

УДК 392.8(477)“19/20”

БОРИСЕНКО ВАЛЕНТИНА

докторка історичних наук, професорка, завідувачка відділу «Архівні наукові фонди рукописів та фонозаписів» Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАН України

BORYSENKO VALENTYNA

a Doctor of History, a professor, a head of the Archival Scientific Funds of Manuscripts and Audio-Recordings of the National Academy of Sciences of Ukraine M. Rylskyi Institute of Art Studies, Folkloristics and Ethnology

Бібліографічний опис:

Борисенко, В. (2021) Процеси трансформації в національній кухні українців на зламі ХХ–ХХІ століть. *Народна творчість та етнологія*, 3 (391), 72–81.

Borysenko, V. (2021) The Processes of Transformation in the Ukrainians' National Cuisine at the Turn of the 20th – 21st Centuries. *Folk Art and Ethnology*, 3 (391), 72–81.

ПРОЦЕСИ ТРАНСФОРМАЦІЇ В НАЦІОНАЛЬНІЙ КУХНІ УКРАЇНЦІВ НА ЗЛАМІ ХХ–ХХІ СТОЛІТЬ

Анотація / Abstract

У статті досліджуються процеси змін у національній кухні українців на зламі ХХ–ХХІ ст. Показано залежність трансформації від різних соціальних, міграційних та економічних чинників. Звернуто увагу на позитивний момент кулінарних запозичень, а також на необхідність збереження національних надбань у розвитку гастрономії. Аналізуються умови розвитку змін залежно від розташування сільських поселень, вплив міста на систему харчування в приміській зоні. Підкреслюється важливість збереження специфіки національної української кухні як нематеріальної спадщини народу для пропаганди культурних цінностей у світі. Розкриваються можливості народної кулінарної творчості в період суцільних дефіцитів, коли виготовляли «ананасовий» компот із кабачків з аличею. Акцентується увага на збереженні традицій готувати їжу в домашніх умовах, змінивши деякі особливості в режимі харчування, коли сімейний обід переноситься на спільну вечерю й родинне спілкування. Зауважено, що переважають страви традиційних смаків при чималій кількості нових продуктів і страв. Незважаючи на процеси трансформації, запозичення страв із кухні різних народів, насамперед італійської, японської, турецької, українці в повсякденні надають перевагу національним стравам, особливо незамінними залишаються борщі, супи, вареники, голубці тощо. Збереження традиційної кухні з її збалансованим вмістом вуглеводів, білків, жирів сприятиме здоровому способу життя.

Ключові слова: українці, кухня, традиції, специфіка, запозичення, міграція, трансформація.

Processes of changes in the Ukrainian national cuisine at the turn of the 20th – 21st centuries are investigated in the article. The dependence of transformation on various social, migration and economic factors is shown. Attention is paid to the positive feature of cookery borrowings, and also the necessity of preservation of national acquirments in the develop-

ment of gastronomy. The conditions of changes evolution dependently on the location of rural settlements, the cities influence on the consuming system in the suburban area are analyzed. Importance of preservation of the specific character of the national Ukrainian cuisine as the immaterial heritage of the people for the advocacy of cultural values in the world is emphasized. The possibilities of folk cookery creative work during the period of continuous deficiencies, when the *pineapple* compote has been cooked out of vegetable marrows with cherry plums, are revealed. Attention is paid to the preservation of traditions to cook food in the home conditions, changing some peculiarities in the order of eating, when family dinner is postponed till common supper and family intercourse. It is remarked, that the dishes of traditional tastes predominate at a considerable number of new products and dishes. Despite of the processes of transformation, adoption of dishes from the cuisine of various nations, first of all Italian, Japanese, Turkish, the Ukrainians prefer national dishes in everyday life, especially borscht, soups, varenyky, cabbage rolls (holubtsi), etc. are kept irreplaceable. Preservation of traditional cuisine with its balanced contents of carbohydrates, proteins, fats will favour a healthy way of life.

Keywords: the Ukrainians, cuisine, traditions, peculiarity, borrowing, migration, transformation.

