

СПЕЦИФІЧНІ РИСИ В СИСТЕМІ ХАРЧУВАННЯ ГРЕКІВ ПРИАЗОВ'Я

Ірина Пономарьова

УДК 392.8(=14)(477.7)

У статті проаналізовано стан збереженості традицій приготування їжі у греків Приазов'я, з'ясовано ступінь етнокультурних взаємовпливів, що виникли з огляду на їхнє переселення на українську територію з Криму після російсько-турецької війни 1768–1774 років. Під час досліджень було зафіксовано та введено в науковий обіг низку локальних назв і рецептів місцевих страв. Завдяки використанню польових матеріалів, авторка простежила зміни в традиційній кухні греків Приазов'я та охарактеризувала її сучасний стан.

Ключові слова: етнічні меншини, етнокультурні взаємовпливи, греки України, традиційні страви, Приазов'я.

В статье проанализировано состояние сохранности традиций приготовления еды у греков Приазовья, обозначена степень этнокультурных взаимодействий, образовавшихся в результате их переселения на украинскую территорию из Крыма после русско-турецкой войны 1768–1774 годов. В процессе исследований было зафиксировано и введено в научный обиход ряд локальных названий и рецептов местных блюд. Благодаря использованию полевых материалов, автор проследила изменения в традиционной кухне греков Приазовья и охарактеризовала ее нынешнее состояние.

Ключевые слова: этнические меньшинства, этнокультурные взаимодействия, греки Украины, традиционные блюда, Приазовье.

The article analyses the state of conservation of the cooking traditions of the cis-Azov Greeks and ascertains the extent of ethno-cultural interplays which have arisen in consequence of their migration from the Crimea to the Ukrainian lands during the 1768–1774 Russian-Turkish war. While researching, a number of local names and recipes of local dishes have been recorded and put into scientific circulation. Due to making use of the field materials, the authoress succeeded in tracing changes in cis-Azov Greek traditional cuisine and in describing its current state.

Keywords: ethnic minorities, ethno-cultural interactions, cis-Azov Greeks, traditional dishes, Cis-Azov region.

Поява греків на території українського Приазов'я пов'язана з їхнім переселенням із Криму після російсько-турецької війни 1768–1774 років. Навесні 1778 року відбулося найбільш масове переселення греків на територію України в район сучасного м. Новомосковська Дніпропетровської області. Однак грецький митрополит Ігнатій, який очолював цю міграцію, був невдоволений близьким сусідством із російською єпархією, і, на його прохання, греків переселили на узбережжя Азовського моря. Там вони заснували місто Маріуполь з навколишніми селами. Певний час греки жили дещо ізольовано, оскільки добилися, щоб до них не підселяли інших мігрантів.

За мовною ознакою грецькі поселенці ще тоді розмежовувалися на дві групи: греки-елліни і греки-татари. Самоназва — греки-уруми та греки-румеї. Хоча мовознавці виділяють ще декілька мовних підгруп. На по-

чатку ХІХ ст. мова греків ще зберігала чимало архаїзмів, переважно на позначення побутових предметів. Унаслідок проведеної царським і радянським урядами жорсткої асимілятивної політики, сучасні греки України здебільшого зросійщені. За Всеукраїнським переписом населення 2001 року в Україні греків нараховувалося 91 548 осіб, хоча рідною мову своєї національності назвали лише 6,4 %. У часи незалежності новогрецьку мову почали викладати в школах України.

Харчування етнічних спільнот Приазовського регіону з господарсько-культурним типом орного землеробства й домашнього скотарства формує регіональний характер моделі споживання. Загальнорегіональні традиції співіснують з елементами, властивими грекам. Тому при з'ясуванні специфіки харчування необхідно враховувати ступінь етнокультурних взаємовпливів.

Система харчування — це складне явище, що історично розвивається в певних природно-географічних умовах. Страви греків-переселенців увібрали в себе й елементи, властиві кочівникам-скотарям, що вказує на етнокультурні зв'язки з середньовічним тюркським світом.

Описи деяких традиційних страв маріупольських греків ХІХ — початку ХХ ст. здійснені А. Анторіновим ¹ [5], В. Алексеевою [4], М. Араджіоні [6; 7]. Наші польові дослідження дають можливість простежити зміни в традиційній кухні і проаналізувати її сучасний стан.

У кухні греків Приазов'я традиційними стравами є м'ясні, круп'яні, молочні і борошняні, а способами обробки продуктів — переважно випікання, смаження, тушкування, рідше — варіння. Продукти до тривалого зберігання готували різними способами: в'ялення, сушіння, квашення, соління.

Широко споживалися зернові культури. Хліб і хлібні вироби вважалися священними. Вироби з тіста — *зімарка* (рум. ² Велика Янісоль ³), *змарка* (рум. Сартана, Чердаклі), *хамур* (урум. ⁴ Велика Янісоль < тюрк. *hatır* — тісто) — побутували в маріупольських греків ще з доприазовських часів, але на нових місцях проживання вони, зберігаючи традиційні страви, примножили різновиди виробів з борошна за рахунок етнокультурних зв'язків і нових господарських умов. Серед приазовських греків поширені страви з дріжджового тіста — *майалих амур* (урум. Бешеве < тюрк. *тауа* — дріжджі), *минден амур* (урум. Камар), *мінд'ен хамур* (урум. Мангуш), прісного тіста — *суван амур* (урум. Ласпа) і слоїстого — *філутто* (рум. Мала Янісоль, Сартана).

Хліб — *екмек* (урум. Гнатівка, Карань, Старий Крим), *етмек* (урум. Ласпа), *окмет* (урум. Велика Янісоль), *отмет* (урум. < тюрк. *ектек* — хліб), *йемек* (урум. Велика Янісоль < тюрк. *уетек* — їжа, страва), *узмек* (урум. Мангуш), *псумі* (рум. < грец. *то ψωμί* — хліб) — повсякденна страва на столі

у греків. У ХІХ — на початку ХХ ст. основними зерновими культурами в Приазов'ї були пшениця, ячмінь і просо, але престижним і водночас традиційним у харчуванні греків був пшеничний хліб з кислого тіста — *екмек*, що випікався на основі пшеничної опари і дріжджів з хмелю у хлібній формі у звичайній печі. Для великої родини кожного тижня пекли близько 18 хлібів [1, арк. 27]. Рецепт хліба зберігся, і деякі господині печуть його і зараз.

До архаїчних видів хліба відносяться і прісні коржі. Однією з найдавніших страв є *пита* (рум., урум. < грец. *πίτα* — пиріг) — прісний пшеничний корж, пиріг без начинки або з начинкою з баранини [2, арк. 10]. Ця страва побутує в маріупольських греків протягом усього часу їхнього проживання в Приазов'ї. У ХІХ ст. дослідниця В. Алексеева вказує на «святкову страву *пита* — пиріг з начинкою з баранини або курки з рисом, приправлений перцем і сіллю» [4, с. 213]. Наші польові дослідження підтверджують збереження цієї страви дотепер [1, арк. 34, 77, 112]. В урумських селах розповсюджені *хатмер пепейті* (урум. Бешеве) — печені коржі з прісного тіста, які заливають вершками і складають купкою, та прісні рогаляки — *ахчачорек* (урум. Богатир, Карань).

Загалом слід зазначити, що пиріг *пита* був поширений як ритуальна страва серед християнських народів Середземномор'я: болгар [11, с. 146], греків [24, с. 165], а також серед тюркських народів Передньої і Середньої Азії ⁵, але має локальні відмінності у приготуванні. На сьогодні *пита* популярна в Греції, де ця страва вважається як ритуальною, так і повсякденною [36, Σ. 30–35].

