагне збільшити двосторонні та багатосторонні зв'язки між державами шляхом привабливості місцевих продуктів харчування та кулінарного мистецтва, сприяє підвищенню обізнаності і розуміння національної кулінарної культури якомога більшою кількістю людей у світі. Іншими словами, кулінарна дипломатія визначає використання національної кухні в контексті міжурядових, міжнаціональних та міжцивілізаційних відносин з метою передачі невербальних повідомлень та розбудови взаємовигідної співпраці, консенсусного вирішення проблемних питань.

Утім, кулінарну дипломатію не слід плутати з рекламними кампаніями по просуванню різних національних харчових продуктів, оскільки для неї характерний більш цілісний підхід до підвищення обізнаності міжнародної громадськості з харчовими брендами національних країн шляхом заохочення до вивчення кулінарної та культурної спадщини. Крім того, кулінарна дипломатія відрізняється від дипломатії їжі, тобто, використання продовольчої допомоги для боротьби з голодом та бідністю в окремих регіонах планети, які потерпають від стихійних лих, громадянських конфліктів, воєн.

Слід наголосити, що термінологія кулінарної дипломатії відносно нова, тоді як її концепція є давньою. Протягом усієї історії людства продукти харчування відігравали значну роль у формуванні різноманітних зв'язків між народами, створенні торгівельних шляхів та маршрутів, які стали основою сучасного товарообігу держав світу, сформували глобальний політичний та економічний ландшафт сьогодення. Згадаймо, як в часи Великого шовкового шляху, посли європейських та азійських володарів покладалися на різноманітну їжу та спеції у якості своєрідної «валюти» і засобу торгівлі та обміну, а також для подарунків вельможам.

Історично їжа створювала емоційний трансцендентний зв'язок між людьми всупереч мовним бар'єрам. «Переламати хліб» – ця фраза прозвучала ще у Біблії для позначення Євхаристії та стала означати поділитися хлібом та їжею. Переламати хліб з кимось передбачає і зближення людей, націй,

державних утворень, або, метафорично, «завоювання сердець та умів». Їжа також сприяла виникненню прийнятних моментів для виголошення тих чи інших слів, допомагала «переварити угоди», що уклалися між племенами, кланами, державними утвореннями.

Витоки кулінарної дипломатії укорінені ще в античній історії. Цей вид дипломатії став зброєю французької держави за Людовика XIV, коли, спробувавши смачної та ситної їжі, іноземні послы легко схилилися до вигідних для Франції домовленостей. Модернізований її варіант з'явився разом з французькою дипломатичною традицією на початку XIX століття, яку представив геніальний повар Марі-Антуан Карем – один із засновників кулінарії нового часу. Зауважимо, що спочатку Карем працював у Наполеона, потім у міністра закордонних справ Франції – Талейрана. Останній використовував повара як сильну дипломатичну зброю. Для прикладу, після поразки Франції при Ватерлоо, саме Карем у Віденському конгресі полегшив французам гіркоту невдач гастрономічним мистецтвом. Історія свідчить, що французька та російська аристократія роками обмінювалися ікрою, соленими рижиками та шампанським, таким чином демонструючи взаємну прихильність.

Історичні літописи часів Київської Русі багаті розповідями про численні банкети та застілля руських князів, візантійські традиції прийому зарубіжних послів, зокрема, посольства на чолі з княгинею Ольгою в Константинополі. У XI столітті донька князя Ярослава Мудрого – Анна Ярославна навчила французів користуватися столовим приладдям та премудростям придворного етикету, який запозичила при київському дворі. Не дивлячись на драматизм та трагічність української історії, у народному уявленні міцно закарбувалося пригощання та обдаровування послів у викладі Івана Котляревського в «Енеїді».

Недавня історія свідчить про непросте відношення до їжі відомих керівників держав світу. Так, Адольф Гітлер панічно боявся піти із життя через отруєну їжу, тому у штаті його обслуги працювало 15 дегустаторів. Цей диктатор не вживав м'яса та риби. Його італійський колега Беніто Мусоліні полюбляв так звану середземноморську дієту, а саме – салат із свіжої цибулі з лимонним соком та оливковою олією. Інший диктатор XX століття – Йосип Сталін, випробовував власних партійців та закордонних політиків багатогодинними прийомами-банкетами. Страчений лівійський лідер Муамар Каддафі щоденно пив молоко молодих верблудиць. Навіть під час офіційного візиту до Києва у 2008 році, Каддафі проживав у власному шатрі і вживав власну їжу. З пригощанням пов'язують історію отруєння колишнього українського президента Віктора Ющенка, яка спричинила великий резонанс у країні, але так до кінця не була з'ясована.