Вступ. Визнання культури головним чинником у збереженні національної ідентичності визнають більшість учених зі світовим іменем. Проблема втрати національних компонентів культури турбує багато народів, у тому числі європейських, які вживають цілу низку запобіжних заходів для збереження культур в умовах прискореної глобалізації. Зокрема, у провідних країнах Заходу створюють Інститути нематеріальної спадщини. Цими питаннями займається також Міжнародна організація ЮНЕСКО, яка надає важливого значення збереженню традиційних культур усіх народів світу. Стало зрозуміло, що денационалізація призведе до високого ступеня деморалізації в суспільстві. Своєю діяльністю у другій половині ХХ – на початку ХХІ ст. відомий французький філософ, історик, богослов, антрополог Поль Рікер найбільше прислужився проблемі збереження культур народів світу. Він зазначив, що людство в умовах глобалізації опиняється під тиском двох необхідностей, різноспрямованих, але однаково владних і неминучих. «Людство, взяте як одна сукупність, входить в еру унікальної планетарної цивілізації, що водночас дає змогу всім досягти гігантського поступу і ставить перед усіма неймовірно складне завдання – як зберегти свою культурну спадщину і пристосувати її до нової реальності. Ми всі відчуваємо, різною мірою і в неоднаковий спосіб, яка напруга виникає, між – з одного боку – необхідністю цього поступу й цього прогресу і – з другого – потребою не втратити

цінності, успадковані нами від наших предків» [14, с. 292]. Учений застерігає людство, що триумф споживацької культури, універсально ідентичної й інтегрально анонімної, репрезентуватиме нульовий ступінь культури творчої, що небезпека скептицизму в планетарному масштабі досить велика. Про актуальність збереження національної ідентичності писали також такі відомі вчені, як Ентоні Д. Сміт, Сторі Джон та ін.

У традиційних культурах світу вагоме місце належить харчуванню і творенню особливостей національної кухні. У цій ділянці культури найбільш стійким є етнічний компонент, попри всі зміни в суспільстві. Землеробсько-тваринницький господарсько-культурний тип має суттєвий вплив на формування традиційної української кухні. У Карпатах і на Поліссі допоміжними заняттями досі залишаються мисливство, рибальство, збиральництво. На основі землеробсько-тваринницького комплексу розвинені допоміжні промисли та ремесла. Кліматичні умови в Україні, плодоносні землі дають змогу вирощувати багато різноманітних культур. У різних етнографічних зонах України є свої особливості в приготуванні повсякденних і обрядових страв. На Поліссі, зокрема, у раціоні харчування селян і жителів міст переважають картопляні, рибні, ягідні, грибні страви. Це різноманітні картопляні млинці – деруни, які випікають як із самої картоплі з додаванням яєць та незначної кількості борошна, так і деруни із сирною, м'ясною і грибною начинкою. У Карпатах переважають м'ясо-молочні

та ягідні страви, грибні супи, киселі. Тут, як і на Буковині, вживають чимало страв із кукурудзяного борошна. Різноманітні борошняні та круп'яні страви характерні для більшості регіонів лісостепового комплексу Наддніпрянщини, Слобожанщини. Степове населення Півдня України до звичних борошняних та круп'яних страв додає чимало овочевих. У лісостеповій родючій зоні Поділля мешканці до м'ясо-молочних і борошняних страв додають чимало продуктів садівництва, яке тут особливо розвинене.

Джерела, які фіксували розвиток національних традицій, найрізноманітніші. Хоча до XIV ст. про селянську їжу існує не так уже й багато відомостей, але про трапези вищих верств населення згадується, що вони вживали багато страв як із м'яса домашніх тварин, так і продуктів мисливства. На столах багатих «при обіді стояло багато посуду золотой й срібної, великі срібні позолочені чаші, кубки, чарки; було багато ріжних страв: тетеревів, гусей, лебедів, журавлів, рябців, голубів, курей, зайців, оленина, вепровина, телятина, воловина, всякі напитки – вино, мед чистий і варений з корінням...» [6, с. 396]. Про харчування українців пізніших часів відомо вже значно більше. Про це свідчать насамперед козацькі літописи, зокрема Літопис Григорія Грабянки 1710 року, у якому він, описуючи побут козаків, згадує повсякденну їжу; серед страв називає варену із житнього борошна соломаху, рибу. [11, с. 883–884]. Достовірні дані знаходимо і в літературі XVII ст. Про гостинність українців і частування переказав українсько-польський письменник першої половини XVII ст. Я. Гаватович (1598–1679). Він писав, що його частували за столом такими яствами:

