

НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ В КОНТЕКСТІ ЗАПИТІВ СУЧАСНОГО РИНКУ

Галина Бондаренко,
Микола Бех,
Олена Таран

Традиції народного харчування, здобутки національної кухні, на думку дослідників, є важливим етноідентифікаційним маркером українців. Глобалізаційні чинники у сфері споживання сьогодні більшою мірою впливають і на моделі харчування населення України. Поширюються нові сорти сільськогосподарських культур, до раціону харчування населення додаються нові продукти як через мережу закладів громадського харчування, так і через індивідуальні господарства. Актуальним видається з'ясування потенціалу народних традицій харчування, виробництва традиційних продуктів у сучасних ринкових умовах, простеження тяглості етнокультурних традицій та впливу на них інокультурних запозичень. Тому науковці відділу «Український етнологічний центр» ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України радо пристали на пропозицію громадської організації «Асоціація традиційних продуктів та національних кухонь України» (Вінниця, директор Олег Левченко) здійснити за її фінансової підтримки експедиційне обстеження ринку регіональних продуктів Вінницької та Житомирської областей. Для вивчення його конкурентної здатності, перспектив розвитку та підтримки виробників традиційних продуктів в Україні на початку травня 2015 року було здійснено одноденні виїзди в окремі райони цих областей.

Рівень збереженості тієї чи іншої традиції в умовах сучасного інформаційного суспільства безпосередньо пов'язаний з тим, наскільки відомості про неї представлені в засобах масової інформації. Значною мірою це стосується національної кухні українців. Свого часу публікації про окремі регіональні свята, ярмарки,

фестивалі перетворили їх, окрім культурних явищ, ще й у комерційні бренди. Наприклад, Сорочинський ярмарок, Свято полтавської галушки (м. Полтава), Свято борщу (м. Борщів, Тернопільщина), Міжнародний фестиваль дерунів (м. Коростень, Житомирщина). Щоб з'ясувати, як висвітлюється окреслена тематика в мас-медіа Вінниччини та Житомирщини, проводився їх моніторинг, вивчалися краєзнавчі, етнографічні й туристичні інтернет-ресурси.

Популяризацією традицій національної кухні у Вінницькій області займається чимало медіа-засобів і організацій, зокрема освітніх. 22 квітня цього року на території Вінницької обласної станції юннатів пройшов підсумковий етап обласного конкурсу пошуково-дослідницьких учнівських робіт на тему «Традиційні національні страви подільської родини». Представники від 24 районів області презентували зразки традиційних національних страв, серед яких — козацькі кулеші, короваї, пампушки, деруни, вареники, млинці тощо. Можна було також покуштувати наїдки єврейської, польської, молдавської, російської (старовірської) кухонь. З оригінальних страв була представлена каша з тертої квасолі.

До найбільш знаних регіональних традиційних страв належать «картопля по-уланівськи» (смажена в значній кількості олії й заправлена часником) і «каша по-тиманівськи» (різновид капусняку). Утім, незважаючи на публікації в пресі, у меню місцевих кафе та ресторанів вони майже не трапляються, натомість поширені їхні аналоги — «картопля по-селянськи», капусняки. З автентичними рецептами подільської кухні можна ознайомитися на сторінці «Подільська кухня» в соціальній мережі «ВКонтакте». Тут є, як пишуть інформатори,

«знаменита, але забута бершадська “засипана капуста”», картопляні ковбаси, шалтибарщай (литовський холодний борщ), котлети з мацою, мариновані сливи, білий польський борщ тощо. Чимало корисної інформації міститься на сайті товариства «Вінничани у Києві» (vinnuchany.kiev.ua). В області набули популярності авторські творчі проекти, присвячені традиційній кухні (скажімо, проекти А. Кордонської, Могилів-Подільський). Майстер-класи з кулінарії для мешканців Могилева-Подільського, Крижополя, Піщанки та с. Клембівка Ямпільського району проводила Галина Лосева-Калетник. З досягненнями народної кулінарії національних меншин України можна ознайомитися на різних фестивалях, зокрема на Міжнародному фестивалі національних культур (м. Шаргород) та Міжнародному фестивалі звичаєвої культури «Живий вогонь» (м. Вінниця).