У наші дні кожна держава, розбудовуючи міжнародні відносини, прагне справити враження на гостей з інших країн власними кулінарними традиціями. Важливість використання національних кухонь у міждержавних зв'язках визнали і експерти Міжурядового комітету ЮНЕСКО, які у 2010 році внесли у Список нематеріальної культурної спадщини людства французьку кухню, мотивуючи своє рішення тим, що «в основі французької гастрономії лежить важливий соціальний аспект, оскільки найбільш значущі моменти в житті людини і суспільства у Франції нерозривно пов'язані із застіллям». Згодом у цей Список потрапили ще сім національних кухонь та кулінарних традицій. Серед них – мексиканська та японська (вашоку – або гармонія у їжі) кухні, Середземноморська дієта, кавова церемонія у Туреччині, виробництво вина в амфорі (квеврі) у Грузії, хорватські коржики, корейська квашена капуста (кімчі).

Колишній Державний секретар США Хілларі Клінтон назвала їжу – важливою формою дипломатії. У вересні 2011 року було офіційно призначено першого американського амбасадора з кулінарної дипломатії Хосе Андреса. Він представляє інтереси США у Глобальному альянсі за чисті кухонні плити – організації міжнародного партнерства, яка співпрацює з країнами, що розвиваються, у галузі впровадження нових технологій приготування їжі. У 2012 році Державний департамент США приступив до реалізації і власної кулінарної дипломатії: Дипломатичне кулінарне партнерство. Втілення цієї кампанії відбувається шляхом створення корпусу американських шеф-поварів, які мають співпрацювати з Держдепартаментом при виконанні формальних дипломатичних функцій як у себе в державі, так і в дипломатичних представництвах Америки за кордоном. Було відібрано 80 найкращих спеціалістів з приготування їжі. Цього ж року, керівник американської протокольної служби, посол К.Маршалл організувала міжнародну конференцію співробітників протоколу із майже сотні держав світу для обміну знаннями та ідеями щодо підвищення якості та посилення ролі протоколу в дипломатичній практиці [3].

Кулінарна дипломатія порівняно недавня форма політичних відносин. Вона все активніше використовується в інформаційно-просвітницькій та інформаційно-пропагандистській цілях з метою підвищення позитивного іміджу держави у світі. Класичними прикладами такої дипломатії стали державні програми в цій сфері Республіки Кореї, Японії, Тайваню, які вміло просувають свою націю як торгову марку [8]. Для цього розробляються спеціальні стратегії, створюються установи та виділяються кошти. Завдячуючи такій політиці громадяни інших держав пізнають вищезгадані країни

за допомогою їх національних кухонь, а паралельно стимулюється зовнішня торгівля та туризм, покращується інвестиційний клімат. Не випадково, гаслом, вибраним для участі тайського павільйону у Всесвітній виставці ЕХРО-2015 було «Годуй (синоніми: забезпечуй, постачай, харчуй, корми, насичуй) та зачаровуй світ» [10].

Іншим прикладом застосування кулінарної дипломатії є північноєвропейський. Королівства Швеції, Данії та Норвегії, які історично постійно боролися за вплив та контроль над Північною Європою, віднайшли спосіб пом'якшення сприйняття власної войовничої історії у новій нордичній кухні, яка передбачає діалог культур та традицій. У 1995 році шведська провінція Скаане та данський острів Бонхольм започаткували створення Європейської мережі кулінарної спадщини. Було вирішено поєднати сільськогосподарське виробництво та рибальство з туризмом, зробивши екологічно чисті місцеві продукти інструментом туристичної галузі. Першою з українських регіонів до Європейської мережі кулінарної спадщини долучилася Рівненщина. Прикарпаття стане наступним, оскільки в регіоні розвивають «зелений туризм» і традиційна галицька кухня широко представлена оригінальними стравами з екологічно чистих продуктів. Тут виготовляється чимало своєрідної продукції – бринза, будз, гусянка, чир, банош, кулеші, книглі тощо. Кулінарна спадщина є тим елементом, який може посилити українські позиції на туристичних ринках.