Серед греків Приазов'я широко розповсюджені страви зі слоїстих коржів — *хатлама* (урум. Бешеве, Мангуш), *фулутто* (рум. Каракуба, Сартана, Чердаклі). Ці страви мають різні назви, але однаковою мірою поширені, з деякими змінами в рецептурі, як серед урумів, так і серед румеїв. Під час польових досліджень ми зафіксували такі різновиди випічки. *Турта* (рум. Ялта, Велика Янісоль, Констан-



Великодні писанки із с. Сартана. 1930 р.
Маріупольський краєзнавчий музей
(№ 569-573, 577-580, 892, 893-ПР)

тинополь) — листковий пиріг круглої форми з начинкою з рису, гарбуза і м'яса. *Кöбете* (урум. Бешеве, Карань, Керменчик), *кйбете* (урум. Велика Янісоль, Мангуш) — круглий пиріг з м'ясним фаршем або гарбузом, іноді з додаванням рису ⁶. Це у 30-х роках ХХ ст. страву готували з сирим баранячим м'ясом. Ця традиція пов'язана з кримськими народами ⁷. У румейських селах готується листковий пиріг з сиром під назвою *кубете* (Сартана, Каракуба), *шумуш* (урум. Богатир) — пиріг з гарбузом або вишнями у вигляді кошика [15, с. 606], *шмуш*, *шумуш* (< рум. Сартана, Чердаклі *шмос*, *шумос* — зима) — слоїстий пиріг, начинений гарбузом і рисом або рисом з м'ясом. Назва його пов'язана з тим, що це переважно зимова страва.

У ХІХ — першій половині ХХ ст. зазначену страву готували лише після закінчення польових робіт. Тому що гарбуз зріє восени, і приготування цієї страви потребує багато часу. Щодо рецептури, то традиційно використовували виключно баранячий жир і лише в другій половині ХХ ст. — змішаний жир з баранини, яловичини і свинини, іноді тільки жир зі свинини ⁸. На цьому прикладі можна

простежити вплив української традиційної кухні на грецьку страву.

Слоїсті пироги є найулюбленішими серед греків Приазов'я, що віддзеркалено у прислів'ї: «*Трой янт турта*» (з румейської — «їсть, як турту») [33, с. 157]. Листковий пиріг, калач, рулет — *хатлама* (урум. Велика Янісоль, Мангуш, Богатир, Камар < тюрк. *kallamak* — складати прошарками), *бєч хатлама* (урум. Велика Янісоль, Бешеве), *хатламачих* (урум. Велика Янісоль) — готується у всіх грецьких селах, але кожна грекinya має свої кулінарні секрети. *Плаценті* — листковий пиріг восьмикутної форми з начинкою з гарбуза (Велика Янісоль, Константинополь), *плічінта* — різновид кубіте [6, с. 190]. Також випікається листковий пиріг тюркського походження — *пахлава* (урум. Карань), *баклава* (тур. *baklava*) — дуже солодке листкове тісто з горіхами (до 18 коржів в один аршин заввишки) [2, арк. 10; 4, с. 214]. Існує багато видів баклави, деякі з них прийшли ще з часів селджуків [41, с. 457]. *Чахаймахпите* (урум. *чахаймах* — сметана) — листкове тісто, змазане сметаною і солодким сиром, яке смажиться на сковороді, розповсюджене серед урумів.

У наш час у грецьких селах печуть слоїсті пироги з різноманітними начинками: з м'ясом — *етнен* (урум.), *ан ту крєяс* (рум.); з повидлом — *пестильнен* (урум.), *ан ту бакмаз* (рум.); пиріг з варенням — *подомпані* [2, арк. 10]; з гарбузом — *хабахнан* (урум.), *ан ту кулундит* (рум.); з маком — *макнан* (урум.), *ан ту мак* (рум.); рідше з рибою — *балінан* (урум.), *ан ту псар* (рум.). Святкові пироги — *каландеши* (рум.), *йорту-перогу* (урум.) — зараз можуть бути з різними начинками [1, арк. 33]. Крім пирогів, у грецького населення улюбленими є пиріжки зі слоїстого тіста: *янтих* — з гарбузом і печінкою, з м'ясом — *хурма-янтих* (Старий Крим), *шмушича* (Сартана), з фаршем — *кюбети*, з сиром — *хатмери*, з м'ясом — *янтихи* (Старий Крим). Під назвою *хат-лама* існує багато солодоців — калач або рулет зі слоїстого тіста, оладки, пончики.

Протягом тривалого часу до першої страви подавали пампушки або пишки зі слоїстого тіста — *цірахто, цірихто* (рум.), *лохма, лохум, лухум, лухма екмек, улхма* (урум. < тюрк. *lokta* — шматок). На сьогодні їх заміняють хлібом⁹. Щодо термінології, то страви під назвою *лухум* у різних селах можуть бути, як прісними, так і солодкими, зазначимо, що вони широко побутували в середньовічному Криму. Дослідниця М. Араджіоні вказує, що *лухум* готували з прісного дріжджового тіста, яке розкачували в лист, закручували в трубку і фігурно нарізали. Ці шматочки тіста випікали як пиріжки і обливали готові вироби соусом з тертого часнику, солі і рослинної олії [6, с. 190].

Практично в кожному грецькому селі мають місце різноманітні локальні назви локшини і страв з локшиною: *лавша, лахша* (рум. Сартана), *маєрма* (рум. Урзуф, Ялта), *тутмац* (рум. Велика Янісоль, Каракуба), *тутмач, хамур аш* (урум. Бешеве, Керменчик), *юрюште, ахчажик, ахчачик* (урум. Старий Крим), *ахчачих* (урум. Гнатівка), *еріште* (урум. Гнатівка < тюрк. *erişte* — домашня локшина < перс. *rişte*). Локшину роблять із прісного тіста, як і *алушки* (урум. Гнатівка). Існує багато способів її нарізання. Найчастіше тісто подрібнюють на качалці або згортають у трубку, трикутник, прямокутник і ріжуть на тоненькі смужки.

Різнманітні й рецепти приготування локшини: з маслом і сиром — *салма* (рум. Велика Янісоль), молочна юшка з яйцем і тістом — *тирма* (урум. Старий Крим), солодка юшка з родзинками і горіхами — *татлаш* (рум. Ялта). Страву *маєрма* (рум.) у грецьких селах готують з яйцем, сиром і цибулею. Розповсюджені серед елінофонів також суха локшина з сиром — *стегно маєрма* (рум. Ялта), смажена локшина для юшки — *лахшаджіх* (урум. Старий Крим), локшина квадратиками — *ахчачих* (урум. Бешеве), різного виду локшина, засипка та затірка з тіста до юшки — *тутмач* (урум. Бешеве, Керменчик), *амур-аш* (урум. Камар), *омач* (урум. Гнатівка), *трима, тирма* (урум.), дрібна локшина — *тіріфті* (урум.

Бешеве). Локшина у вигляді бантиків, приправлена хатихом і смаженою цибулею, — *макарна* (урум. Карань, Гнатівка). *Макарна* ріжеться на качалці.

Локшина є частовживаною стравою: куряча юшка з локшиною — *хамур-аш* (урум. Велика Янісоль), локшина з фаршем — *хіймали еріште* (урум. Карань < тюрк. *kiymalı* — з фаршем, *erişte* — локшина), коржик, варяничка — *йапрачих* (урум. Бешеве, Богатир < тюрк. *yapraklık* — маленький листочок), солодка локшина на вишневому відварі — *гліко маєрма ме та вишня* (рум. Сартана, Ялта), яка готується переважно влітку. У с. Ялта готують локшинник (у кипляче молоко кладуть домашню локшину, цукор. Окремо збивають 25 яєць, потім разом з вершковим маслом і родзинками запікають у духовці). Запіканки з локшини розповсюджені у багатьох народів, як тюркських, так і слов'янських [18, с. 322–323; 32, с. 91]. Локшину вживали в повсякденні, а також її використовували для приготування святкових, ритуальних страв і ласощів.