На сайті громадської організації «Подільська агенція регіонального розвитку» містяться відомості про проведення у 2010 році під патронатом Генерального Консульства Польщі I Подільського фестивалю традиційних продуктів, на якому були представлені домашня ряжанка в керамічних горщиках, короваї, вареники, пироги тощо.

У Житомирській області відомості про національну кухню найчастіше розміщуються на туристичних та краєзнавчих сайтах, у тому числі на сайті «www.polissya.net». Цікавим є огляд «Їжа та харчування Житомирщини» Л. Петюхової (Житомирський професійний ліцей харчових технологій; proftekhosvita.org.ua), у якому подаються рецепти багатьох регіональних страв: голубців з картоплею, гречкою, розтягаїв з горохом. Популяризації місцевих харчових традицій сприяють кулінарні фестивалі: Фестиваль чорниці в містечку Олевську на свято Івана Купала (7 липня), Міжнародний фестиваль дерунів у Коростені, який проходить щорічно з 2008 року. Деруну навіть установлено пам'ятний знак у міському парку. На етнофестивалі «Житичі» в с. Городське Коростишівського району представ-

лена продукція городництва. Так само щорічно на Дні міста в Житомирі, що відзначається на початку вересня, відбуваються презентації народних страв української, польської, єврейської та чеської кухонь. Дослідження засобів масової інформації підтверджує високий рівень зацікавленості населення проблемою співвідношення якості та вартості продуктів харчування. Однією з основних вимог щодо якості продуктів є їх відповідність екологічним стандартам. З огляду на це збільшується попит на продукцію власного виробництва.

Під час експедиційних виїздів вивчався асортимент продукції обласних та районних ринків, проводились інтерв'ю з виробниками продуктів, дрібними підприємцями, продавцями, рестораторами.

Усі обстежені райони є сільськогосподарськими. Залежно від природно-кліматичних та історичних умов пріоритетними є посіви зернових (озима пшениця, ячмінь) та технічних культур, овочівництво (картопля, буряк, морква, капуста — так званій борщовий набір), садівництво (Тиврівський р-н), хмелярство (Бердичівський р-н), прісноводне рибництво (Андрушівський р-н). На Житомирщині відроджується традиційне для поліських регіонів льонарство. Активну участь у цьому бере Мішель Терещенко, нащадок відомих українських цукрозаводчиків, що планує згодом розвивати тут і виробництво екологічного цукру, на який є попит у Європі.

За результатами проведеного експедиційного дослідження можна окреслити основний асортимент традиційних продуктів, представлених на міських ринках та сільських ярмарках Житомирщини та Вінниччини.

Житомирська область. У Житомирі та районних центрах створено мережу продуктових магазинів «Полісся», у яких реалізується продукція підприємств області. Асортимент хлібобулочних виробів, крім різних видів хліба та печива, представлено пирогами (струдлями) з вишнями, маком, сиром, повидлом, що відповідає місцевій традиції. Останнім часом у хлібних кіосках Житнього ринку (м. Жи-

томир) продають хлібні вироби традиційної грузинської кухні — хачапурі, лаваші, шоті, чебуреки.

На сьогодні понад 60 % молока, що надходить на підприємства області, виробляється в особистих селянських господарствах. Молочні продукти представлені молоком, сметаною та сиром, виготовленими за давніми рецептами. У Коростені та Овручі на замовлення виготовляють ряжанку за традиційним рецептом, тверді сорти сиру — «голландський» сир, бринзу. У Житомирі кілька грузинських родин виготовляють і продають бринзу, сулугуні, мацони (кисле молоко).

Як і в більшості регіонів України, на ринку м'ясних продуктів Житомирщини домінує свинина. Найбільше купують сало, обсмажене традиційним способом (за допомогою житньої соломи).

На другому місці — яловичина та птиця. З огляду на зростання популярності дієтичного, здорового харчування, у продажу зростає й частка баранини та кролятини.