Било м'ясо, поросята,
 Били печоні курчата,
 Било там і вароноє,
 Та било і смажоноє...
 Із юшкою білою та і жовтою,
 І тісто било варене:
 Смажене і печене;

І пироги тамо били,
 Та і борщика зварили [19, с. 387].

Як бачимо, «дискусійний» борщ згадується в наших джерелах уже давно. Ще більше відомостей про харчування українців дають письменники-етнографи І. Котляревський та Г. Квітка-Основ'яненко. Якщо знову згадати борщ, то Іван Котляревський писав: «Як три деньки не поборщуєш, на серці замотрошнить...». Згадує він і про «бабу-шарпанину» – рибу, запечену в тісті.

Про народну їжу українців XVIII ст. відомо також з топографічних описів намісництва Харківської, Полтавської та інших губерній.

Вивченню національної кухні українців дослідники приділяли чимало уваги, а ранні джерела XVII–XVIII ст. фіксують різні способи приготування їжі. Однією з перших узагальнюючих праць з української кулінарії можна вважати працю М. Маркевича [12]. Автор дав класифікацію їжі, указав на буденну і святкову їжу селян. М. Сумцов у своїй праці [17] дає короткі пояснення приготування борщу та інших страв, таких як вареники, галушки, голубці, гречані пампушки, драглі, гарбузова каша, затірка, зубці, кендюх, кишки, куліш, кисіль, коржі, капуста кваша, лемішка, сластьони путря, шпундра та ін. Багатий матеріал з культури харчування міститься в працях П. Чубинського.

До вивчення народної поживи долучився і знаний антрополог Ф. Вовк. Він описує зміни, які відбувалися тривалий період та аналізує перехід від м'ясної їжі до рослинної. Щодо харчування в XIX – на початку XX ст., то автор не обходить і соціального аспекту, який дещо нагадує сучасні часи. Він зазначає, що, крім зменшення вживання м'яса, «так само дійшло до крайнього мінімуму й споживання молочної страви через постійні неврожаї, зменшення кількості худоби, наїзди дачників, збільшення виробу масла та сиру на продаж...» [4, с. 83] Чи не вперше дослідник застосував порівняльний матеріал, акцентував на запозиченні окре-

мих страв і показав традиції харчування українців як у селі, так і місті. Відомі дослідження про поживу гірського населення України В. Гнатюка, І. Франка, В. Шухевича, А. Онищука, М. Зубрицького та ін.

У ХХ ст. (в роки Голодомору 1932–1933 років та репресій) досліджувати систему харчування не було змоги, бо не було продуктів харчування, і люди змушені були вживати неістівні сурогати.

З певних ідеологічних позицій та з класовим підходом починають з'являтися праці в 1970-х роках. До узагальнюючих можна віднести праці Л. Артюх [1], Т. Гонтар [5]. На початку ХХІ ст. зацікавленню національними стравами сприяли вітчизняні кулінари, позаяк з появою суши-барів, фаст-фудів ресторанів з національною кухнею було мало. Певним поштовхом до розвитку своєї кухні було також проведення спортивних змагань Євро-2012. Було проведено конкурси на визнання кращої української страви. Протягом двох місяців напередодні спортивних змагань до боротьби за кращу національну страву долучилися сотні кухарів ресторанів, діячів культури, вчені-етнологи. Бачимо поживавлення не етнографічного аспекту вивчення, а суто гастрономічного. Ця тенденція певною мірою триває донині. З'являються й етнологічні дослідження народного харчування окремих регіонів. Досить ґрунтовна праця про побут хліборобського населення Південно-Західного історико-етнографічного регіону України вийшла зусиллями львівських народознавців [10]. У ній здійснено семантико-структурний аналіз, показано зміни у веденні сучасного господарства та звернено увагу на традиції в культурі сільського господарства. Традиційній кухні волинян також присвячена окрема розвідка [7]. Шкода, що розгляд матеріалу обмежений хронологічно межами ХІХ ст., адже й нині відбуваються зміни. Помітним явищем стала праця про обрядовий хліб на Поділлі [18]; не менш цікавою є книжка Л. Безусенко [2]. Тема викликає інтерес і в письменницьких колах, свідчен-

