

У своїй тарілці

1

На початку столичної вулиці Володимирської, між Міністерством закордонних справ і Національним музеєм історії України, є один ресторан. Його фасад доволі непримітний за київськими мірками, а назва граматично нестандартна — «100 років тому вперед». Це ресторан Євгена Клопотенка та Інни Поперешнюк.

Цей заклад відкрито у 2019 році. Його концепція — відроджувати старовинні українські страви й поєднувати їх із сучасними техніками, так ніби СРСР з його репресивно-уніфікованою кулінарією не існувало, а українська кухня органічно розвивалася протягом ХХ століття. Звідси ця граматична парадоксальність у назві.

Євген Клопотенко у свій час устиг попрацювати в німецькому «Макдональдсі» та мексиканському ресторані у США. У 2016 році він здобув перемогу в українському телевізійному шоу «МастерШеф» і поїхав учитися у престижну французьку кулінарну школу Le Cordon Bleu.

Після повернення Клопотенко взявся за реформування шкільного харчування і популяризацію української кухні. Завдяки медійності він став упізнаваною фігурою й амбасадором української кухні.

2

Ми зустрілися на другому поверсі ресторану «100 років тому вперед», сіли у спроектованій Славою Белбеком залі у стилі, синтезованому з українських народних елементів і виваженої скандинавськості. Нашу розмову двічі переривали відвідувачі, які просили шефа закладу про селфі.

Євген Клопотенко відомий тим, що став ініціатором переможної битви за борщ у ЮНЕСКО. Саме про це ми й почали говорити.

Десь у 2019 році знайома Євгена прислала йому фотографію з Любляни. Там у магазині продавали фасований борщ під назвою «Російський суп».

Мене це зачепило, — коментує Євген. — Сама форма. Ну гаразд, написали б «бурякова юшка», але оце безапеляційне «російський суп»... Я в цьому побачив відразу прояв усього, що мені треба було зрозуміти. Це мене так обурило, що я почав думати, що з цим робити.

Клопотенко поспілкувався із чиновниками, й так виникла ідея внести український борщ у Список нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО.

Цю історію з люблянським борщем Євген вважає звичайним тригером, а причину, чому він узагалі цим зайнявся, він убачає в іншому:

Я трохи їздив, трохи бачив світ. І, мабуть, якийсь період часу просто формувався, але коли 20 лютого 2014 року був розстріл на Майдані, я змінився остаточно, саме тоді стався остаточний світоглядний перехід.

Киянин Євген Клопотенко пройшов шлях трансформації від російськомовної пострадянської людини з вихолощеним українством до цілеспрямованої реукраїнізації, відкриття і дослідження власного коріння. Тобто сам по собі борщ не був самоціллю, йшлося про ширші питання відстоювання ідентичності. І саме це надихнуло Євгена взятися за багатоетапний і нудний бюрократичний процес.

3

Перед тим як подати борщ у Список нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, необхідно було внести його в Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини України, яким завідує Міністерство культури*. Щоб додати борщ у цей список, пропозицію мали подати регіональні відділи культури. Але проблема полягала в тому, що їжа ніколи в цих списках не фігурувала. Там значилися вишивка, співи, ремесла, але не їжа.

Довелося змінювати нормативні документи, щоб відповідний відділ Мінкульту міг розглянути таку пропозицію, і це був тільки перший крок. Далі Клопотенко створив громадську організацію, у яку залучив етнографів та істориків і тих, хто раніше працював з ЮНЕСКО.

Щоб нарешті подати борщ в український список нематеріальної культурної спадщини, треба було організувати експедицію і зафіксувати, як традиція передається між трьома поколіннями — від бабусь / дідусів до дочок / синів і внучок / внуків. Було проведено сім експедицій у різних регіонах.

* З 6 вересня 2024 року має назву Міністерство культури та стратегічних комунікацій України. — Прим. ред.

Потім усе це збирали в номінаційне досье на 200 сторінок. Найважче було вкластися у 500 слів, щоб передати важливість борщу для України. Ініціативна група вирішила не подавати якогось одного окремого рецепта, бо їх безліч, тому зупинилася на понятті «культура приготування борщу», описала присутність цієї страви у прізвищах, прислів'ях, згадала про «індекс борщу» та різноманітні фестивалі. Як згадує Євген Клопотенко:

Після того як ми це зробили, я змінив своє ставлення до цієї страви. Я зрозумів, що це культурний феномен. Оскільки ті перші зафіксовані борщі з XV–XVI століття, якщо чесно, не мають нічого спільного з тим, що ми їмо сьогодні, а в майбутньому борщ буде зовсім інакшим, нам вдалося інтуїтивно дійти до цієї концепції.

Зібравши необхідні матеріали й документально їх оформивши, ініціативна група зіткнулася з іще одним культурним феноменом — традиційною чиновницькою боязню робити щось нестандартне. У Мінкульті боялися, коли б чого не сталося. Аби подолати цей страх, Клопотенко нагодував усю комісію борщем власного приготування, але це не надто допомогло. Чиновники почали закидати, що досье неідеальне, і їм буде соромно, якщо в ЮНЕСКО таке побачать. Дедлайни підтискали, і вмільий інформаційний розголос змусив Мінкульт таки ухвалити потрібне рішення. Після цього вже Міністерство закордонних справ України могло подати пакет документів у ЮНЕСКО.