Серед готових м'ясних виробів найпопулярніші домашні ковбаси (свиняча «м'яса» та кров'янка), солоне та копчене сало, сальтисон. У с. Словечне Овруцького району функціонує ковбасний міні-цех, де виготовляють ковбаси за традиційними технологіями, коптять м'ясо і сало. Цю продукцію любляє населення Овруча. У містечку Олевську підприємець Олексій Андрійович, крім того, що виготовляє і продає копчені м'ясні вироби на місцевому базарі, поставляє їх у заклади громадського харчування. До реклами своєї продукції він ставиться негативно, адже працює «нелегально». Приватний підприємець із Житомира Юлія В'ячеславівна розповіла, що зростання цін на продукти призвело до різкого падіння купівельної спроможності населення, і тому виникає загроза згорання її виробництва, оскільки м'ясо й сало для виготовлення ковбас, шинки, копченостей вона купує на ринку.

Потрібно зауважити, що вудження м'яса не є традиційним для північних районів Жито-

мирщини, проте останнім часом у селянських господарствах з'являються маленькі копильні. Зокрема, у с. Беги, що розташоване поблизу м. Коростеня, діють сім таких копильень. Їх використовують для власних потреб, але постійний попит на копчені «на дровах» м'ясо й сир може сприяти розвитку цього напрямку переробки продукції.

Історико-етнографічний регіон Полісся, до якого належить Житомирщина, славиться своїми водоймами. Відповідно в харчовому раціоні населення краю вагоме місце займала риба. Постові рибні страви в українців, святкові рибні страви в представників найчисленніших тут національних меншин — євреїв (гефілтефіш) та поляків (заливна риба, запечений короп) зумовлювали попит на рибу, який існує й тепер. На ринках області продаються короп, карась, товстолобик, білий амур, судак. Поширені раніше в'юни, раки тепер стали делікатесами.

Весняний продаж городини на ринках Житомирщини мало чим відрізняється від міських ринків в інших областях: тепличні огірки, помідори, редиска, капуста доповнюються продажем зеленої цибулі, петрушки, щавлю з індивідуальних господарств. Вивчення питання насінневого фонду показало, що місцеві сорти городини поступово витісняються голландськими, зростає культивування нових видів рослин (броколі, пекінської капусти, помідорів чері, топінамбуру). Завдяки поширенню інформації про їхні корисні властивості виникає комерційний попит. Така популярна в кулінарній українській традиції культура, як цибуля, проходить етап заміщення регіональних сортів привозними. Серед українських сортів цибулі-сіянки з українських лише «вівсик» — вінницький сорт і «гуцулка» — закарпатський. Регіональний насінневий фонд стихійно ще зберігається в індивідуальних селянських господарствах, зазвичай це та сама цибуля, часник, бобові (горох, квасоля), гарбузи.

Притаманне традиційній українській кухні соління, сквашування овочів під впливом інновацій набуло нових форм. Поширення продажу маринованих овочів з гострими спеціями

(по-корейськи) і попит на них зумовили поєднання двох традицій. Підприємець Лідія вже чотирнадцять років виготовляє і продає на житомирському ринку соління (огірки, помідори, капусту) та салати з прянощами з варених і печених овочів.

Регіональною особливістю харчування населення Житомирщини було вживання грибів та дикоростучих ягід. Страви з грибів українці їли під час посту, найпопулярнішими були сушені білі гриби, підосичники («краснюки»), підберезники («бабки»). Гриби використовують також у лікувальних цілях, на місцевих базарах найбільш відомі настоянки із гриба «веселка». Сухі, мариновані, солені та свіжі гриби продаються на ринках області цілорічно. Чимала частина цієї продукції (зокрема сушені білі гриби, свіжі лисички) експортується в Польщу.

Серед дикорослих трав з лікувальною метою населення використовує звіробій, верес, подорожник, зубрівку, коріння калгану та ін. На ринках продаються різноманітні сухі лісові ягоди (чорниця, малина) та «сушина» з домашніх фруктів (яблук, груш, вишень, смородини).