Під час польових досліджень нами було зафіксовано різновид маленьких пельменів — *хашистья, хашихья* (рум.), *хаш-х-аши, хаш-хаш* (урум. Богатир < тюрк. *haşlamak* — варити, готувати), *хашихаш* (урум.), *ет аш* (урум. Мангуш < тюрк. *et* — м'ясо), *амур-долма* (урум. Гнатівка < тюрк. *dolma*). Їх ще називають *вушка*. До нашого часу ця страва традиційно готується з прісного тіста, яке нарізають квадратиками. Дрібно нарізане м'ясо кладуть усередину, потім защіпають із трьох боків (як вушка) у формі трикутника. Вариться страва в підсоленій воді, яка вживається разом з пельменями з додаванням смаженої цибулі та ар'яну¹⁰. У смт Старий Крим ця страва називається *хаш-хаш* і вариться на бульйоні. Пельмені — *хамур аш* (урум. Мангуш). *Амур-долма* (урум. Карань) на сьогодні є також досить розповсюдженою стравою серед грецького населення.

Страви, подібні до зазначених, є у багатьох народів. Однак вони різняться між собою назвою, формою, розміром, технологією при-

готування. Таку страву українці називають *вареники*, росіяни — *пельмені*, узбеки — *манти*, караїми — *хамур-долма*. *Хахаши* маріупольських греків вирізнявся маленькими розмірами. Інформатор М. Хорош з смт Велика Новосілка розповіла, що на початку ХХ ст. майбутня наречена цієї стравою обов'язково пригощала гостей під час сватання. Вона повинна була довести, що є доброю господинею. Для цього тонко розкачувала тісто й робила маленькі кружальця¹¹.

Традиційно до сніданку господині і нині подають бантики з борошна та сиру — *салмайд'а нду тири* (урум.), *стегно маєрма* (< рум. *маєрма* — варений), вареники з сиром — *тайгалах* (урум. Карань), ліниві вареники — *бошбіййірі* (урум. Бешеве), галушки з м'ясом у сметані — *йумалах* (урум. Бешеве), бантики з тіста з варенням і маком — *салма* (рум. Ялта), бантики з тіста — *макарна* (урум. Гнатівка, Мангуш). Щодо останньої страви, то вона вживається зі смаженою цибулею, часником та аряном — *хатихнем* (урум. *ауран* — айран), розведеним водою чи молоком. Також часто до сніданку печуть пироги. У с. Старогнатівка з покоління в покоління готують пиріг — *малай* (урум.). Для цього використовують у рівних пропорціях пшеничне, просяне та кукурудзяне борошно¹². У с. Ялта часто вживаним є кукурудзяний пиріг — *тихорнеца* (рум. Урзуф, Ялта).

Найпопулярнішою стравою в маріупольських греків є *пундія* (рум.) [21, с. 51], *чебурек*, *чірчир*, (рум., урум.), *йантих* (урум. Бешеве), *йантух* (Мангуш), *таваши* (урум. Старий Крим < тур. *tava* — смажений на сковороді), *чирлама* (урум. Велика Янісоль, Бешеве, Керменчик, Карань, Гнатівка). Це прісне, тонко розкачане тісто з м'ясним фаршем. Традиційно для його приготування використовувалася виключно баранина, яка дрібно сіклася двома ножами навхрест. Смажилось воно тільки на баранячому жирі. Назву *чір-чір* у с. Велика Новосілка пояснюють таким чином: коли чебурек кладуть у киплячий жир, він тоне і при цьому видає звук, схожий на «чір-чір»¹³.

Страва *чебурек* (< тур. *börek* — пиріжок) була поширена у багатьох завойованих Османською імперією державах, а також у Кримському Ханстві, звідки маріупольські греки привезли її до Приазов'я. Серед татар Криму на початку ХХ ст. вона називалася *чирбу-рек* [13, с. 120]. Технології приготування цієї страви були запозичені з турецької кухні, зокрема, широке використання січеного м'яса, яке вживалося також народами Криму (кр.-тат. ¹⁴ *чірчир-бурек*)¹⁵, а у народів Алжиру, Тунісу, Лівії така страва називається *брік*, *бурек* і *бри-ут* [18, с. 10, 142–146]. На сьогодні чебуреки поширені серед народів Криму [23, с. 182–184; 31, с. 103, 261, 393], Малої Азії, Північної Африки (арабський Магриб). В етносів, що проживають в Анатолії, однією з найпоширеніших страв із тіста є *börek* — традиційна тюркська їжа, яка готується на свята й у повсякденні. Зазвичай вживається з айраном або чаєм і містить різноманітні начинки, а саме: м'ясо, бринзу, картоплю та інші овочі, зелень.

У наш час у Приазов'ї ця страва розповсюджена в усіх грецьких селах і є обов'язковою на святах. На відміну від кримського варіанта, зараз для *чирчирів* використовується фарш з будь-якого м'яса (частіше яловичини та свинини), а смажать їх на рослинній олії. Поширені чебуреки з сиром, особливо в селах румеїв (Сартана, Ялта, Чермалик)¹⁶.

Крім перелічених страв, побутує ще багато інших виробів з борошна. Вергуни різних видів — *салма гезлеме* (< урум. Велика Янісоль *салма* — варяниці, *гезлеме* < тюрк. *gözleme* — різновид млинців), *чірчир* (рум. Ялта), а також *хійичих* (урум. Мангуш), останні готують з додаванням горілки в солодке тісто на яйці. Все це свідчить, що борошняні страви приазовських греків мають багато різновидів і віддзеркалюють етнокультурні зв'язки з балканськими, тюркськими і слов'янськими народами.

Слід зазначити, що м'ясо було і є основою харчування маріупольських греків. Його в'ялили, варили і смажили. До найдавніших у раціоні греків відносяться страви з сушеного і

в'яленого м'яса. Протягом XVIII — до початку XX ст. найпоширенішою формою заготовівлі їжі про запас була *хаурма* [2, арк. 10], *хоурма* [10, с. 397] — різновид дуже солоної ковбаси з дрібно рубаної баранини, обсмаженої в чавунному казані в баранячому салі та в'яленої на сонці. Страву заготовляли на зиму і на весну, заливаючи обсмажене м'ясо гарячим курдючним жиром. На початку XX ст. мариупольські греки змінили спосіб зберігання м'яса — його складали в луджений посуд, а з 1950-х років — в емальовану каструлю або відро. Після остидження ставили в прохолодне місце. Таке м'ясо мариупольські греки постійно використовували для приготування перших і других страв ще в 1980-х роках.

Етимологія назви *хаурма* (< грец. *καβουρμάς* — обсмажене м'ясо, залите салом < тур. *kavurma* < *kavurtak* — піджарка, сушка) пов'язана як з тюрками, так і греками. Відомий етнолог С. Арутюнов зазначає, що технологія приготування цієї страви сягає своїм корінням у кочовий побут багатьох народів, зокрема тюрків, як найбільш раціональний спосіб зберігання м'яса [8, с. 26]. Такий спосіб був розповсюдженим також у Бессарабії, серед болгар і гагаузів. Щодо назви *kavurma*, то в давні часи тюрки означували цим терміном підсмажену розмелену пшеницю, але з часом почали вживати його на позначення смаженого рубаного м'яса, яке ретельно прожарювалося в олії в спеціальній посудині, і частину приготованого м'яса зберігали на зиму [37, с. 230—235]. Ця страва поширена серед народів Малої Азії [41, с. 206], Балкан і Криму — караїмів (*кой кавурма*), татарів (*къавурма*), кримчаків (*кавурма*) [31, с. 258, 392; 23, с. 54] — і відома туркам, ногайцям, туркменам, гагаузам.