Євген вивчав подібні кейси в міжнародній практиці, зокрема спробу Лівану відвоювати в Ізраїлю статус батьківщини хумусу, і знав, що вона не мала успіху, тому, передчуваючи потенційний опір росіян, поставився до боротьби за борщ у ЮНЕСКО доволі ґрунтовно:

Коли ЮНЕСКО прийняло наші документи до розгляду, я почав будувати велику кампанію в голові, й думати, як треба зробити так, щоб за нас проголосували. Я знав, що там будуть представники 10 країн, тож нам треба було ці 10 країн пролобіювати. Я поїхав туди, поговорив з міністрами, ми придумували багато активностей.

Оскільки офіс ЮНЕСКО розташовується на тій же вулиці, що й посольство України в Парижі, Клопотенко влаштував частування борщем перед їхнім офісом і вибудовував стратегію аж до моменту розгляду справи у 2023 році.

Однак 2022 року почалося повномасштабне вторгнення і українські дипломати вирішили використати норму ЮНЕСКО, за якою, якщо потенційний елемент нематеріальної культурної спадщини перебуває під загрозою знищення, то розгляд цієї справи відбувається позачергово. Оскільки подавали не рецепт борщу, а його культуру приготування і значна частка її носіїв потрапила в окупацію і зону бойових дій, ЮНЕСКО погодилось на позачерговий розгляд.

Євген, зокрема, згадує:

Мені подзвонили 31 червня 2022 року і сказали, що наступного дня буде розгляд, отак раптово, щоб ніхто

не довідався. Усі проголосували за, і росіяни не встигли нічого зробити. Коли вже було рішення, їхнє МЗС написало щось про те, що борщ — це любов для всіх. Вони навіть не знайшли в методичках, що говорити, і просто здалися.

Клопотенко вважає, що ця перемога посприяла нанесенню на мапу світу української гастрономії. До того, крім борщу, Україну ще могли асоціювати з котлетою по-київськи, тобто «Chicken Kyiv», що була відома на рівні з віденським шніцелем, але ця страва більше асоціювалася з Києвом, ніж з Україною загалом.

З борщем поняття української гастрономії у світі з'явилося, але поки не зрозуміло, що там є, окрім борщу, — коментує Євген. — Хоча загалом для іноземної аудиторії однієї страви достатньо, щоб прив'язати країну до їжі.

Окрім перемоги на дипломатично-інституційному рівні, важливим чинником закріплення цього результату стало повномасштабне вторгнення. Євген відзначає, що, по-перше, до України та її культури була прикута велика увага; по-друге, мільйони українських біженців популяризували борщ у світі, готуючи його в знак подяки тим, хто їх прихистив.

Коли до 2022 року я говорив за кордоном «борщ», то люди питали, що це таке. У 2024 році на Олімпіаді в Парижі я роздавав цю страву. Там було десь 300 людей. Тільки одна особа не знала, що таке борщ. Я зрозумів, що щось змінилося.

Повномасштабне вторгнення уможливило активну культурно-гастрономічну дипломатію ще й тому, що в Україні зачастили лідери вільного світу й чиновники різних рангів. Через закритий авіапростір вони були приречені на подорожування поїздом, а отже, їх потрібно було чимось годувати. Команда Клопотенка почала провадити цю справу безкоштовно. А в Києві, у перервах між офіційними зустрічами, високі закордонні гості часто харчувалися у «100 років тому вперед».

Євген розповідає про кейс Боріса Джонсона:

У дипломатичному вагоні ми годували Джонсона: приготували йому борщ і сирники. Він два чи три рази їздив, і потім зізнався, що ніколи не думав про борщ як про українську страву, згадав, що колись їв борщ у ресторані «Пушкін» у Лондоні. А потім якогось дня він просто зайшов до нас у ресторан без попередніх дзвінків. Мене тоді навіть не було на місці. Джонсон просто замовив борщ собі й охоронцю, поїв і пішов...

Тоні Блінкен також завітав у «100 років тому вперед», зняв відео, як Євген готує борщ, і запостив його у своєму твіттері на двомільйонну аудиторію. Як поділився згодом Євген:

Мені подзвонили з Офісу президента й запитали: «Чому Блінкен пішов до тебе, якщо у програмі в нього цього не було?». Я не знав, що відповісти, але за якийсь час поговорив зі знайомим з Вашингтону, і той сказав мені, що столицею США ширяться чутки, що мій ресторан варто відвідати. Ну, і що сказати? От так вони реагують. З нуля розуміння, що таке українська кухня, до кар-

динально протилежної реакції. Вони, так би мовити, доторкаються до справжності. Коли ти їси їжу якоїсь країни, вона, ця країна, перестає для тебе бути порожнім шматком карти й оживає. Тобто вся моя робота полягає в оживленні України в головах дипломатів і всіх інших.

Окрім чиновників різного рангу, у «100 років тому вперед» навідуються також різноманітні селебрітіс на кшталт Майкла Дугласа чи Орландо Блума.

Дуглас прийшов із сином, скуштував наші страви, а потім подзвонив по відео Кетрін Зеті-Джонс. Я їй помахав рукою... Ніби потрапив у якийсь паралельний світ.

Іноді траплялися і курйозні випадки. Наприклад, Шон Пенн був у ресторані Клопотенка три рази, сфотографувався там і прорекламував його, але працівники закладу не впізнали голлівудської зірки.

Українські чиновники використовують кулінарні таланти Клопотенка як дипломатичну зброю. Буквально за кілька днів до нашої розмови Євген годував урядову делегацію з кількох країн, переговори з якою ніяк не йшли, але ситуацію вдалося розрядити трапезою. Перед тим Євген їздив у Німеччину на Grüne Woche, виставку сільськогосподарської продукції:

Я зробив звану вечерю на шість українських страв. Там була німецька міністерка агрополітики. Після трапези вона підійшла й тричі обійняла мене. Потім наша заступниця посла подякувала мені, бо міністерка погодилася підписати дві важливі угоди.