Важливу роль у харчуванні населення Житомирщини відігравали продукти бджільництва. Поліський мед здавна славиться своїм насиченим смаком. На ринках можна придбати різні сорти меду, а також віск, пилок (пергу), прополіс. Через популярність апітерапії у сфері послуг з'явилися програми оздоровлення на пасіках. Такі послуги пропонує відомий далеко за межами Житомирщини «Хуторок Чудодієво». Підприємство виготовляє і традиційні алкогольні напої на основі меду (медовуху, медовий квас), має власну мережу кафе й ресторанів. Мед та інші продукти бджільництва експортуються.

Традиційним для області є хмелярство. Розвиток цієї галузі сприяв розвитку пивоваріння, у тому числі й виникненню приватних броварень («Генріх Шульц»). На ринках Житомирщини можна придбати сухі шишки хмелю, популярні як лікувальний засіб (заспокійливий, при жіночих захворюваннях). Сьогодні

забулося використання хмелю та солоду з нього як засобу ферментації при випіканні хліба.

Вінницька область. Асортимент традиційної продукції на ринках Вінницької області складається з виробленого агропідприємствами, а також продуктів з фермерських та індивідуальних господарств. В області функціонують постійно діючі сільськогосподарські ярмарки, участь у яких для підприємців здебільшого безкоштовна. Зі щомісячним розкладом проведення таких ярмарків можна ознайомитися на сайті Вінницької обласної держадміністрації. У Тиврівському районі загалом нараховується понад сто підприємств-виробників сільськогосподарської продукції; близько десяти таких підприємств представляють його на обласному рівні (на щотижневих ярмарках) — приватні підприємства, фермерські господарства, споживчі товариства — с. Яришівка (картопля), м. Гнівань (хлібобулочні виробни), с. Борсків (овочевий асортимент), м. Гнівань (овочевий асортимент), смт Сутиски (яйця курячі), с. Дзвониха (яйця курячі), с. Красне (овочевий асортимент), с. Тростянець (овочевий асортимент), с. Ворошилівка (Ворошилівська ковбасна фабрика), смт Тиврів (садівництво), с. Шершні (Шершнянський плодоовочевий завод (консервація)), с. Лука Мелешківська (ягідництво). Ринки області репрезентують традиційні види овочевих — різні сорти картоплі (як місцеві (традиційно вирощувані), так і виведені в Інституті картоплярства АН УРСР), буряки, моркву, селеру, петрушку (останні два — коренеплоди), капусту білокачанну. Овочеву продукцію продають дрібні приватні виробники, фермери, агрофірми.

Також представлено широкий асортимент продуктів переробки овочівництва — соління, консервація тощо. Найбільше виготовляється та продається квашеної (кислої) капусти та пелюстки (підфарбованої буряковим квасом або розсолем з додаванням куркуми та нефарбованої), солоних огірків, квашених яблук (місцеві сорти антонівки). Попит у споживачів мають поширені в останні два-три десятиліття солін-

ня та овочеві маринади з додаванням не характерних для України спецій — морква та буряк по-корейськи, мариновані баклажани, перець, часник. Продають консервовані овочі, гриби та компоти. На багатьох ринках, зокрема, у Жмеринці та Бершаді, реалізуються консервовані гриби (печериці, масляки, лисички). Вирощуванням печериць (шампіньйонів) займається кілька приватних підприємців у Жмеринському та Шаргородському районах.

Однією зі статей доходів місцевих дрібних виробників сільськогосподарської продукції є вирощування розсади овочевих та ягідних культур на продаж. На ринках продають капусту ранніх сортів, кабачки, помідори, перець, баклажани, селеру, полуниці (суниці), з'явився попит на трави-спеції. Останнім часом вирощуванням розсади в домашніх парниках займаються як селяни без спеціальної підготовки, так і фахівці-агрономи (у них торгівля йде краще завдяки авторитету, який вони мають у громаді через дипломовану освіту).

З продуктів садівництва на Вінниччині найбільш представлені яблука кількох місцевих сортів. На околиці Тиврова розміщені величезні яблучні угіддя — садки, узяті в оренду. Холодильний комплекс, побудований для зберігання контейнерів з яблуками, дозволяє довше зберігати товарний вигляд продукції. Під час сезону збирання яблук тимчасову роботу на кілька тижнів отримують близько 5 тис. чоловік.