Традиційною стравою також є солоне м'ясо, ароматизоване корицею та в'ялене на відкритому повітрі, — *хахач* (< тюрк. *kakaç*, *kak et* — засолене, в'ялене м'ясо), *перан* (урум. Мангуш). Солонина готувалася з баранини і яловичини у великих кадовбах з використанням гніта [5, с. 44]. В'ялене м'ясо й до сьогодні користується популярністю серед сільських

жителів грецьких населених пунктів¹⁷, але має відмінності в назвах. У с. Ялта ця страва називається *какаци*, у с. Малоянисоль — *хачачь*, у с. Роздольне — *хачац*, у смт Сарта-на — *какац*. Етимологічний аналіз дозволяє дійти висновку, що термін *kakaç* дуже давній. Підтвердженням тому є матеріали «Давньотюркського словника» [17, с. 240], а також дослідження сучасного турецького етнографа Б. Огела (B. Ögel) [39, s. 379].

М'ясна страва ковбик — *хурсачих* (< урум. Велика Янісоль *хурсах* — шлунок < тюрк. *kursak* — шлунок) — є давньотюркською за походженням, але набула популярності серед мариупольських греків лише з впровадженням шлюбів греків з українцями (20—30-ті рр. XX ст.). Страву готують, коли колють свиню. Шлунок свині начиняють солоним, з гострим перцем, фаршем. Опісля кладуть його під гніт і коптять¹⁸. Аналогічна страва розповсюджена серед українців, але в них *ковбик* обварюють і тушкують у печі, перевертаючи з боку на бік, поки не підсмажиться шкуринка [32, с. 89]. Ця страва є делікатесом.

Греки мають багато різних страв з м'яса, але значно менше з риби. Одними з найрозповсюдженіших є печені й тушковані страви з м'яса — *кебаб*, *т'єбан* (урум. Велика Янісоль, Керменчик < тюрк. *kebab* < араб. *kebab*), з риби — *балих кебаби* (урум. < тюрк. *balık* — риба). Значення терміна *т'єбан*, *кебаб* варіюється залежно від села. Він позначає ягня або поросля, засмажене на рожні чи начинене рисом зі спеціями і засмажене цілком, а також фаршировану птицю, яка смажиться в глибокій сковорідці, щільно закритій і обліпленій товстим шаром тіста [21, с. 51]. Традиційно на святковий стіл румеї подавали тушковану баранину з чорносливом — *ерікліет* (рум.) [12, с. 77]. У наш час уже є забутою страва *картоплет* (рум. — м'ясний птах) з індики або качки, що фарширується крупною і загортається в тісто, а потім запікається з картоплею в чавунній сковороді.

Існував сезонний забій худоби, який залежав від календарного циклу. Наприклад,

ягня кололи навесні на день Святого Георгія, барана чи молодого бичка — восени або під час Панаїру, свиню — на Різдво й Великдень¹⁹. У наш час м'ясо без термічної обробки практично не використовується, а в'ялене — дуже рідко. Нині в раціоні харчування широкоживаним є м'ясо птиці, особливо курей. Повсякденні страви готують з усіх видів м'яса.

Рибні страви увійшли в раціон мариупольських греків після їхнього переселення до Приазов'я. Наприкінці XIX ст. рибу варили в морській воді і смажили в олії [5, с. 45]. У наш час рибу запікають з овочами цілою, роблять рибні котлети, начиняють «товченицею» — фаршем із хліба, яєць, м'яса (Велика Янісоль), а потім запікають у тісті. Маловідомими стравами є *плаки* — камбала з прованської олією і шпинатом [4, с. 214], *салами* — рибне філе по-грецьки (Ялта) [1, арк. 16]. До сьогодні рибу солять і в'ялять. Однак рецепти засолювання риби мариупольські греки запозичили у слов'янського населення Приазов'я. До солоної риби часто подавали *скардалью* — кашку з горіхів з м'якушем булки, яка заливається прованською олією, додавали часник і лимон [4, с. 213]. На сьогодні ця страва вийшла з ужитку [1, арк. 13].

Невід'ємною стравою святкового столу та щоденного харчування з кримських часів є юшка [2, арк. 10] — *сюрпа*, *шорба*, *шорбаси*, *чорба* (< тюрк. *çorba* — юшка), для якої баранину варять шматками у великому котлі, зі значною кількістю спецій. Причому м'ясо подається у великих тарілках, а бульйон — у чашках. Дотепер серед урумів і румеїв її готують як на свята, так і в будні, але обов'язково на день народження та подають першою стравою на другий день весілля²⁰. Юшки — *сюрпа*, *шорба*, *çorba* — характерна їжа для народів Кримсько-Малоазійського та Кавказького регіонів [30, с. 30]. У раціоні харчування етносів тюркського світу ця страва має важливе значення. Аналогічна страва — *çorba* — розповсюджена у ногайців (*шорпа*), куманів (*шорва*), казахів (*сюрпа*), узбеків (*шурво*), турків (*çorba*) [41, с. 113–511], болгар (*чорба*),

румунів (*ciorba*) [14, с. 151], а також у народів Афганістану, Ірану, Туреччини. В арабській кухні юшка — *шорба* — готується з баранини чи яловичини [18, с. 47]. У народів Передньої Азії подібна страва — *абгаиш* — це густа юшка з червоним перцем [8, с. 25; 17, с. 51]. Дослідники мають підстави вважати, що ця традиція сягає корінням у скотарсько-кочовий період Євразійського степу, бо така страва була відома кочовим огузьким племенам Середньої Азії [3, с. 184].

Слід зазначити, що перші страви були і є обов'язковими для сімейного обіду: м'ясні, круп'яні, з локшиною, з галушками, молочні та солодкі. Однією з давніх страв мариупольських греків є куліш з протертого прокислого пшона — *баламух* (урум. Бешеве). У наш час широке розповсюдження отримав український борщ [1, арк. 15, 40].

Чільне місце в харчуванні греків посідали крупи — *курпе*, *кърпе* (урум.), *курпа* (рум.), з яких готували різні наїдки: каші, голубці. У XIX — на початку XX ст. переважала крупа грубого помелу з твердих сортів яриці, називаної в народі «арнаутка». Із цілих зерен пшениці цього сорту варили й обрядову кутю. Рис був купованою крупною, а страви, приготовані з нього на різні свята сімейного й календарного циклів, були престижними. Гречка, яка була улюбленою крупною сусідів-слов'ян, у грецьких селах майже не вживалася.

У наш час стало місце в харчовому раціоні мариупольських греків посідають страви з рису. У процесі польових досліджень нами зафіксовано наступні страви: рисова молочна каша — *різогала* (рум. < грец. *ρυζόγαλο* — рисова молочна каша), рисова юшка з родзинками — *файан ту принцки ан та стапиджа* (рум.), рисова молочна запіканка з додаванням родзинок і ванілі — *зерде*, *зарди*, *стлюаш* (урум. Старий Крим < тюрк. *sütlü* — молочний). Мають розповсюдження молочні юшки з локшини — *сютлуаш* (урум. Бешеве). В урочистих випадках готували манну кашу з родзинками [2, арк. 10].

Під час свят зазвичай вживають *зерде* (тюрк. *zerde* — солодка страва з рису з дода-

ванням шафрану < перс. *zerde* [42, s. 2506]). На традиційному весіллі гостей обов'язково пригощають пловом, а після того, у якості десерту, подають *зерде*. Шафран забезпечує гарний настрій [38, s. 218–219], але мариупольські греки не акцентують на цьому свою увагу і готують страву виключно для урочистих подій. Щодо етнокультурних зв'язків, то страва *зерде* розповсюджена серед тюркського населення Малої Азії та Криму [19, с. 89].

У наш час з рису греки готують *пілаф*, *піляв*, *плов* (рум., урум. < тюрк. *pilav*), *т'єбан* (урум. Мангуш) із додаванням курятини. Ця тюркська страва має широкий ареал, але на відміну від мариупольських греків, тюркські народи Середземномор'я вживають плов з додаванням баранини або з фруктами майже кожного дня. Тюркська страва *піляв* (*pilav*) зустрічається як м'ясна, так і солодка. У с. Ялта під такою назвою розповсюджена рисова молочна каша з родзинками і ваніллю [1, арк. 14].

