

УКРАЇНА У ЄВРОПІ. ЕТНОКУЛЬТУРНІ ПАРАЛЕЛІ (на матеріалах народного харчування)

Лідія Артюх

УДК 392.8+316.73(477+4)

У статті розглянуто дві протилежні моделі харчування, притаманні давній європейській культурі: хлібну і м'ясну. На писемних і археологічних джерелах автор досліджує місце культури харчування України у європейському контексті.

Ключові слова: модель харчування, римляни й «варвари», освоєний і неосвоєний простір, рослинна і м'ясна їжа, вино й пиво.

В статье рассматриваются две противоположные модели питания, характерные для древнеевропейской культуры: хлебная и мясная. На основе письменных и археологических источников автор исследует место культуры питания Украины в европейском контексте.

Ключевые слова: модель питания, римляне и «варвары», освоённое и неосвоённое пространство, растительная и мясная пища, вино и пиво.

The article considers two opposite nourishment models inherent in ancient European culture — the cereal and the meat. Based on the written and archaeological sources, the author observes a place of Ukrainian food culture in the European context.

Keywords: nourishment model, Romans and *barbarians*, developed and undeveloped room, vegetable food and meat products, wine and beer.

Розглядаючи культуру харчування античної, а потім і середньовічної Європи, відомий культуролог і історик Массімо Монтанарі визначає її, як «протистояння» двох моделей харчування: варварів і римлян. М. Монтанарі відводить грецькій і римській культурі роль «цивілізаційну», яка мало цінувала первозданну, споконвічну природу, що посідала досить скромне місце в системі цінностей, визначених грецькими і римськими мислителями та їхніми послідовниками. І в ранньолатинській літературі поняття «необробленого» оцінювалося, імовірно, як негативне. Ліс як середовище для добування їжі був чужим і відзначався як маргінальний світ. Престижним в очах і плебса, і верхівки є землеробство і садівництво, які були стрижнем греко-римської економіки й культури в цілому. Зернові, оливи й виноград стали символами їхньої власної ідентичності [22]. Додатковим заняттям було вівчарство, і випас овець був чи не єдиним прикладом скромного використання ресурсів дикої природи. Так само небагато згадок і про рибальство, яке, зрозуміло, базувалося тільки у прибережних районах.

Знаний польський історик і археолог Лідія Винничук відзначає, що мешканці давньої Італії харчувалися переважно густою, круто звареною кашею з полби, пшона, ячменю чи бобового борошна. Це була їжа простого люду — бідняків і солдатів, національна їжа давніх італійців. Комедіограф Плавт на межі III—II ст. до н. е., підкреслюючи своє італійське походження, називав себе Пультіфагонідом, тобто Кашоїдом, поглиначем каші з полби [10, с. 26].

На сніданок їли хліб, сир, фрукти, молоко й розбавлене вино, обід починався з яєць і закінчувався яблуками (звідси приказка: «Від яйця до яблука», аналогічна нашій — «Від А до Я»). Звичайно, основою харчування були каші й хлібні коржі. Чомусь у римлян було особливо популярним печиво з Родосу, хоча через відстань і затримки з транспортуванням воно часто ставало таким черствим, що його важко було жувати. У ті часи була актуальною епіграма Марціала:

*Не бий кулаком ти слугу винуватого
в зуби:
Печива хай він поїсть, що посилає
Родос
[10, с. 264].*

Білий пшеничний хліб споживали на багатих учтах, а на щодень пекли чорний з разового борошна, так званий «селянський». Був також хліб зовсім низької якості — «табірний» для війська і «плебейський» для безкоштовної роздачі бідним [10, с. 262, 264].

У Греції часів Гомера снідали ячмінними чи пшеничними коржами, политими вином, розбавленим водою, обідали так само, додаючи якесь м'ясо (у заможних), а овочі (цибуля, часник, капуста) і бобові були переважно харчами бідноти. Із жирів переважала оливкова олія, а самі оливки входили до складу майже всіх меню [10, с. 252–253].

Отже, система харчування була суто рослинною: каші, хліб, коржі, вино, виноград і родзинки, оливки й олія, овочі (переважно капуста, цибуля, часник). М'ясо свиней і овець, сало і козячий чи овечий сир додавалися в незначних кількостях для смаку, але не були основними інгредієнтами харчування. Рибу використовували переважно у прибережних районах. Цей факт підтверджують археологічні знахідки з римських культурних шарів (численні гачки, грузила, посудини для зберігання просолоної риби) [10, с. 53]. Пліній Старший навіть називає види риб, які входили до римського меню: осетри, морські окуні, тріска, скар [10, с. 54].