У січні 2015 року Україна стала третьою державою-учасницею (після Вірменії та Ізраїлю) проекту «Кулінарна дипломатія», організованого університетом Кадис Хас (Туреччина), Центром «Розвиток корпоративної соціальної відповідальності» (Україна) за фінансової підтримки Чорноморського трасту регіонального співробітництва. Метою проекту анонсовано забезпечення діалогу між недержавними суб'єктами, а саме, представниками громадянського суспільства та бізнесу шляхом залучення їх до серії обідів та вечерів для забезпечення різноманітних зв'язків між державами. В українській вечері у Стамбулі взяли участь політики, дипломати, представники бізнесових, державних та академічних кіл, які обговорили двосторонні відносини, культурний, соціальний та економічний діалог та майбутні перспективи розвитку наших причорноморських країн. Українські кухарі спільно з командою турецьких колег приготували борщ, вареники, котлети по-київські, узвар – ці страви слугували для неформального спілкування та дискусій. Показово, що захід пройшов під девізом «Кулінарна дипломатія – це серія смачних діалогів». Як стверджує керівник Центру «Розвиток корпоративної соціальної відповідальності» М.Саприкіна: «Ця вечеря стала унікальною можливістю розказати про Україну, нашу культуру та цінності бізнесу у конфліктні часи. Ми намагалися продемонструвати українські цінності через нашу кухню: а це і толерантність, і європейські цінності, і відкритість до партнерства» [1]. Таким чином, розвиваючи кулінарну дипломатію, можна сприяти та створювати атмосферу, за якої навіть важливі політичні чи економічні проблеми обговорюються толерантно та із взаєморозумінням. Така публічна дипломатія стає інноваційним інструментом для соціального та культурного обміну.

Сучасна дипломатична практика багата прикладами, коли лідери окремих держав відмовлялися «розділити хліб» з іншими через політико-економічні, геополітичні, цивілізаційні конфлікти, агресію. Світова преса довго іронізувала над двома дипломатичними вечерьми президента Франції Ф.Олланда у червні 2014 року під час святкування річниці висадки союзницьких військ в Нормандії. Спочатку Ф.Олланд повечеряв з президентом США Б.Обамою, держсекретарем США Д.Керрі, главою зовнішньополітичного відомства Франції Л.Фабіусом у ресторані на Єлисейських полях. Повторно французький президент був змушений повечеряти з президентом РФ В.Путіним. Така ситуація сталася через ситуацію в Україні. Лідери держав G7 відмовилися від саміту у Сочі через анексію Криму Росією та провели захід в Брюсселі. Згодом прем'єр-міністр Канади С. Харпер та президент США Б.Обама відмовилися зустрітися з російським лідером на урочистостях в Нормандії через його неоімперські амбіції [7]. До речі, великодержавницька політика Росії прослідковується навіть у звичайних кулінарних шоу. Пригадаємо випадок, який стався під час телепередачі, коли в ефірі російський ведучий Іван Ургант сказав: «Я порубав зелень, як червоний комісар жителів українського села». Українські глядачі були шоковані сказаним. Вітчизняне МЗС навіть направило РФ дипломатичну ноту, в якій зазначалося про неповагу до мільйонів жертв тоталітарного режиму, однак інша сторона відмовчалась.

Власна кулінарна спадщина важлива для кожної держави. У 2011 році між Німеччиною та Францією виникла кулінарно-дипломатична суперечка через заборону керівництвом продовольчої виставки у місті Кьольні виставляти всесвітньовідомий французький делікатес фуа-гра через ніби-то жорстоке відгодовування качок та гусей, яке призводить до збільшення у 10 разів пташиної печінки. У Франції виробництво фуа-гра розцінюється як частина культурної спадщини держави. Німці ж щорічно використовують більше 170 тонн цього продукту, не зважаючи на те, що виробництво фуа-гра заборонено у власній країні. А критика президентом Франції Жаком Шираком британської та

фінської кухонь напередодні фінального голосування у МОК коштувала країні втрати права на проведення Олімпійських ігор 2012 року, оскільки названі держави проголосували проти.