Чільне місце в раціоні греків посідала страва *кіш-кек* — каша з пшона або пшениці з м'ясом ягняти, яке обов'язково перед уживанням маринувалося протягом декількох годин. Споживали цю страву здебільшого взимку. Можливо, звідти і походить назва (тур. *kış* — зима).

Зі страв з фаршированих овочів найпопулярнішою є *долма* (< тур. *dolma içi* — фарширований; грец. *ντολμάς*). Подібні страви, які були розповсюджені в Кримсько-Малозайському регіоні, мають турецькі корені [19, с. 89]. Найпоширенішими є *юмату пипер* (рум.), *долмуш бибер*, *долма пипер*, *толу пипер* (урум. Карань, Керменчик, Старий Крим < тюрк. *dolmak* — наповнювати, *biber* — перець) — фарширований перець, *тилжан долмаси* (урум. Богатир, Улакли) — фаршировані помідори, а також *долма* (рум.), *долмаси*, *сарма* (урум. Богатир, Карань < тюрк. *sarma* — різновид голубців < тюрк. *sarmak* — загортати) — голубці з м'ясним фаршем. Для приготування голубців у ХІХ — на початку ХХ ст. греки використовували пшеничну крупу грубого помелу.

У Криму, звідки була завезена ця страва, вона готувалася з виноградного листя, а в Приазов'ї греки замінили його на листя капусти. З 30-х років ХХ ст. у долму мариупольські греки почали додавати рис. На сьогодні голубці-долма в грецького і слов'янського населення майже не відрізняються. Проте *мас-сака* (< тюрк. *musakka* — овочі, тушковані з фаршем або дрібно порубаним м'ясом) — фаршировані помідори з солоним м'ясом і рисом, підсмажені в олії [4, с. 214], поширена здебільшого серед румеїв. Ця традиційна страва набула особливої популярності в часи, коли греки повсюдно почали займатися городництвом. Дослідник П. Піневич у 1920-х роках визначав його як одне з найпопулярніших занять [2, арк. 10]. Аналогічна страва побутує у балканських греків і нині.

Також традиційно використовуються бобові, особливо квасоля, яка широко представлена в раціоні греків. Квасоля в томаті до 1950-х років була ритуальною стравою, але останнім часом стала повсякденною. Дотепер поширена квасоляна юшка — *бахлалі аш* (урум. Бешеве). Більшість овочевих страв також мають локальні особливості. Так, наприклад, рецепти ікри з баклажанів — *патліжан долмаси* (урум. Велика Янісоль) — передбачають вживання різних компонентів і способів приготування.

У стравах мариупольських греків часто використовуються мед та горіхи: смажене борошно з медом — *алва льве* (урум. Ласпа < тюрк. *bal* — мед, *helva* — халва), *халва* (рум., урум. < *χαλβάς* — халва), халва з горіхами — *хозалва* (урум. Камар), солодощі у вигляді локшини з борошна, смаженого з медом — *тельалва*, *тельхалва* (урум. Карань).

Фруктово-овочевий компонент, широко поширений у харчуванні греків у Криму, зберігся на території Приазов'я. Капусту, перець, моркву, помідори, огірки, баклажани, цибулю вживають як свіжими, так і тушкованими, квашеними, фаршированими. Основним способом заготівлі овочів було і є засолування — *трушулух* (рум. Велика Янісоль < тюрк. *turşu* —

соління), *аликума* (рум. Каракуба, Сартана, Чердаклі), *тузлав* (урум. < тур. *tuz* — сіль). У приготуванні солінь греки надають перевагу гострішому, перченому компоненту, що зближує їхні традиції з кримськими і відрізняє від слов'янського населення, яке не захоплюється гострими стравами. Важливе місце в системі харчування греків посідають різні ароматичні трави та прянощі. Багато представлена балканська традиція вживання незамінної приправи — товченого червоного перцю або пастки з червоного перцю — *дуіма бібер* (урум.), кропу, петрушки, любистку, перцевої м'яти, суміші із сушених подрібнених трав, уживаної з хлібом.

Однією з найпопулярніших страв був *бекмес*, *бетмез*, *бакмез*, *бетмес* (урум. Бешеве, Камар < тюрк. *rekmez* — варений до густоти мед, виноградний сік) — патока, солодка їжа, яку варили з м'якоті кавунів і динь й густого яблучного та грушевого сиропу [2, арк. 10], її зазвичай вживали на сніданок. Найпоширеніший спосіб приготування полягав у наступному: у мідному або латунному тазі — *бетмес тава* (урум. Бешеве), у якому лежить «дикий камінь» (найчастіше граніт), розбивали кавуни або дині. Потім м'якуш терли руками, відділяючи його від шкірки, проціджували сік і варили в казані до темно-коричневого кольору й дуже солодкого смаку [1, арк. 22]. У смт Мангуш кавуни нарізали кубиками, варили, а потім діставали і сушили. Виходили своєрідні цукати — *речель*. На сьогодні ця страва практично не готується і не вживається через трудомісткість процесу [1, арк. 23–31]. Сироп, виготовлений із фруктів і баштанних, був відомий напівосілим племенам огузів Середньої Азії. Як відзначав відомий тюрколог-сходознавець С. Агаджанов, він вживається у вигляді патоки.

Фрукти та виноград їли у свіжому вигляді. Традиційним способом заготівлі фруктів на зиму було сушіння, а також приготування солодкого сиропу. Із сухофруктів варили компот, який так само, як і кисле молоко, їли з тарілки, накришивши в нього хліб. При-

азовські греки готували *малай* — кисіль з кукурудзяної муки (Мангуш), на відміну від сусідів-українців, які готували кисіль з картопляного крохмалю [32, с. 88].

Молочні продукти були широкоживаними у греків. Це насамперед кисле молоко — *ксіно гала* (рум.), *майгуш сїт* (урум. Камар), *екші сїт* (урум. Бешеве), вершки, сметана — *каймак* (рум., урум. < грец. *καϊμάκι* < тур. *kaymak* — пінка), *хаймах* (урум. Велика Янісоль, Карань), *чій хаймах* (урум. Камар), *мо, умо* (рум. Урзуф, Ялта), *чїхаймах* (рум. Велика Янісоль, Керменчик). Молочні продукти — *сїйир берет'єр* (урум. Бешеве) — є найдавнішими в харчуванні як греків, так і кочівників, які оточували їх протягом тривалого часу. Нині маріупольські греки вживають і традиційні етнічні страви, і загальнопоширені — молоко, сир, «татарський каймак, арьян, кисле молоко» [2, арк. 10]. Проте раніше свіже молоко практично не використовувалося. Це з кримського періоду етнічної історії до сьогодні серед греків дуже популярними є кисломолочні продукти. Вони входили в повсякденний раціон харчування, були самостійною стравою, тому що вгамовували не тільки спрагу, але й голод, як продукти, що містять білковий компонент. Слід зазначити, що греки кисле молоко (тюрк. *yoğurt* — одна з найдавніших тюркських страв) зазвичай їли ложками з накришеним у миску хлібом. Ця звичка зближує їх з болгарами, гагаузами і кримськими народами. Обробка молока й виготовлення молочних продуктів також зберегли свої архаїчні риси. Як і кочівники, греки застосовували спосіб сичугової ферментації під час виготовлення бринзи. Аналогії простежуються й у способах отримання кислого молока, сметани і вторинних продуктів — солодкого сирю.