Господарча діяльність так званих «варварів», як називали їх греки й римляни, мала відмінності, продиктовані умовами проживання германців і кельтів. Західна й Північна Європа були багаті на ліси й озера, що дозволяло місцевим племенам використовувати саме необроблений простір. Мисливство і рибальство, збиральництво й випас худоби на луках, лісових галявинах і в лісах (свиней, кіз, овець, коней і великої рогатої худоби) були головними заняттями в системі життєзабезпечення. М. Монтанарі підкреслює, що саме м'ясо, тваринні жири, риба, молоко були основою харчування.

Звичайно, м'ясо як особливо важливий харчовий продукт у повсякденному побуті доступне було переважно вищим верствам суспільства. Воно було символом влади, сили,

мужності, тілесних потуг. Недарма в міфології народів Північної й Середньої Європи існують розповіді про бійців-велетнів, які могли за один раз з'їсти цілого барана або й бика, запивши діжкою пива, і це викликало захоплення й подив простого люду. (Зауважимо, що і в казковій традиції українців ми натрапляємо на подібних героїв: Об'їдайла й Обпивайла, котрі так само дивували навколишніх своїми подвигами). М. Монтанарі наводить матеріали, які свідчать, що в капітуляціях франків дві міри покарання розглядаються як рівноцінні: позбавлення зброї і відлучення від м'ясної їжі. Якщо врахувати те, що війна була головним заняттям більшості франків, то стає зрозумілою неймовірна тяжкість першого покарання, і дає можливість уявити вагу другого. Утримання від м'яса було знаком приниження, виключення з престижних лав [22, с. 25].

Не можна, однак, твердити, що це розмежування харчових моделей було надто категоричним. І германці споживали зернові — хоча б у вигляді того ж пива, та й хлібці з ячменю чи вівсяники, каші й круп'яні юшки були не рідкістю на їхньому столі, і римляни із задоволенням споживали свинину і птицю. Навіть на благодійних обідах імператорів для бідних нерідко подавали не тільки хліб, але й м'ясо. Якщо бідні римляни щодня вдовольнялися кашами й овочами чи фруктами, то заможні мали їх за доповнення, додаток до м'ясних страв з козлятини й свинини. Воловину і яловичину споживали, щоправда, тільки тоді, коли приносили жертви богам, бо велику рогату худобу економили, оскільки вона була головною тягловою силою. З дичини переважно використовували зайчатину і птицю [10, с. 268]. М'ясо й сало вепра було ласим смаколиком, доступним не кожному. Гомер описує прийом, здійснений Ахіллою для послів Агамемнона:

*Сам же велику стільницю підсунув
до вогнища ближче,
Жирні на ній порозкладавав спини
козла та ягнці
Й вепра гладкого хребет, що лиснів
аж од сала масного.*

*Автомедонт їх тримав, розрубав же
 Ахілл богосвітлий,
 Краєв на менші куски й на рожен їх
 насаджував густо,
 А Менетід вже розпалював вогнище,
 муж богорівний.
 А як вогонь догорів і полум'я стало
 згасати,
 Жар розгорнув і, посипавши сіллю
 божистою м'ясо,
 Зверху поклав, на камінних підпорах
 рожни закріпивши.
 А як посмажилось м'ясо, Патрокл
 на столи його виклав,
 Хліба набрав і почав по столах для
 гостей розставляти
 В кошиках гарних, а м'ясо їм краєв
 Ахілл богосвітлий.
 Сам після того він проти божистого
 сів Одиссея
 При протилежній стіні, доручивши
 Патроклові другу
 Жертву богам принести, й той у
 полум'я кинув починки.
 Руки до поданих страв одразу ж усі
 простягнули
 [15, IX, с. 146–147].*

Язик кидали для богів у вогонь, робили узливання з вина на жертovníк, а тушу й рештки вина поїдали й випивали самі разом з гостями. Крім биків, вживали м'ясо оленя, козла чи дикого вепра, про що згадує Гомер у «Одіссеї», коли Одиссей, зачарований співом аеда Демодока, віддав йому «м'яса шматок з хребта білоїклого вепра, вкритого жиром» [16, с. 3–98].

Напої теж мали свою особливість: головним напоєм германців і франків було не вино, а кобиляче молоко, кисле молоко, сидр з лісових яблук-кисличок чи груш-гниличок або ячмінне пиво з вирощених злакових культур на невеликих освоєних ділянках.

Нині ми, всупереч римським історикам, можемо твердити, що культура життєзабезпечення у т. зв. «варварів» — це теж здобуток

цивілізації, який просто мав свій шлях, інший, але не менш важливий.

Відомий етнолог сучасності проф. С. Арутюнов, який чимало робіт присвятив вивченню народної системи життєзабезпечення, подає дуже влучне формулювання моделі харчування. «У визначенні моделі харчування, — пише він, — ми абстрагуємося від поведінкових аспектів харчування, від другорядних кулінарних деталей, і визначаємо лише головне — за рахунок якого продукту ... забезпечується основна калорійність їжі, і в якому вигляді споживається цей продукт, а також якими продуктами і в якому вигляді покривається потреба в білках» [3, с. 4]. Отже, модель харчування засновується на принципі переважного й головного насичення організму білками з певних продуктів. І в греків, і в римлян це була пшениця, а в північних племен — м'ясо.