У с. Лука Мелешківська Тиврівського району близько двадцяти років функціонує ягідна плантація малини та полуниці (у довготривалій оренді австрійської агрофірми).

На районних ринках області можна купити традиційну «сушину» — яблука, груші, глід, вишні, сливи, копчені сливи. Існують пункти заготівлі сухофруктів, гарбузового та соняшникового насіння, волоських горіхів. Кілограм волоських горіхів приймають приблизно по 200 грн. До 2013 року їх експортували в Росію та Туреччину, тепер лише в Туреччину (монополіст почав диктувати свої умови жорстокіше — сортування за кольором, розміром тощо). Попит на сухофрукти збільшується

напередодні традиційних християнських свят, особливо в Різдвяний та Великодньо-Провідний період. За місцевою традицією в багатьох районах Вінниччини й досі з неї роблять квас («бражку») — напій, який беруть із собою, ідучи на кладовище поминати померлих. Улітку сухофруктами майже не торгують.

На місцевих ринках представлена традиційна хлібобулочна продукція з печеного вчиненого тіста — від короваїв до пиріжків та перепічок. Пиріжки (пирогоги) печуть з м'ясними, сирними, овочевими та солодкими начинками. На сільських ярмарках, зокрема в с. Джулинка Бершадського району, що проходять щосереді та щосуботи, продають домашній хліб, калачі, булочки. У селі є господиня, яка займається їхнім випіканням на замовлення й сама продає готові вироби на базарі. У сусідньому с. Шляхова функціонує невелика пекарня (після розпаду колгоспу діє у складі утвореної агрофірми), де печуть спеціальні булочки-помани. Мешканці довколишніх населених пунктів замовляють їх на поминальні обіди. Серед мешканців Жмеринського та Шаргородського районів популярна продукція хлібозаводу із с. Джулин Шаргородського району. Тут замовляють весільне печиво — короваї, калачі. До Великодня майже всі хлібозаводи Вінниччини випікають паски. Регіональним лідером з продажу кондитерських виробів є торгова фірма «Вацак», серед продукції якої місцеву етнічну специфіку представлено вертутами, маківниками. Підприємство веде активну рекламну кампанію й розширило мережу фірмових магазинів поза межі області. Особливістю хлібопекарської промисловості Вінниччини можна вважати її зорієнтованість не лише на повсякденне харчування населення, але й на святково-звичаєву сферу життя, зокрема на весільні, поминальні, календарні традиції.

Молочна продукція на ринках області представлена в традиційному асортименті — молоко (свіже, кисле) коров'яче, козине; вершки, сметана, сир. Ряжанка на продаж фактично не продукується через нерентабельність. В останні роки дрібні виробники виготовля-

ють сир із коров'ячого молока, який готують шляхом заквашування молока сичужними ферментами. Опитані нами продавці називають його «бринзою», зауважуючи, що це «ну, не та справжня, карпатська». Один з інформаторів повідомив, що разом з дружиною виробляють бринзу вже дев'ять років, і в них є постійні покупці. Для процесів ферментації в місцевому сироварінні найчастіше використовують пепсин, рідше — шлуночки ягнят. Дехто з господинь готує вдома плавлений сир, додаючи в кипляче молоко оцет. У Вінниці діють приватні підприємства з виготовлення грузинських традиційних продуктів (сирів, соусів, фруктових та трав'яних екстрактів для напоїв, хлібних виробів) та італійських сирів.

На ринках обстежуваних районних центрів є широкий асортимент м'яса та м'ясопереробної продукції. Продається яловичина, телятина, свинина, кролятина, рідше — баранина. Усе це реалізується місцевими скупниками худоби на «живу вагу», а також господарями, що продають надлишок м'яса, наприклад, після забою вгодованої вдома свині. З м'яса птахів торгують курятиною, качатиною, перепелятиною. Асортимент м'яса птиці збільшується восени, коли здійснюється її масовий забій перед зимовим утриманням; тоді в продаж з'являється м'ясо гусей, індиків, індокачок. М'ясопереробна продукція — це насамперед кров'янка, копчені та печені ковбаси, сало, підчеревина, буженина, корейка, балик, сальтисон. Продавці запевняють, що копчену продукцію виготовляють на власних коптильних. Відомим центром виробництва копченостей є с. Війтівка Бершадського району.