Збиті вершки з цукром — *каймак* (рум.), *чахаймах* (рум. Мала Янісоль, Чердаклі), *хаймах* (рум., урум. < тюрк. *kaymak*) — були найпопулярнішою стравою серед греків до 1930-х років. Її традиційно готували з молока вівці або корови, рідше кози, як і народи Анатолії [37, с. 234]. Страва готувалася у спеці-

альному широкому котлі — *лопач* [4, с. 214]. Зберігали її у великих бочках і використовували в період польових робіт [5, с. 45]. Знявши *каймак*, робили *арьян*, *арнан* [27, с. 92]. Особливо полюбляли цей напій люди зрілого віку [1, арк. 21]. Серед урумів був розповсюджений *хатих* — згущена ряжанка для довгого зберігання, яка робилася за допомогою закваски — *майя* (урум. Велика Янісоль). *Хатих айран* — рідка ряжанка. Вживалася й сироватка — *хатих сув* (урум. Богатир, Камар). Улітку, у спеку, *хатих* розбавляли водою і отримували напій — *айязма*, *йазма* (урум.), який вгамовує спрагу. Страва *тишкен хаймах* (урум. Гнатівка) побутує до сьогодні, готується з одного відра киплячого молока з додаванням сметани. Вершки збивають за допомогою шумівки — *хатлап* (урум. Гнатівка) ²¹. На основі молока готують молочні юшки й кисіль, юшку *сйтлі айш* (урум. Бешеве, Карань) з крупою або локшиною. Ці страви є давнім різновидом їжі й мають аналоги у всіх народів Передньої Азії [8, с. 27].

З сиром — *тирі* (рум. < грец. *τυρί* — сир), *пемр* (урум. Старий Крим), *пенір* (урум. Велика Янісоль), *смайя* (урум. Мангуш — солодкий сир з молока, що згорнулося) — готують багато борошняних виробів, особливо сирні пироги — *тіроніта* (рум. < грец. *τιρόνιτα* — сирний пиріг). *Тіроніта* є однією з найпопулярніших страв не тільки в маріупольських греків, але й у сучасній грецькій кухні [див.: 40, р. 64; 36, Σ. 16–21]. У с. Ялта поширена страва *пмаконья* — солоні сирники з зеленою цибулею ²², солодкі сирники — *тиритун пита* (рум. Ялта), *татли шій* (урум. Керменчик). До 1950-х років для приготування солодкої страви *татлиск тирі* брали висушений пташиний шлунок, подрібнений у порошок, і запускали ним парене молоко, з якого отримували сир. Цей рецепт зберігся тільки у с. Велика Новосілка ²³. Як начинку для борошняних виробів використовують усі різновиди сиру.

У минулому, як і зараз, для греків була характерна неабияка різноманітність молочних

продуктів, обробка яких зберегла свої архаїчні риси, властиві традиціям тюркських народів з кочовим минулим (*piinir*, *yurt*, *pur*).

На початку ХХ ст., у жнива, навіть заможні люди в обід споживали *місімірнешу фаи* (рум. Каракуба), *фаіто* (рум. Мала Янісоль), *йле* (урум. Богатир, Бешеве, Карань), харчувалися хлібом з сіллю, часником, перцем, кавунами, динями. Гарячих страв не варили, бо поспішали закінчити польові роботи. Лише наприкінці осені починали переходити до ситнішої м'ясної їжі [34, с. 164].

Стосовно алкоголю, то необхідно зазначити, що маріупольські греки у всі часи знали міру в його споживанні, здебільшого вживали слабоалкогольні напої. До хмільних, поширених серед маріупольських греків, належать *буза*, *лапу*, *шарап*, *тримон* і *раки*. Усі вони були характерні для народів Криму [9, с. 155].

У ХІХ — на початку ХХ ст. вживали як безалкогольні (виноградний і фруктовий соки — *зумі* (рум.)), так і алкогольні (вино та горілка) напої. Без вина не обходилася жодна повсякденна, святкова й обрядова трапези. З одного боку, сакральні функції вина обумовили його широке використання в ритуалах похоронно-поминального циклу. З другого боку, віра у сприятливий вплив вина на здоров'я людини зумовила його застосування у весільних обрядах і ритуалах, пов'язаних з народженням дитини.

Наявність традиційних алкогольних напоїв визначається специфікою місцевої сировини. Для маріупольських греків характерними є два способи виготовлення напоїв: шляхом збродження натурального соку або спеціально приготованого сусла і перегонки його в горілку. За нашими польовими дослідженнями, традиційний напій — *буза* — готувався з грубої просіяної муки пшона, пшениці чи проса, у яку доливали воду і вміщували в піч, де ця маса варилася. Потім отримане вариво змішували з теплою водою та висівками, давали прокиснути протягом дня. Наприкінці додавали цукор, просмажений на вогні. Іноді як закваску використовували проросле зерно ячменю.

Світлини до статті І. Пономарьової



1. Освячення хліба під час Панаїру. с. Стила Донецької обл. 2004 р. Світлина О. Рибалка

2. Традиційні грецькі страви. с. Стила Донецької обл. 2004 р. Світлина О. Рибалка

3. Святкова страва. смт Велика Новосілка Донецької обл. 2004 р. Світлина І. Пономарьової

4. *Флуто*. Святковий пиріг. смт Сартана Донецької обл. 2005 р. Світлина І. Пономарьової



Свято Арту. с. Роздольне Донецької обл. 2004 р.
Світлина О. Рибалка



Грецька родина Стамбулжи під час свята з традиційними стравами *шмуш* і *хураб'є*. 2003 р.
Світлина І. Пономарьової

Зберігали *бузу* у великих бочках. Греки підкреслюють, що напій вирізнявся поживністю та був корисним для здоров'я. До 30-х років ХХ ст. у кожному селі були чоловіки, які займалися виготовленням *бузи*. У наш час вона практично не вживається, за винятком престольного свята *Панаїр*²⁴. Під час наших польових досліджень, у 2004 році ми зафіксували приготування напою *боза* (урум.) для спільної трапези до храмового свята *Панаїр* у с. Старогнатівка. На відміну від вищеописаного способу, використовувалася опара з пшеничної, кукурудзяної та просяної муки і невеликі шматки пирога — *малай*, які склалися у глиняний горщик — *бардах* (урум.). Усю масу заливали водою з колодязя і ставили в тепле місце. Через день її проціджували та додавали цукор за смаком²⁵.

Технологія приготування грецької *бузи* має аналогії у багатьох тюркських народів під назвою *boza* (тюрк.), що з незапам'ятних часів вважається напоєм як кочівників, так і хліборобів [25, с. 367; 29, с. 62]. Стосовно докримської *бузи*, то вона не відрізняється від однойменного напою, розповсюдженого в народів Кавказу й Малої Азії [7, с. 274]. *Boza* — донині один з найулюбленіших турецьких напоїв. Під такою назвою він відомий також арабам, болгарам, гагаузам. Маріупольські греки протягом тривалого часу не знали пива, вживаючи традиційні слабоалкогольні напої.

На святах греки Приазов'я пили вино — *ша-рап* (тур. *şarap* — вино) та горілку — *арахі* (рум. Урзуф, Ялта), *рахі* (рум. Каракуба, Сартана), *рах*, *ирахи* (урум. Мангуш < тур. *raki* — анісова горілка). До середини ХХ ст. горілка використовувалася під час завершення весільного обряду «солодка горілка» — *tatlı raki* (урум.), як свідчення цнотливості нареченої. Подібні звичаї мали місце у багатьох народів, як тюркських, так і нетюркських [20, с. 337; 26, с. 280].

Предки маріупольських греків привезли з Криму традицію готувати ячмінну каву та чай. До сьогодні популярним повсякденним напоєм є квас — *кувась* (рум. Урзуф), *ксідь* (рум.), *сен* (урум. Карань).

Протягом ХХ ст. одним з найпоширеніших традиційних напоїв був узвар — *еміш* (рум. Ялта). Сушені на сонці або в печі фрукти (абрикоси, яблука, груші) — *хуру йеміш* (урум. Бешеве, Карань) — використовували для приготування напою, який вживали протягом усього року, особливо під час посту.