Така «харчова» опозиція: *освоєний / не-освоєний, свій / чужий, цивілізований / дикий* прочитується в Європі аж до середньовіччя, а подекуди й до наших часів. Цей переділ Європи, звичайно, трохи згладжений з часом, продовжується в деяких кулінарних уподобаннях і нині. Протистояння і пізніша інтеграція цих двох моделей склали передумову для еволюції європейської народної кулінарії. Проте така інтеграція відбувалася протягом сімнадцяти століть європейської історії і не завершилася й досі.

Постає питання: як же проходила свій шлях у традиціях харчування Україна, починаючи з періоду Київської Русі і до ХХ ст.? Яка модель харчування була притаманна племенам Київської Русі й більш раннім праслов'янським племінним утворенням? На це питання європейські науковці не дають відповіді, бо не мають для цього достатньо вивчених джерел. Ми ж, розглядаючи ці безцінні джерела, можемо судити про значно меншу опозиційність двох моделей харчування: хлібної та м'ясної на території України з часів Київської Русі й протягом ще багатьох століть. Через Візантію сюди досить швидко й безболісно проникає греко-римська модель харчування, чому спри-

яли також і багаті ґрунти, і географічно-кліматичні умови давньої України.

Визначальним напрямом господарства давньоруського населення було землеробство, насамперед — хліборобство. Знайдені точильні камені для ножів, сокир, серпів і самі серпи наддніпрянських полян підтверджують значення хліборобства у давніх слов'ян. Отже, використання «освоєного» простору було характерним для населення Київської Русі. У киеворуські часи й пізніше головним продуктом, харчовим запасом і основою їжі був хліб. Хліб (як страву) людство вживає здавна — з періоду збиральництва і раннього рільництва, а в нинішньому його вигляді, вірогідно, з 6 тис. до н. е. До цього часу це могли бути прісні коржі, печені або смажені на розпеченому камінні. Пізніше, з винаходом досконаліших форм вогнища й посуду, з окультуренням ширшого кола зернових вдосконалювались і способи випічки хліба. Проте архаїчні види прісного хліба зберігалися в кожного народу. Ще в часи Київської Русі споживали «опресноки», «пряжмо», «сковрадники». Подекуди й нині готують прісні коржі на щодень і «жиляники» на перший день Великого посту, а також «шулики» на свято Спаса-Преображення.

Винайдення закваски (розчина, дріжджі) належить, можливо, стародавнім єгиптянам, а можливо, учинений хліб виник відразу в кількох місцях Стародавнього світу, адже відомо, що і греки, і римляни, і давні євреї віддавали перевагу смачному й легкотравному продукту над його прісним аналогом. Знахідки на слов'янських поселеннях VI–VII ст. глиняних ритуальних хлібців, що імітували випечені хлібини й відповідали розмірам знайдених там же сковорід, підтверджують існування вже в той період печеного вчиненого хліба [30, с. 50; 34, с. 128]. Є також численні свідчення з часів Київської Русі про хліб квасний на хмелю, який настільки цінувався, що став одним з пунктів розходжень між течіями християнської церкви (XI ст.): православна церква обрала для проскур учинене, а католицька — пріс-

не тісто. У Печерському патерику згадується: «Овогда моюку расыпающе, иногда же положеньи квас на оустроение хлебом разливаху» [27, с. 29]. Не викликає сумнівів щодо способу приготування хліба й інший документ: «Просфиры же сам печаше: преж пшеницоу толчаше и меляше, и моюку сеяше, и тесто мясяше и квасяше» [24, с. 92]. Феодосій Печерський у повчанні князеві Ізяславу про суть католицьких «єресів» одним з головних гріхів іновірців називає те, що вони «опресноки служат» [25, с. 614]. Аж до XVI ст. тривала боротьба за квасний хліб як єдиноприйнятний у єхаристії. Український письменник Іван Вишенський у «посланнях» також звертався до цієї теми: «Дивися на істинне таїнство, адже брав хліб квасний, тобто таки хліб, а не опресноки» [11, с. 96–97].

Відомо, що й на причорноморських територіях України ще в античні часи греки культивували пшеницю, ячмінь, просо і зернобобові рослини. Археологи вважають, що частину злаків греки могли привезти із собою, наприклад гречку, яку культивували в Херсонесі й на Нижньому Дону, або полбу, знайдену на Боспорі. Жито ж у Північному Причорномор'ї вважалося бур'яном, який супроводжував пшеницю. В. Блаватський відзначає, що в Пантикапеї в одній із зернових ям III ст. н. е. разом з насінням м'якої пшениці та ячменю були знайдені також дрібні зерна жита. Було знайдено жито в Ольвії і більш раннього часу. Дослідник вважає це підтвердженням гіпотези, що жито спершу було польовим бур'яном [2, с. 155].