ням чого є праця О. Карі [9]. Авторка згадує, як у нелегких 1990-х роках набула розвитку «кулінарна творчість» у приготуванні різноманітних овочевих салатів, зросла цінність консервації і так званих закруток, коли консервовані кабачки з аличею сприймалися як ананаси, популярним став салат із плавлених сирків із часником і майонезом, млинці з кабачків, буряк із чорносливом та ін. Гастрономічний аспект вивчення та популяризація національних страв виявилися досить значними. Було видано чимало книг з переліком кулінарних рецептів, у тому числі національної кухні. До цього спонукала світова тенденція з необхідності збереження розмаїття національних культур, бо саме в харчуванні побачили добре збережений національний компонент, певну візитівку культури кожного народу. Останнім часом видання з регіональної специфіки їжі фінансуються Європейським Союзом у межах транскордонного співробітництва. Мета таких досліджень полягає в необхідності відтворення та збереження кулінарних традицій для промоції туристичного потенціалу гірських транскордонних регіонів. У рамках українсько-польського проекту підготовлена праця про бойківську традиційну кухню [3]. Автори віднаходять часом уже призабуті рецепти приготування рибних та овочевих страв. Економічна потреба сприяла появі навчальних посібників, у яких характеризуються національні кухні різних народів світу [13]. Нещодавно вийшла нова й цікава робота колективу авторів про українську їжу з рецептами та історією походження окремих страв, у якій також акцентовано увагу на використанні національних страв в дипломатії тощо [20]. Ці важливі видання з історії національної кухні сприяють збереженню традицій, розвитку та збільшенню асортименту страв як національних, так і запозичених. Цікавим виявився епізод з привласненням чужих страв. Так потрапив до дискусій і український борщ, який наші сусіди почали видавати за свій національний бренд. Першими проти такого визна-

чення виступили представники української діаспори. Доказів етнічного походження українського борщу більш ніж достатньо. Це фіксація страви у фольклорі, різноманітних літературних джерелах, прислів'ях, географічних назвах (с. Борщівка, Борщагівка, Борщів та ін.), прізвищах (Борщівський, Борщевський, Борщ та ін). Однак найбільшим аргументом, який замовчується диспутантами, є той факт, що в 1960–1970-х роках у Москві й тодішньому Ленінграді (нині – Санкт-Петербург) у меню їдалень і ресторанів скрізь зазначалася страву – «український борщ». Оскільки я очевидець цього факту, то мушу зазначити, що та заправлена томатною пастою вода з кількома картоплинами дуже мало нагадувала наш борщ, бо його не вміли там готувати. Але ж ніхто нікого не змушував писати в меню, що борщ – таки українська страву.

Окремі національні страви, зокрема, на відкритому вогні, стали інтернаціональними в повному розумінні цього слова. Славнозвісні кавказькі шашлики є невід'ємною складовою проведення дозвілля, особливо на природі. Їх готують на пікніках і в далекій Японії, де національні традиції збережені досить добре. В Україні, як і в інших державах світу, поширилися італійська піца, японські суши, шашлики та низка інших екзотичних страв. І власне сьогодні потрібні етнологічні дослідження, які б показали ступінь збереження національних традицій і запозичень. Цей напрям досліджень лише починається. За розробленим запитальником була проведена етнографічна практика у студентів Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Студенти в різних областях зробили записи (переважно від селян) про спосіб харчування в теперішній час. За зібраним польовим матеріалом можна простежити цікаві тенденції як щодо сталості звичок і норм харчування, так і нових запозичень з різних країн світу.