Дотепер, коли греки йдуть у гості до родичів і близьких на свята, традиційно приносять гостинець — *сѣкутел*, *скутеля* (рум. Каракуба), що складається з пирога та інших страв, які розміщують на підносі²⁶. Подарунок і різні страви зав'язують у клунок — *бохчала* (урум. Бешеве, Карань, Гнатівка), *бухчад'їц* (рум. Велика Янісоль), у спеціальну білу квадратну скатертину з мереживом — *бохча йавлух* (урум. Бешеве). Загалом слід зазначити, що терміном *бохча* (рум., урум. < тур. *воһса* — квадратна хустка) називають як клунок з подарунком або гостинцем, так і пожертву на поминки. У свою чергу господиня повертала *бохчу* з почастунком для гостей — *сий* (урум. Камар). Традиційне використання *бохчі* поширене у народів Малої Азії [35, с. 129].

Маріупольські греки вважають, що гості, як звані, так і незвані, приносять добробут і щастя в родину, тому кожна грекinya, яка влаштовує гостину, ставить на стіл багато страв і напоїв. Господині завжди із задоволенням і повагою ставляться до гостей, які добре їдять. Приготування їжі в маріупольських греків вважається суто жіночою справою. Прерогативою чоловіків було готування алкогольних напоїв і подача їх учасникам трапези.

Набір страв був майже завжди однаковий, незалежно від виду трапези. Наприклад, голубці й картоплю з м'ясом готували як на весілля, хрестини й інші свята, так і на похорони й поминки. Виняток становили лише ті страви, які мали певний символічний зміст і були ритуальними: кутя, вино, різдвяний пиріг із сиром, призначений для ворожіння, весільний калач тощо. Соціальна й статева диференціація в їжі найяскравіше виявляється у весільній трапезі та під час храмового свята Панаїр. У цьому випадку за весільним столом жінки й чоловіки

сидять по різні боки столу, а неодружена молодь разом з молодими не бере участі в загальному застіллі. Суто жіночими вважалися застілля з нагоди народження дитини і трапеза, пов'язана з обрядом викликання дощу, у якій брали участь тільки дівчата. Похоронно-поминальна трапеза є винятком, оскільки не припускає поділу за будь-якою ознакою.

Під час посту — *апукрея*, *ністія* (рум. Урзуф, Ялта), *джу* (рум. Мала Янісоль), *ністія* (рум. Сартана < грец. *η νηστεία* — піст), *суванлих* (урум.), *сванних* (урум. Камар), *оруж* (урум. Велика Янісоль), *оруч* (урум. Бешеве, Карань, Камар < тур. *огиç* — піст), особливо протягом семи тижнів перед Великоднем, обов'язково варили локшину і подавали її з *бекмесом* та *екши* (урум.) — сиропом з кислих яблук і груш [2, арк. 10]. Постійними стравами в цей період були пісна юшка — *суван аш* (урум. Велика Янісоль, Бешеве), *сван аш* (урум. Камар), *лапу* (рум. Мала Янісоль, Чердаклі), юшка з квашеної капусти — *капстад'ї юшки* (рум. Сартана), *капустад'ї юшки* (рум. Константинополь), пшоняна юшка — *т'ї шорба* (урум. Богатир, Керменчик), які їли з житнім хлібом — *чавдар өкмек* (урум. Бешеве) або прісними хлібцями — *чөрөк* (урум. Бешеве), *ахчачөрөк* (урум.). Випікання прісних коржів на вугіллі в печі засвідчує факт зв'язків з кочівниками, серед яких це явище було надзвичайно поширеним.

¹ Прізвище дослідника було записано неправильно (Анторінов замість Аттарінов). Тут і далі подано за першим варіантом.

² Тут і далі «рум.» — румейський.

³ Оскільки назви грецьких поселень у Приазов'ї протягом 225 років змінювалися, ми, позначаючи румейські та урумські терміни, подані в дужках, використовували уніфіковані назви населених пунктів: Бешеве (нині — смт Старобешеве), Богатир (нині — с. Багатир), Велика Янісоль (нині — смт Велика Новосілка), Гнатівка (нині — с. Старогнатівка), Камар (нині — с. Комар), Каракуба (нині — с. Роздольне), Карань (нині — с. Гранітне), Керменчик (нині — с. Старомлинівка), Константинополь (нині — с. Костянтинопіль),

У процесі еволюції в часі й просторі вищезазначені архаїчні елементи, що становлять докримський і кримський прошарки традицій народного харчування греків, органічно перетікають у наступний, приазовський, і зберігаються в побуті греків донині, але вже в реліктовій або видозміненій формі.

Загалом зміна харчових традицій греків у приазовський період позначається українським впливом, що є результатом етнокультурних контактів. Наприклад, у раціоні повсякденного харчування греків з'являється борщ з капустою, гречана каша.

У свою чергу українська кухня збагатилася за рахунок грецьких запозичень. Українці та росіяни, які проживають у етноконтактній зоні Приазов'я, перейняли від сусіднього грецького населення *чебуреки* (укр., рос.).

Виявлення своєрідних елементів у системі харчування греків засвідчило, що його специфіка — явище неоднозначне, складне у безлічі взаємодіючих факторів. Серед них можна виділити природно-географічні, демографічні, конфесіональні, історичні чинники. Останні пов'язані з етногенетичною пам'яттю народу й містять глибокі архаїчні риси. Залежно від конкретних умов і їхньої взаємодії, у ході еволюції традицій харчування з'являлися нові елементи, кожний з яких ніс на собі відбиток історичного часу свого виникнення.

Ласпа (нині — с. Староласпа), Мангуш (нині — смт Мангуш), Мала Янісоль (нині — с. Малоянісоль), Сартана (нині — смт Сартана), Старий Крим (нині — смт Старий Крим), Стила (нині — с. Стила), Улакли (нині — с. Улакли), Урзуф (нині — с. Урзуф), Чердаклі (нині — с. Кременівка), Чермалик (нині — с. Чермалик), Ялта (нині — с. Ялта), а в тексті — сучасні.

⁴ Тут і далі «урум.» — урумський.

⁵ *Піта (nuta)* — прісні пшеничні коржі, які своїм корінням сягають біблійних джерел. Християни та іудеї готували цю страву у зв'язку із заборонаю вживати квасний хліб, оскільки він належав до категорії нечистого, опоганеного. Однак подібне протиставлення прісного / квасному не

прослідковується в обрядовості східних слов'ян, у яких їжа з прісного тіста не поширена. Очевидно, *пита* походить з балканського та малоазійського етнокультурних регіонів [див.: 16].

⁶ Інформатори у с. Старий Крим з гордістю підкреслюють, що вони – уруми – готують слоїстий пиріг з м'ясом, а румеї додають у фарш ще гарбуз [1, арк. 34, 365, 987].

⁷ Страва *кобете* поширена серед караїмів Криму [див.: 28, с. 109].

⁸ Записала Ірина Пономарьова у 2004 р. від В. С. Татар у с. Малоянисоль [1, арк. 987].

⁹ Записала Ірина Пономарьова у 2003 р. від А. В. Шамлі у с. Малоянисоль [1, арк. 787].

¹⁰ Записала Ірина Пономарьова у 2004 р. від Р. В. Сашинської, 1947 р. н., у с. Старогнатівка [1, арк. 902].

¹¹ Записала Ірина Пономарьова в 1990 р. від М. Д. Хорош, 1905 р. н., у смт Велика Новосілка [1, арк. 45].

¹² Записала Ірина Пономарьова у 2004 р. від Р. В. Сашинської, 1947 р. н., у с. Старогнатівка [1, арк. 1132].

¹³ Записала Ірина Пономарьова у 2000 р. від С. К. Темір, 1918 р. н., у с. Старомлинівка [1, арк. 999].

¹⁴ Тут і далі «кр.-тат.» – кримсько-татарський.

¹⁵ Ця назва була поширена серед кримських татарів у XIX ст. [див.: 22, с. 284].

¹⁶ Записала Ірина Пономарьова у 2003 р. від С. І. Кудокоцева в с. Урзуф [1, арк. 876].

¹⁷ Записала Ірина Пономарьова у 2003 р. від М. Г. Кумуржи, 1930 р. н., у с. Малоянисоль [1, арк. 223].