В Україні (за винятком крайніх південних районів) ще з часів раннього середньовіччя віддавали й досі віддають перевагу житньому хлібові. Про це свідчать і давньоруські літописи, і пізніші документи. Це була головна відмінність смакових уподобань слов'ян від греків і римлян. Археологи вважають, що жито частково замінило пшеницю після похолодання в добу бронзи, коли зона її культивування посунулася на південь Європи. Видатний сучасний історик-культуролог Фернан Бродель, спи-

раючись на дані археологів і палеоботаніків, стверджує, що як супутник і «співтовариш» пшениці жито особливо поширилося на півночі Європи під час великих вторгнень у V ст., закріпившись там разом з трипіллям. У середні віки голод примушував кораблі з Прибалтики вивозити жито, невибагливе до ґрунтів і кліматичних умов, у країни, які традиційно раніше споживали тільки пшеничний чи то ячний хліб. «Потім — в океанські порти Піренейського півострова, — продовжує вчений, — а за тим у часи великої кризи 1590 р., як масове явище, — і в Середземне море». Французький культуролог сприймає як велику скруту рівномірність посівів пшениці й жита у Франції початку XVIII ст.: «Залишається суворим фактом, що протягом усього XVIII ст. засіяні усіма зерновими землі розподілялись у Франції приблизно навпіл між “bled” (тобто хлібними злаками, пшеницею й житом) і “дрібним зерном” (ячменем, вівсом, гречкою й просом) і що, з другого боку, жито, котре було близько 1715 р. на рівних із пшеницею, у 1792 р. співвідносилось з нею як 2:1.» [7, с. 124]. Саме жито вважалося в часи Київської Русі головним хлібом і згадки про нього ввійшли навіть у давній фольклор, про що свідчать цитовані рядки Данила Заточника: «Не сеи бо на бразнах жита, ни мудрости на сердци безумных. Безумных бо не сеють, ни орють, ни в житницю собирають...» [25, с. 394].

Певно, що пшениця, яка, за «Словом Данила Заточника», «много мучима чист хлебъ являеть» [25, с. 390], використовувалася для випікання хліба винятково на свята, а можливо, лише на князівському дворі чи для монастирської верхівки. Святкові чи недільні пироги, калачі пекли з кращих сортів борошна: «Кое на колачи, кое на хлебы» [28, т. 4, с. 273]. Пшениця в середньовічному побуті була культурою достатку, свята, вишуканої кухні. У народі казали: «Жито й пшениця — божа пашниця». Ф. Бродель у своїй фундаментальній праці «Структури повсякденності: можливе й неможливе» звертає увагу на різницю в сприйнятті харчових уподобань між скотарями

й землеробами, наводячи уривок з щоденника мандрівника Дженкінсона — купця, який 1558 року проїхав через Москву, Архангельськ і Поволжя до долини Амудар'ї. Він, спраглий і голодний, минувши пустелю, знайшов там нарешті прісну воду, кобиляче молоко й конину, але не побачив там хліба! Неподалік від Астрахані він зустрів «величезне стойбище татар-ногайців, які... не знають іншого ремесла, окрім війни, не вміють ні обробляти землю, ні сіяти і які насміхаються з руських, проти котрих воюють. Хіба ж можуть бути справжніми чоловіками ці християни, що їдять пшеницю і її ж п'ють (пиво й горілка виготовляється із зерна)? Ногайці п'ють молоко, їдять м'ясо — і це зовсім інша справа» [7, с. 118—119].

Суперечності між двома типами культур — скотарською й землеробською, — звичайно, не ґрунтувалися на протиріччях на побутовому рівні (хто що їсть), однак виявляли різне сприйняття способу життя. Як, зрештою, і в римлян, і у «варварів», у хліборобів була відмінна від скотарів модель харчування. Перші вгамовували голод хлібними культурами, вживаючи переважно пшеницю, жито, просо, ячмінь та інші зернові культури і лише частково забезпечуючи необхідний білковий рівень продуктами скотарства. Скотарі (особливо кочівники) споживали багато м'яса й молочних продуктів, лише додаючи до раціону хлібні вироби.

Відомий російський етнолог Н. Жуковська, перебуваючи в експедиції в Монголії у 70—80-х роках XX ст., зафіксувала в місцевій кухні серед головних страв чай із сіллю, масло, підсмажене борошно, курдючне сало, кістковий баранячий мозок і мелене в'ялене м'ясо, сир, варену баранину й конину, рідше яловичину, козлятину чи верблюжатину. Серед дичини в кочових чи напівкочових скотарів цінується м'ясо косуль, кабанів, тарбаганів [18, с. 36—37]. Отже, м'ясо й молочні продукти у XX ст. є особливо важливими в харчуванні народу, який проніс цю традицію через багато століть аж до нашого часу.