Багатий узагальнюючий матеріал з народної кулінарії подається в багатотомному

виданні «Етнографічний образ сучасної України» [8]. На основі здійснених ученими експедицій зафіксовано розвиток сучасної кулінарної традиції, простежуються такі моменти, як стійкість етнічних уподобань і новації окремих елементів у повсякденному харчуванні та святково-обрядовій їжі. В останній ще досить сильні позиції щодо збереження національних рис.

Варто зауважити, що, незважаючи на активізацію зовнішніх впливів, у системі харчування українців домінують компоненти національної кухні. Аграрний сектор із розвиненим землеробством та скотарством займає помітну частку в економіці країни. Хлібні вироби посідають досить вагоме місце, і не випадково зерновим культурам в Україні належить 45–50% від загальної посівної площі. Суттєвою проблемою є зниження якості хлібних виробів у приватних та державних хлібопекарнях. У домашніх умовах випічка борошняних виробів ще готується за традиційними рецептами й має попит. І хоч українці виявляють інтерес до страв італійської, японської кухні, проте дослідження показують, що головне місце в них займають улюблені національні харчі. Основною рідкою стравою залишається все-таки борщ. Хоча, звісно, готують ще безліч супів – грибних, овочевих, м'ясних, круп'яних тощо.

В Україні, крім зернових культур (традиційних пшениці, жита, ячменю, вівса, проса, кукурудзи), додалися такі культури, як рис, сорго та ін. Серед рослинництва помітне місце посідають овочеві, баштанні культури, розвинуте також садівництво та виноградарство. Харчі виготовляють із технічних культур – цукрових буряків, льону, соняшнику. Треба відзначити, що льонарство, порівняно з минулими роками, занепало. Утім, старожили й досі згадують і вихваляють смакові властивості лляної олії.

На процеси трансформації в приготуванні та споживанні їжі вплинула насамперед зміна традиційних умов приготування. Вариста піч – уже рідкість у сучасних селах. Вона є в тих господарствах, де живуть пред-

ставники старшого покоління й використовують її для приготування переважно обрядової чи святкової їжі, випікання калачів, короваю тощо. Завжди при цьому кажуть, що добрий борщ чи капуста може бути лише з печі. Досі ностальгують за їжею, приготовленою в печі. Нині страви готують на газових чи електричних плитах, розігрівають у мікрохвильових печах, користуються мультиварками. Існує різноманітний інвентар для приготування їжі на відкритому вогні. Треба зауважити, що ми розглядаємо систему харчування на матеріалі сільського середовища, бо вивчати їжу в місті складно через ряд соціальних моментів, різноманітність буття міського мешканця. Тут доречно прислів'я: «Ніхто не відає, як хто обідає». У великих містах багато студентів, які мають свої звички в харчуванні, чимало малозабезпечених пенсіонерів, заможних людей. Тут розвинена система громадського харчування. Для розуміння процесів у місті необхідні спеціальні методи дослідження. Хоча варто зазначити, що традиція приготування їжі в домашніх умовах як у селі, так і в місті є домінуючою. Проте сімейні урочистості, помпальні обіди й у селах тепер організовують у закладах громадського харчування.

Для приготування їжі в сільській місцевості (хоча й меншою мірою, ніж у містах) користуються різноманітними електричними приладами для подрібнення, збивання, змішування, що впливає на якість і швидкість приготування. Це також впливає на повсякденну культуру харчування. І хоча народна формула: «Борщ такаша – їжанаша» частково зберігається, проте смаки й можливості людей дуже змінилися. Багато колишніх дефіцитів стали доступними, і населення сільського й міського середовища почало значно більше вживати яєць, риби та м'яса. Відомо, що ще в 1960–1970 роках яйця необхідно було здавати в державу по 300 й більше штук. На здані яйця можна було придбати необхідні товари (наприклад, тканину, олію, оселедці). Пізніше (у наступні десятиріччя) через нестачу грошей і дефіцит продуктів

селяни також не вживали яєць, бо намагалися продати і вторгувати за них копійки на хліб. Лише у XXI ст. почали вживати більше яєць у вигляді яєчні (локальна назва на Поділлі – «смаження»), омлетів, у складі млинців, у салатах «Міміза», «Олів'є», фарширували яйця грибами, паштетом, готували яйця під майонезом тощо. Варто зазначити, що такий не вельми дієтичний інгредієнт, як майонез, часто вживає не лише міське, а й сільське населення. Ним не тільки заправляють різноманітні салати, а й просто намащують на хліб і їдять. Сюди можна додати популярні крабові палички, які, очевидно, до крабів не дуже й відносяться.