У традиційному харчуванні населення Поділля, як і Полісся, вагоме місце також посідала риба. Відродження релігійного життя активізувало попит на неї під час постів; рибні страви входять в обов'язкове святкове меню (на Святвечір, на весіллі, поминках). Тому розведенням риби на Вінничині займається чимало господарств. Значну частку в продажі риби складає жива прісноводна риба (карасі, коропа, товстолобик), яку реалізують орен-

датори чи власники ставків, де її спеціально розводять. В'ялена та солена риба місцевого виробництва на ринках представлена таранею, що продається здебільшого несанкціоновано.

Важливою складовою нашого дослідження було проведення опитування серед працівників і власників закладів громадського харчування Житомирської та Вінницької областей. Майже всі заклади, незалежно від фінансової спроможності відвідувачів (тобто розраховані на різні категорії населення), пропонують страви традиційної української кухні, а також послуги з проведення обрядів родинного циклу (хрестини, весілля, поминки). З-поміж тих, що позиціонують себе саме як заклади української кухні, у Житомирі є корчма «Два отамани», корчма «Чумацький шлях», кафе «Полісянка», варенична «Житомирські страви». Етнокультурний компонент простежується тут в оздобленні інтер'єрів та екстер'єрів. У меню наявні як загальнопоширені страви української кухні (борщ, вареники, деруни, крученики, січеники, голубці, печеня, узвар, соління), так і фірмові страви за бабусиними рецептами (наприклад «мачанка» — м'ясо, вимочене в чорносливі та запечене, кафе «Полісянка»). За традиційними рецептами виготовляють також окремі алкогольні напої, що подають у ресторанах (медовуха, хріновуха тощо). У Коростені до таких належать готельно-ресторанний комплекс «Колиба», в Овручі — «Панська хата». Регіональні страви тут представлені дерунами з різними начинками (грибами, шкварками, сиром). Місцеві традиції простежуються в приготуванні напоїв (скажімо, «чорний чай із чорниціями»). Кафе «Амстердам» (м. Бердичів), що спеціалізується на європейській (насамперед італійській та французькій) та японській кухнях, у своєму меню має традиційні українські страви — подають борщ український з грінками та салом до них, солянку, рульку курячу, корейку, м'ясо по-селянськи (свинина, цибуля), запечене молоде поросся, копчені вушка, голубці, фарширований короп, смажені карасі, картоплю (по-селянськи, по-домашньому, по-панськи);

млинці з домашнім сиром та сметаною, з лівером, маком, медом; вареники з картоплею та шкварками, домашнім сиром та сметаною, лівером, м'ясом, гречкою та шкварками; деруни зі смаженими грибами, м'ясом, шкварками, сметаною. З десертів — чорнослив з горіхами та сметаною.

Ресторанний комплекс «У свата» (передмістя Бердичева) поряд з європейськими та «радянськими» рецептами пропонує страви української кухні — борщ червоний український зі свининою, пампушками та часником, буженину, домашню ковбасу, рульку зі свинини, кров'янку, деруни (зі свининою, запечені в сметані в горщиках), оселедець по-селянськи, корейку зі свинини з пательні, печеню по-домашньому, картоплю по-селянськи (зі шкварками та цибулею), картоплю варену з маслом та кропом, куліш, але з назвою «каша чумацька» (пшоно, картопля, підчеревина). Окремою позицією меню є страви під загальною назвою «Українські вечорниці», куди входять деруни з грибами, «кремзлики» (деруни з часником та сметаною), котлети, галушки із салом. З традиційних напоїв — узвар (компот із сухофруктів).

В окремих випадках у назвах страв обігруються українські фразеологізми на кшталт «пальчики оближеш», «щоб я так жив», «бабусині таємниці» тощо. Зафіксовано й такі назви, як «деруни каліфорнійські» (кафе «Амстердам»), «циганське масло» (сало з часником, «Полісянка»). Серед традиційних приправ в усіх закладах громадського харчування подають сметану, гірчицю, хрін, мед, оцет.