Відомо, що навіть «м'ясоїдна» Центральна й Північна Європа вже з XI ст. у своєму

повсякденному раціоні поступово почала переходити на хлібну модель харчування. Середньовічні документи свідчать про справжній переворот у свідомості європейців щодо сприйняття хліба. У романомазовному ареалі поширюється слово «companatico», що означає «те, що їдять із хлібом». Тобто хліб стає головною стравою, а решта — усе, що до нього додається [22, с. 63].

Пшеницю людство культивує так давно, що суперечки про її походження серед учених досі не вгамувалися. Її добре знали ще в Стародавньому світі. Єгипетським фараонам у гробницю обов'язково клали разом з «найнеобхіднішими» в потойбічному світі речами — прикрасами, столовим приладдям, посудом, постілью — чашку пшеничного зерна. На давньоєгипетських фресках можна побачити й весь процес обробки зерна: від збирання й молотби до перемелювання на жорнах і виготовлення хліба. Стародавні римляни справедливо вважали кращим хліб із пшеничного зерна, а ячмінний для них був чорним — hordeaceus. Відома польська дослідниця історії греко-римської культури Л. Винничук розповідає про давньоримський побут: «Середній римлянин харчувався хлібом, випеченим із пшеничного борошна, — ця пшениця виростає у Сицилії чи в Північній Африці... Хліб пекли білий, він же був найдорожчим, а також чорний, із борошна низькосортного помелу, що називався селянським. Був також “табірний” хліб — для війська, “плебейський” — для безкоштовних роздач бідності чи для продажу за встановленими твердими цінами» [10, с. 265]. Згадуючи про грецькі застільні традиції, вона зазначає: «Хлібне борошно виготовляли з ячменю, пшениці, проса й полби, і від виду та якості муки залежали сорт і смак печеного хліба — білого чи чорного» [10, с. 264]. Висока символічна роль хліба в часи грецької колонізації Північного Причорномор'я підтверджується й знахідками культових глиняних хлібців на святилищі Ольвії [19, с. 142–143].

На території України, крім головної хлібної культури — жита, сіяли, звичайно, і пшеницю,

хліб з якої вважався вишуканим. З розкопок найдавніших часів археологи знаходять пшеничні зерна у трипільській культурі, тобто пшениця відома тут вже близько 5000 років [4, с. 11]. На території Криму (Боспорське царство) у період давньогрецької цивілізації сіяли, судячи з археологічних розкопок, пшеницю, ячмінь, просо, сочевицю і сочевицеподібну віку [14, с. 95–96]. За М. Вавиловим, територія Правобережної України була одним з найдавніших центрів землеробства колишнього СРСР. За його дослідженнями, на Правобережжі в VI тис. до н. е. дрібні спільноти мисливців і рибалок почали приручати бика й свиню та вирощувати пшеницю-однозернянку [див.: 9; 8]. Саме пшеницю найбільше сіяли в грецьких колоніях Північного Причорномор'я (теперішній Південь України) [2, с. 155]. Вивозилася вона й від скіфів-землеробів у країни Середземномор'я та інші [21, с. 99].

Про «торжество» української пшениці в пізніші часи наводить дані Ф. Бродель: «У мемуарі від 1771 р., — пише він, — повідомляється: “Ще зараз на Поділлі й на Волині стоять величезні, як будинки, бурти загниваючої пшениці, якою можна було б прогудувати всю Європу”...». Така ж ситуація надмірного, катастрофічного багатства спостерігалася і в 1784 році. Один із французьких агентів зазначав: «Пшениця настільки дешева в Україні, що багато землевласників відмовляються від її вирощування. Однак кількість цього зерна така, що воно годує не лише значну частину Туреччини, але забезпечує експорт в Іспанію й Португалію». «А такою ж мірою — закінчує французький вчений, — і у Францію, через Марсель; тамтешні кораблі вантажилися чорноморською пшеницею чи то на островах Егейського моря, чи то в Криму, наприклад у Гюзлеві — майбутній Євпаторії». У XIX ст. експансія дешевої та якісної української пшениці викликала неабиякий переполюх у Європі. У 1803 році прибуття кораблів з українською пшеницею до Італії місцеві хлібороби називали катастрофою, яка підривала їхній ринок. А в 1818 році загроза українського пшеничного

експорту розглядалася вже й французьким парламентом [7, с. 122–123].

Водночас природні запаси на території давньої України були багаті на дикорослі рослини, дичину й рибу, що аж до XVIII ст. складало неабияку частку місцевої гастрономії. Аж до XIX — початку XX ст. використовувалися луки й ліси для випасу свиней, великої й дрібної рогатої худоби, м'ясо якої було важливим елементом харчування.