¹⁸ Записала Ірина Пономарьова в 1990 р. від М. Д. Хорош, 1905 р. н., у смт Велика Новосілка [1, арк. 122].

¹⁹ Записала Ірина Пономарьова в 1996 р. від Ф. Болі, 1910 р. н., у с. Староласпа [1, арк. 342].

²⁰ Записала Ірина Пономарьова у 2004 р. від А. П. Муцула у с. Малоянисоль [1, арк. 223].

²¹ Записала Ірина Пономарьова у 2004 р. від Р. В. Сашинської, 1947 р. н., у с. Старогнатівка [1, арк. 902].

²² Записала Ірина Пономарьова в 1990 р. від М. Д. Хорош, 1905 р. н., у смт Велика Новосілка [1, арк. 33].

²³ Записала Ірина Пономарьова в 1990 р. від М. Д. Хорош, 1905 р. н., у смт Велика Новосілка [1, арк. 3].

²⁴ Записала Ірина Пономарьова у 2004 р. від М. К. Тасхопоран у с. Малоянисоль [1, арк. 982].

²⁵ Записала Ірина Пономарьова у 2004 р. від Р. В. Сашинської, 1947 р. н., у с. Старогнатівка [1, арк. 821].

²⁶ Записала Ірина Пономарьова в 1996 р. від Е. І. Тотузової, О. Єнакієвої, Х. І. Саламбаш, Е. Л. Шагнувої у с. Ялта [1, арк. 26].

1. Архів Маріупольського державного гуманітарного університету, ф. 1, оп. 1, спр. 06-3, арк. 1–2567. Матеріали польових етнографічних досліджень (МПЕД) за 1990–2005 рр.

2. Інститут рукопису Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського, ф. Х. Архів Академії наук УРСР (ВУАН), спр. 4488–4489, 11725, 14773.

3. Агаджанов С. Г. Огузские племена Средней Азии IX–XIII вв. (Историко-этнографический очерк) // Страны и народы мира. – Москва : Наука, 1971. – Вып. X. – С. 179–193.

4. Алексеева В. В. Распределение населения по территории Новороссии, его этнографический состав, быт и культура // Россия. Полное географическое описание нашего отечества / под ред. П. П. Семенова-Тян-Шанского. – Санкт-Петербург, 1910. – Т. 14. – С. 172–228.

5. Анторин А. Домашний быт мариупольских греков // Императорское общество любителей естествознания, антропологии и этнографии (при Московском университете). – Москва, 1874. –

Т. 13. – Вып. 1. Труды этнографического отдела. – Кн. 3. – Вып. 1. – С. 44–47.

6. Араджиони М. А. К вопросу об этнокультурных особенностях позднесредневекового христианского населения горного Крыма // Материалы по археологии, истории и этнографии Таврии. – Симферополь : Таврия, 1993. – Вып. 3. – С. 184–193.

7. Араджиони М. А. Кухня старожильческих народов Крыма: традиции и инновации (к постановке проблемы) // Археология та етнологія Східної Європи: матеріали і дослідження. – Одеса : Друк, 2002. – Т. 3. – С. 274–276.

8. Арутюнов С. А. Этнография питания народов зарубежной Азии. – Москва : Наука, 1981. – 276 с.

9. Ачкинази И. В. Крымчаки. Историко-этнографический очерк. – Симферополь : Дар, 2000. – 155 с.

10. Богадица Т. К., Саенко Р. И. Традиционная народная пища мариупольских греков: история и современность // Україна – Греція: історична спадщина і перспективи співробітництва, Маріуполь, 27–29 травня 1999 року [Текст] : зб. наук. пр.

- міжнар. наук.-практ. конф. – Маріуполь, 1999. – Т. 1. – Ч. 2. – С. 397–399.
11. Болгары // Брак у народів Центральної і Юго-Восточної Європи. – Москва : Наука, 1988. – С. 135–159.
12. *Борисенко В. К.* Весільні звичаї та обряди греків Приазов'я // Під одним небом. Фольклор етносів України. – Київ, 1996. – С. 69–78.
13. *Васюков С. И.* Крым и горные татары. – Санкт-Петербург, 1904. – 124 с.
14. *Гаджиева С. Ш.* Кумыки. – Москва : Издательство АН СССР, 1961. – 387 с.
15. *Гаркавець О.* Урумський словник. – Алмати : Баур, 2000. – 631 с.
16. *Диханов В. Я.* Календарна обрядовість болгар та гагаузів Південної України : автореф. дис. ... канд. іст. наук. – Одеса, 2001. – 20 с.
17. Древнетюркский словарь. – Ленинград, 1969. – 541 с.
18. *Егошкин В. Е.* Кухня народов арабского Магриба. – Москва : Агропромиздат, 1989. – 384 с.
19. *Еремеев Д. Е.* На стыке Азии и Европы. – Москва : Наука, 1980. – 362 с.
20. *Зеленин Д. К.* Восточно-славянская этнография. – Москва : Наука, 1991. – 511 с.
21. *Караманица Х. А.* Греки в Донбассе // Рукопись. – Макеевка, 1959. – 112 с.
22. Крымские татары // Народы России. Живописный альбом. – Санкт-Петербург, 1878. – Вып. 3. – С. 277–303.
23. *Лебедева Э. И.* Рецепты караимской кухни. – Симферополь, 1992. – 272 с.
24. *Листова Н. М.* Пища в обрядах и обычаях // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. – Москва : Наука, 1983. – С. 161–173.
25. *Мамбетов С. Х.* Материальная культура населения Кабардино-Балкарии. – Нальчик : Эльбрус, 1971. – 400 с.
26. Молдоване. Очерки истории, этнографии, искусствоведения. – Кишенев : Штиинца, 1977. – 459 с.
27. Народы Північного Приазов'я (етнічний склад та особливості побутової культури). – Запоріжжя, 1997. – 175 с.
28. *Полканов Ю. А., Полканова А. Ю., Богославская Т. А.* Культура питания крымских караимов (караев) // Культура народов Причерноморья. – 2001. – № 26. – С. 107–113.
29. *Потанов Л. П.* Очерки народного быта тувинцев. – Москва, 1969. – 402 с.
30. *Сергеева Г. А.* Цахуры: этнокультурный облик в XX веке // Расы и народы. – Москва : Наука, 2001. – Вып. 26. – С. 15–46.
31. Тюркские народы Крыма: Караимы. Крымские татары. Крымчаки / отв. ред. С. Я. Козлов, Л. В. Чицова. – Москва : Наука, 2003. – 459 с.
32. Українська минувшина : Ілюстрований етнографічний довідник / А. П. Пономарьов, Л. Ф. Артюх, Т. В. Косміна та ін. – Київ : Либідь, 1994. – 256 с.
33. *Хорош Н. А.* Поговорки и пословицы греков Приазовья // Материалы науч.-практ. конф. «Греки Украины: поиск и формирование национальной культуры» 9–19 февраля 1991 г. – Донецк, 1991. – С. 155–158.
34. *Ялі С. Г.* Греки в УРСР. – Харків : Центр-издат народів СРСР, 1931. – 216 с.
35. *Barışta H. Örcün.* Türk el sanatları. – Ankara, 1998.
36. *Boutsiava Eón A.* Όσες γεύσεις φέρνει ο χρόνος. – ΑΘΗΝΑ, 2000. – 287 σ.
37. *Duvarcı A.* Türklerde yiyecek kültürü // Türkler. – Cilt 4.
38. *Kut G.* Türklerde yemek Kültürü // Türkler. – Cilt 4.
39. *Ögel B.* Türk kültür tarihine giriş. Türklerde yemek kültürü; Göktürklerde osmanlılara. – Ankara, 1991.
40. The best traditional recipes of Greek Cooking. – Athens : Editions D. Haitalis, 2001. – 124 p.
41. Türk ansiklopedisi / Başedaktör H. Eren. – Ankara, 1988–1993. – Cilt 16–32.
42. Türkçe sözlük. – Cilt 2.