Підсумовуючи, скажемо, що кулінарна дипломатія стала важливим інструментом зовнішньої політики, а світова та національні кухні – ключами до взаєморозуміння та співпраці між народами. Перспективним напрямом подальших наукових розвідок може стати вітчизняна кулінарна дипломатія.

Література:

1. Кулінарна дипломатія: українська вечеря в Стамбулі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.csr-ukraine.org/article/>; 2. Сліпченко О. Дипломатична кухня [Електронний ресурс] / О. Сліпченко // Зовнішні справи. – 2014. – №9. – Режим доступу: <http://www.uaforeignaffairs.com/ua/ekspertna-dumka/view/article/diplomaticzna-kukhnja/>; 3. Ambassador Capricia Penavic Marshall to Lunch Inaugural Global Chiefes of Protocol Conference. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.state.gov/r/pa/prs/ps/2012/07/194418.htm>; 4. Chapple-Sokol S. Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds / S. Chappel-Sokol // The Hague Journal of Diplomacy. – 2013. – № 8. – P. 161-183; 5. Constantinou C.M. On the Way to Diplomacy / C.N. Constantinou. – University of Minnesota Press, 1996. – 180 p.; 6. Food diplomacy and sustainability [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nutriilpianeta-expo2015.org/en/diplomazia-alimentare-e-sostenibilita/>; 7. Gastrodiplomacy brings Putin in from the cold [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.globalpost.com/dispatch/news/afp/140605/gastro-diplomacy-brings-putin-the-cold>; 8. Rockower P.S. Recipes for gastrodiplomacy / P.S. Rockower // Place branding and Public Diplomacy, 2012 – P. 1-12; 9. Rockower P.S. The State of Gastrodiplomacy / P.S. Rockower. – Public Diplomacy. University of Southern California. Winter, 2014 – 71 p.; 10. Rockower P.S. «Projecting Taiwan: Taiwan's Public Diplomacy Outreach» / P.S. Rockower // Issues & Studies 47, 2011. – №. 1 (march). – P. 107-152; 11. World Wide Words: Gastro-diplomacy [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.worldwidewords.org/turnsofphrase/tp-gas1.htm>

Literatura:

1. Kulinarne dyplomatiia: ukrainska vecheria v Stambuli [Elektronnyi resurs]. – Rezhym dostupu: <http://www.csr-ukraine.org/article/>; 2. Slipchenko O. Dyplomatychna kukhnia [Elektronnyi resurs] / O. Slipchenko // Zovnishni spravy. – 2014. – №9. – Rezhym dostupu: <http://www.uaforeignaffairs.com/ua/ekspertna-dumka/view/article/diplomaticzna-kukhnja/>; 3. Ambassador Capricia Penavic Marshall to Lunch Inaugural Global Chiefes of Protocol Conference. [Elektronnyi resurs]. – Rezhym dostupu: <http://www.state.gov/r/pa/prs/ps/2012/07/194418.htm>; 4. Chapple-Sokol S. Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds / S. Chappel-Sokol // The Hague Journal of Diplomacy. – 2013. – № 8. – P. 161-183; 5. Constantinou C.M. On the Way to Diplomacy / C.N. Constantinou. – University of Minnesota Press, 1996. – 180 p.; 6. Food diplomacy and sustainability [Elektronnyi resurs]. – Rezhym dostupu: <http://www.nutriilpianeta-expo2015.org/en/diplomazia-alimentare-e-sostenibilita/>; 7. Gastrodiplomacy brings Putin in from the cold [Elektronnyi resurs]. – Rezhym dostupu: <http://www.globalpost.com/dispatch/news/afp/140605/gastro-diplomacy-brings-putin-the-cold>; 8. Rockower P.S. Recipes for gastrodiplomacy / P.S. Rockower // Place branding and Public Diplomacy, 2012 – P. 1-12; 9. Rockower P.S. The State of Gastrodiplomacy / P.S. Rockower. – Public Diplomacy. University of Southern California. Winter, 2014 – 71 p.; 10. Rockower P.S. «Projecting Taiwan: Taiwan's Public Diplomacy Outreach» / P.S. Rockower // Issues & Studies 47, 2011. – №. 1 (march). – R. 107-152; 11. World Wide Words: Gastro-diplomacy [Elektronnyi resurs]. – Rezhym dostupu: <http://www.worldwidewords.org/turnsofphrase/tp-gas1.htm>