В Україні ще з часів Київської Русі надавали перевагу свинині як головному м'ясному продуктові. При виборі релігії одним з аргументів на користь християнства було те, що в мусульман існує припис: «свинини не ясти, вина не пити». Князеві Володимирі «... се ему было не любо: ... о неядении мясь свиныхъ а питъи отинудь» (986 р.) [28, т. 1, с. 135]. Свинина, зокрема сало, була чудовим харчовим запасом — «готовизною», яка тривалий час може зберігатися в засоленому вигляді. Розрізняли сало підшкірне і сало нутряне («утробне»). Тушу свині з'їдали повністю: у писемних джерелах часто згадується сало, «утроба», требуха, голова й ноги: «Възложивъши на блюдо главоу и ноги свинии» [33, т. 2, стб. 120; т. 3, стб. 1656]. За крадіжку свині «Руська правда» вимагала таке ж покарання, як за крадіжку теляти [26, с. 125]. Від свинячої туші не залишали нічого: з голови готували ковбик (кендюх, сальтисон), з кінцівок — холодець (студенець), з ліверу — начинку для пирогів чи вареників, кишки начиняли м'ясом (ковбаса) і кров'ю (кров'янка), з кісток варили юшку, з м'яса готували шинку, буженину, печеню, січеники, завиваники тощо. Одним з найважливіших харчових запасів вважалося солоне свиняче сало. Відомий український анекдот про селянина, який мріяв: «Був би я царем, сало їв би, на салі спав би й салом би укривався» відповідає висловлюванню французького селянина XVII ст.: «Був би я королем, смалець би ложками сьорбав!» [22, с. 202]. Використовували також овечий, баранячий чи козячий лій («лои»), який, імовірно, топили з кропом (або

насінням кропу) для зменшення специфічного запаху [33, т. 3, стб. 245; т. 2, стб. 44–45].

Дичина і в ранні, і в пізні середньовічні часи була доброю підмогою в системі харчування. М. Воронін вважав, що наявність особливих термінів м'ясної їжі — «звірина» і «дичина» — свідчить про неабияке значення продуктів мисливства у складі їжі X–XIII ст. [13, с. 267]. Ще в часи грецької колонізації Причорномор'я полювання забезпечувало значну частку білкової їжі: археологи знаходять кістки зайців, оленів, сайгаків [14, с. 111]. На слов'янських поселеннях ще з VI ст. кістки диких тварин в середньому становили 12–20 % від усього остеологічного матеріалу. Знайдено кістки оленів, лосів, кабанів, ведмедів, бобрів та іншої дичини [31, с. 328]. Відомий київський археолог О. Моця, досліджуючи слов'янські поховальні пам'ятки в межириччі Дністра і Прип'яті та Подніпров'я IX–XIII ст., зазначає, що при наявності великої кількості кісток домашніх тварин у могильниках переважають кістки звірів [23, с. 30–31].

Період Київської Русі не був винятком. І простий люд, і князі полювали на оленів, лосів, турів, сарн, зубрів, вепрів («кнороз», «вепрь»), зайців, а з птиці — щонайбільш на куріпок, тетеревів, рябчиків, гусей, качок, голубів, лебедів. Ця звірина і птиця нерідко згадується в переліках княжих бенкетів, але можна припустити, що споживали м'ясо цих тварин і люди з інших станів. Називають у документах і журавлів як пересічну їжу, хоча вже в XIX ст. ця птиця була відсутньою в харчовому раціоні. «Руська правда» визначає суворе покарання за крадіжку журавля (30 кун, таким самим було відшкодовування за качку, лебедя й гусака) [26, с. 127]. У XVI ст. в Росії на царських бенкетах, що тривали кілька годин, де подавали до 100 страв, згадується й печеня з журавля та чаплі [20, с. 127].

У XVI ст. французький учений Блез де Віженер ще бачив на Поділлі й Волині турів, м'ясо яких він вважав не гіршим і не кращим за м'ясо волів, зубрів та лосів [32, с. 54]. Подорожуючи Україною в XVII ст., Г. де Боплан був

вражений щедрістю Землі Козаків. Він куштував м'ясо сайгаків, воно здалося йому смачним, «як і м'ясо дикої кози» [5, с. 91]. У Дикому Полі Г. де Боплан натрапив на оленів, ланей, диких кіз і вепрів «неймовірної величини», а також диких коней (тарпанів), зубрів і баранів «з довгою вовною, які мають коротший, але набагато ширший, аніж звичайно, хвіст у формі трикутника, зустрічалися і такі, хвіст яких важив понад 10 фунтів» [5, с. 91–92], тобто баранячий хвіст мав природний запас жиру.