У деяких ресторанах та кафе м. Житомира пропонують страви польської та єврейської національних кухонь (бігос, форшмак). Дні польської кухні проходять у костелі Св. Софії Житомира. Гостей частують бігосом, печеним окороком, «кнедликами», струдлями.

Заклади громадського харчування Вінниччини пропонують у меню «страви подільські», «українські страви» або «традиційні страви». Крім борщу, капусняка, вареників, можна поласувати місцевими різновидами голубців — з пшоном, картоплею та ін. Готельно-ресторан-

ний комплекс «Дубовий гай», що розташований поблизу Вінниці, існує ще з радянського часу. У меню ресторану багато різновидів млинців, лежні з капустою, вареники. Регіональні запозичення в ресторанній справі проявляються в поширенні відомих комерційних брендів за межами основного регіону їх появи та побутування. Так, майже повсюди в Україні можна натрапити на ресторан чи кафе з назвою «Колиба», що позиціонують себе як заклади гуцульської кухні, хоча більшість з них не є такими. Колиба «Над Бугом» у Вінниці не має в меню гуцульських страв, відвідувачам пропонують деруни, з оригінальних страв у традиціях панської кухні — свинину у вишневому соусі, фаршировану перепілку. Протягом останніх 5–7 років у Вінниці з'явилася мода на львівський колорит. Першим мережевим львівським закладом, який тут відкрився, стало кафе «Золотий дукат» (мережа «Lokal»). З часом та сама мережа відкрила популярну «Львівську майстерню шоколаду», а згодом відкрилися «Львівська цукерня» та «Львівська кав'ярня». У всіх цих закладах можна попити каву, чай. У «Львівській цукерні» пропонують також сніданки та обіди. У кафе й ресторанах Муровано-Куриловецького та Бершадського районів Вінницької області побутує типове меню для відзначення подій родинного життя. До такого меню входять регіональні м'ясні страви (печені домашні ковбаси, копчені ковбаси, м'ясо й сало), голубці, відбивні, печеня, борщ чи капусняк, калачі та булочки (на поминки та весілля), салати з яєць, сиру, овочів, смажена риба. У кафе «Лагуна» Шаргородського району відвідувачі вже сорок років ходять поїсти голубців. Графік святкувань тут розписано далеко наперед. З поширених напоїв, що їх можна віднести до традиційних, у закладах Вінниці подають узвари, з алкогольних — хріновуху, калганівку, медовуху. У поширених у великих містах закладах з європейською кухнею в умовах кризи практикують кухню-фюжін. Мережа італійських піцерій — «Террамаре», «Мерінгата», «Да Лучіо» (м. Вінниця), у меню яких раніше

були тільки піца, салати, лазанья, паста тощо, нещодавно запроваджене антикризове меню з українських страв: галушки картопляні, биток козацький, шпондер по-домашньому.

Поліетнічний зріз традиційної кухні представлений окремими стравами польської, єврейської, російської кухні в меню того чи іншого закладу. Наприклад, бігос готують у вінницькій «Кнайпі», лабужник (смажений сир) у «Колибі», уральські щі (у «Дубовому гаю»).

Загалом за час відрядження зібрано матеріал, що дозволяє простежити тяглість харчових традицій українців, зорієнтованість продуктового ринку на традиційні моделі харчування. Інноваційні впливи, у тому числі й у сфері громадського харчування, залежать від сучасних тенденцій розвитку споживчого ринку. Прагнення до споживання дієтичної, корисної, низькокалорійної їжі сприяло поширенню мережі закладів з японською кухнею (суші, морепродукти). Утім, більшу популярність мають заклади, що презентують кухню традиційного для українців зорієнтування — круп'яно-борошняно-овочевого. Саме це зумовило популярність піцерій та ресторанів італійської кухні.