Д. Яворницький у «Вольностях запорозьких козаків» так само описує всіляку звірину, котрої, за словами очевидців, було безліч: ведмеді, лосі, олені, лані, байбаки, дикі кози, сайгаки, горностаї, дикі кабани, зайці, дикі коні-тарпани тощо [35, с. 281, 282, 283 та ін.]. У спогадах старших людей про запорозькі часи Д. Яворницький фіксував і їхні захоплення щедрістю природних багатств: «Міста дуже звірині були! А качок, куріпок, перепелів — наче хмара» [36, с. 154]; «А що вже птиці було, так, Боже Великий! Качок, лебедів, дрохв, хохітви, диких гусей, диких голубів, лелек, журавлів, тетерок, куріпок...! Та всі плодючі такі! Одна куріпка виводила штук двадцять п'ять пташенят у місяць, а журавлі, як понавведуть дітей, то тільки ходять і крякають. Стрепетів сильцями ловили, дрохв волоками таскали, а тетеревів, коли настане ожеледиця, дрюками били. І яка ж сила тієї птиці була? Як підніметься з землі, сонце застеляє, а як сяде на дерево — гілля не бачити: одна грудка висить, а як спуститься на землю, то земля, як долівка у хаті зачорніє. Лебеді, бувало, як заведуться битися між собою, то піднімуть такий галас, що батько вискочить із бурдюга і давай стріляти з рушниці» [37, с. 76].

Висока землеробська культура давньої України (тобто «освоєний» культурний простір) і водночас широке використання багатих природних ресурсів на некультивованих теренах дає нам можливість припустити, що на наших землях здавна, ще з середніх віків аж до нового часу, безконфліктно співіснували обидві європейські моделі харчування.

Звичайно, у нові часи поділ моделі харчування у Європі, включаючи Україну, на середземноморську й північну стає більш умовним, а вже у XX і XXI ст. його важко помітити. Залишаються певні традиційні мотиви в народному харчуванні, які надають кухням певних етнічних спільнот особливих смакових фарб. Проте відбувається наступ і професійної кухні, особливо в міському середовищі. Кухарі-професіонали запозичують кращі взірці ресторанних страв і впроваджують їх у побут різних країн.

Що ж у системі харчування народів Європи, зокрема України, залишається нам у спадок із часів еллінсько-римської цивілізації? Збереглися до наших днів два типи культури споживання напоїв, що існували в Європі з тих часів.

Прихильники «винної» традиції вважають культуру вина цивілізаційним чинником, бо на відміну від зернових, які слід сіяти щороку на новому місці, освоюючи нові ґрунти й використовуючи старі оранки, вирощування винограду вимагає обов'язкової осілости, прив'язки до одного місця, оскільки лоза росте багато років. Посилаючись на мотиви Старого Заповіту, вважають, що виноробство виникло вже після вигнання людей з Едему, оскільки вимагає від людини копіткої щоденної праці задля задоволення своїх життєвих потреб [12, с. 276].

Щодо пива, то на його захист ставали ще Закони Хаммурапі, які визначали його ціну і накладали покарання на його нечесних продавців [докладніше див.: 6, с. 21]. У фінському епосі «Калевала» значно більше віршів про виготовлення пива, ніж про створення світу.

Звичайно, не таке виразне, як у римські чи середньовічні періоди історії, але й досі існує протистояння любителів пива (Центр, Схід і Північ Європи) і «винофілів» (середземноморська Європа). Демократичний напій зі скромною (порівняно з вином) ціною і досі є маркером певних смакових уподобань. Як пише знаменитий оцінювач історії броварства Дейл Джеккет : «Пошуки нормальної склянки

пива можна розуміти як метафору глибокого жадання автентичності» [17, с. 21].

У поділі території Європи на «пивну» й «винну» Україна, безперечно, належить до першої. В актах XVI–XVII ст. нерідко згадується пиво в переліку головних харчових видатків [1, с. 45, 46 та ін.]. Павло Алеппський, трапезуючи в козаків, відзначав, що «у Землі Козаків нема вина, але навзамін його п'ють відвар з ячменю, дуже приємний на смак. Ми пили його замість вина, — продовжує мандрівник, — що ж було робити? Але цей ячмінний відвар прохолоджувальний для шлунку, особливо в літній час» [29, с. 25]. Ян Бистронь наводить вірш галичанина Кленовича (з Роксоланії), який «з регіональним сантиментом» вихваляє галицьке пиво:

*...w tej uprawie biegli Haliczanie
Ciągną ze chmielu koryści nie lada:
Ich towar głośny, póki świata stanie,
Kupią go wshędzie, kędy Bachus
włada.*

*...Sarmackie zielsko zarówno oczadzi
Pijaństwo zjęte węzły braterskiemi,
Panuje krajom i dodawa chluby:
Každy wychwala owoce swej ziemi,
My nasze piwo, Grek swoje cekuby*
[38, с. 495].

1. Акти села Одрехови. — К. : Наукова думка, 1970.
2. Античные города северного Причерноморья // Археология СССР. — М. : Наука, 1984. — Т. 9.
3. Арутюнов С. А. Введение. Этнография питания народов стран зарубежной Азии. — М., 1981.
4. Барбарич А. І. Наші культурні рослини. — К., 1952.
5. де Боплан Г. Л. Опис України, кількох провінцій Королівства Польського, що тягнуться від кордонів Московії до границь Трансільванії, разом з їхніми звичаями, способом життя і веденням воєн. — К. ; Cambridge, 1990.
6. де Гейзл Стівен. Від упорядника // Пиво і філософія. — К. : Темпора, 2010.

*(...в обробітку того вправні Галичани
Добувають з хмелю користі чимало:
Їх товар відомий, поки світ*

*стоятиме,
Купують його всюди, коли володарює
Бахус.*

*...Сарматське зіллячко однаково
задурманить*

*Пияцтво, що зв'язує узами
братерства,*

Панує країною й додає слави:

*Кожен вихваляє плоди своєї землі,
Ми — наше пиво, Грек — свої цекуби).*

Протиставлення *пиво / вино* тут настільки виразне, що не потребує коментарів.

Нині вже не так помітно протистояння прихильників вина і пива: і греки охоче п'ють пиво, і скандинави полюбляють добре вино. Проте продовжується орієнтація на старі традиції споживання напоїв, на традиційні пріоритети в цій сфері.

На тлі глобалізаційних процесів стираються грані протистоянь культур харчування, залишаючи нам права й можливості для використання кращих надбань кулінарної спадщини людства. В українській системі харчування, яка включила традиції обох моделей харчування Європи, є удвічі більше таких можливостей, враховуючи добру збереженість давніх кулінарних шедеврів.

7. Бродель Ф. Структуры повседневности. Возможное и невозможное. — М., 1986.
8. Вавилов Н. Мировые ресурсы зерновых культур. — М. ; Ленинград, 1957.
9. Вавилов Н. Центры происхождения культурных растений. — М. ; Ленинград, 1926.
10. Винничук Л. Люди, нравы, обычаи Древней Греции и Рима. — М. : Высшая школа, 1988.
11. Вишенський І. Твори. — К. : Дніпро, 1986.
12. Винярські В. Старий світ і новий: споріднені світи // Вино і філософія. — К. : Темпора, 2010.
13. Воронин Н. Н. Пища и утварь // История культуры Древней Руси. — М. ; Ленинград, 1948.
14. Гайдукевич В. Ф. Боспорское царство. — М. ; Ленинград, 1949.
15. Гомер. Іліада. — Х. : Фоліо, 2006.
16. Гомер. Одиссея. — К. : Дніпро, 1968.

17. *Джекет Д.* Жадання автентичності: естетика броварства // Пиво і філософія. – К. : Темпора, 2010.
18. *Жуковская Н. Л.* Судьба кочевой культуры. – М., 1990.
19. *Козуб Ю. И.* Древнейшее святилище Ольвии // Ольвия. – К. : Наукова думка, 1975.
20. *Колычева Е. И., Пронштейн А. П.* Русская материальная культура // Вопросы истории. – 1974. – № 7.
21. *Либеров П. Д.* Земледелие у скифских племен Поднепровья в VI–II вв. до н. э. // Материалы по истории земледелия СССР. – М., 1979. – Сб. 1.
22. *Монтанари М.* Голод и изобилие. История питания в Европе. – С.Пб. : ALEXANDRIA, 2009.
23. *Моця А. П.* Погребальные памятники южнорусских земель IX–XIII вв. – К. : Наукова думка, 1990.
24. Очерки русской культуры XIII–XV веков. – М., 1969. – Ч. 1. Материальная культура.
25. Памятники литературы Древней Руси. XII век. – М. : Художественная литература, 1980.
26. Памятники русского права. XI–XII вв. – М., 1952.
27. Патерик Киево-Печерского монастыря. – С.Пб., 1911.
28. Полное собрание русских летописей. – Ленинград, 1926. – Т. 1. – Вып. 1; Т. 4.
29. Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. – М., 1897. – Вып. 2. От Днестра до Москвы.
30. *Русанова И. П.* Славянские древности VI–VII вв. – М., 1976.
31. *Седов В. В.* Восточные славяне в VI–XIII вв. // Археология СССР. – М. : Наука, 1982.
32. *Січинський В.* Чужинці про Україну. – К., 1992.
33. *Срезневский И. И.* Материалы для словаря древнерусского языка. – С.Пб., 1895. – Т. 2; 1903. – Т. 3.
34. *Третьяков П. Н.* По следам древних славянских племен. – Ленинград, 1982.
35. *Эварницкий Д. И.* Вольности запорожских козаков. Историко-топографический очерк. – С.Пб., 1890.
36. *Эварницкий Д. И.* Запорожье в остатках старины и преданиях народа. – С.Пб., 1888. – Ч. 1.
37. *Яворницький Д. І.* Історія запорозьких козаків : у 3 т. – К. : Наукова думка, 1990. – Т. 1.
38. *Bystroń J. S.* Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. – Warszawa, 1976. – Т. 2.