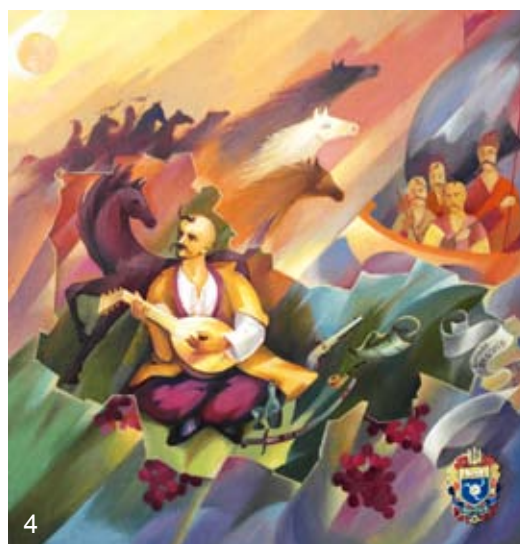
Дослідження показали, що навіть у межах одного регіону інформація про якісні продукти чи оригінальні традиційні страви поширюється в основному через усну трансляцію. Найгрунтовнішу інформацію із цієї тематики містять інтернет-ресурси, недоступні для більшості індивідуальних виробників традиційних продуктів, а в доступних джерелах — регіональних ЗМІ — повідомлення такого роду мають епізодичний характер. Тому рекомендації щодо проведення тренінгів, запровадження освітньо-навчальних програм для представників малого та середнього бізнесу й тепер залишаються актуальними. Важливою світовою тенденцією в розвитку виробництва продуктів сьогодні є створення моделей забезпечення їх

місцевої самодостатності. Раціональне використання місцевих продовольчих ресурсів може суттєво знизити витрати на транспортування їх з інших регіонів. Виробництво таких продуктів впливає на економічні фактори розвитку регіону за рахунок створення робочих місць, зростання вартості продукції, збереження біорізноманіття. Смачні та якісні місцеві продукти й страви можуть стати окремою торговельною маркою та слугувати візитівкою краю, населеного пункту, приваблюючи туристів. Розвиток туризму, зокрема екотуризму, розглядається експертами як один з найважливіших чинників розвитку ринку традиційних продуктів. У Вінницькій та Житомирській областях міститься багато природно-рекреаційних зон та історико-етнографічних пам'яток, потенційно привабливих для туризму.

Можна констатувати, що з традиційних продуктів і страв, представлених на сучасному споживчому ринку цих областей, презентаційне значення мають хлібобулочні вироби (короваї, калачі, пироги, струді), різноманітна олія (ляна, кукурудзяна, ріпакова, соняшникова), домашні копченості (сало, підчеревина, ковбаси), в'ялене м'ясо, байлюк, мацак, багук (польські назви начиненого свинячого шлунка), страви з пшона та капусти (капусняки, голубці), кисломолочні продукти (сири, ряжанка, масло, сметана), страви із сирої та вареної картоплі (деруни, картопляники) й грибів, напої із сухофруктів та фіточаї, мед, алкогольні напої на основі меду, хмелю, ягідні та фруктові настоянки.

Отже, виробництво натуральних продуктів для власного вжитку сформоване історично й залишається пріоритетним для населення обстежених районів Вінницької та Житомирської областей. З огляду на великий асортимент і якість представленої на їхніх місцевих ринках сільськогосподарської продукції, є всі підстави вважати її конкурентоспроможною.

Світлини до статті Л. Босої, А. Журавльової, Т. Перегінчука



1. Олег Федорів. Зборівський Мамай. 2015 р. Полотно на картоні, акрил

2. Олег Курдибаха. Тернопільський Мамай. 2015 р. Полотно, акрил

3. Михайло Кузів. Березанський Мамай. 2015 р. Полотно, олія

4. Богдан Федорів. Чортківський Мамай. 2015 р. Полотно, олія

5. Микола Шевчук. Тербовлянський Мамай. 2015 р. ДСП, акрил



Світлини до статті Г. Бондаренко, М. Беха, О. Таран



1–2. Розважально-відпочивальний комплекс «Колиба».
м. Коростень
Житомирської обл.
Світлини М. Беха



3. Інтер'єр ресторану-музею «Колиба».
м. Коростень
Житомирської обл.
Світлина М. Беха



4. Пам'ятник деруну.
м. Коростень
Житомирської обл.
Світлина М. Беха