Порівняно з нелегкими роками останньої чверті XX ст., у XXI ст. почали більше вживати м'яса, особливо курячого. У середньому українці споживають приблизно 45 кг м'яса на рік, що становить 50 % від потрібної кількості білка (за міжнародними медичними рекомендаціями). Понад половину від цієї кількості припадає на курятину, друге місце посідає свинина і третє – яловичина. Зовсім незначний відсоток припадає на продукти мисливського промислу, кролятину, конину, баранину. Зростає попит на свинину, виробництво якої зазнало певних коливань у кризові роки. Так, дослідники підраховали, що виробництво свинини знизилося за 1990–2005 роки від 30,4 до 10,5 кг на особу. Проте протягом 2006–2018 років повільно збільшилося до 16,6 кг [15, с. 38].

Щодо кількарізкового харчування, то тут зберігається традиція чотириразового вживання їжі. Це – сніданок, обід, полудень та вечеря. Проте асортимент страв дещо змінився. На сніданок почали більше вживати овочевих страв, салатів, сирів, картоплі, чаю та кави. Обід у традиційній культурі був місцем збору всієї родини. Утім, в умовах, коли члени родини працюють, часом віддалено, обідають порізно й не завжди «повноцінним» обідом. Частково харчуються в закладах громадського харчування, але здебільшого беруть їжу з дому (зберігається назва його – «тормозок»).

Удома традиційно вживають рідкі страви, серед яких першість займають різні види борщів (класичний з м'ясом, пісний з грибами та квасолею, зелений, холодний борщ-сирівець та ін.). Готують також супи, рибні юшки, супи-пюре, капустаки, суп-харчо. Другою стравою в повсякденні можуть бути переважно борошняно-картопляні, овочеві страви, рідше – м'ясо та риба. Як другу страву споживають різноманітні млинці, налисники, макаронні або сирні запіканки, деруни, вареники з різною начинкою, картоплю (смажену, варену, тушковану, печену тощо).

Тепер вся сім'я найчастіше разом вечеряє. Під час вечері відбувається духовне спілкування дітей і батьків. На вечерю подають інколи залишки страв від обіду, а також готують молочні каші, галушки. У вихідні дні готують голубці, фарширують перець, а також рибу та м'ясні вироби. Майже обов'язково є домашня випічка (один-два рази на тиждень). Незважаючи на те, що в магазинах є вдосталь здобної випічки, перевагу все ж таки віддають домашній. Раніше в сільській місцевості найчастіше випікали пиріжки з начинкою, коржі з маком, рогаики, струдлі з вишнями, яблуками тощо. Але з кінця ХХ – початку ХХІ ст. активно випікають торти. Купляли вафельні коржі й перемашували їх згущеним молоком, а згодом почали випікати торти з додаванням вершкового крему, різних фруктових джемів, шоколаду та ін. Тортами смакували сім'єю у вихідні дні та свята, що стало звичним явищем.

Оскільки комунікація між регіонами значно посилилася через заробітчанство, зелений туризм, змішані шлюби, відбулася міграція традиційних страв і населення пограниччя. Популярнішими стають страви угорської кухні, зокрема улюблений ними бограч (м'ясна гостра страв), страви із солодким і гірким перцем, мадярські гуляші та десерти. Готують угорці й голубці, але цікавим є зауваження українців Закарпаття, що на фестивалі не замовляють голубців, бо самі їх часто готують дома. Тобто це спільний елемент кухні. Голубці – справді дуже поширена страв на

всій території України. Стала звичною страв жителів Карпат – бануш (з кукурудзяного борошна, заправлений сметаною), поширюється мамалига, яка була більше характерна для південного заходу України. Загалом страви з кукурудзяного борошна стають популярними в повсякденному харчуванні українців. Цьому сприяє не лише міграція населення, але й наявність різноманітних круп у торгових закладах. За останні десятиріччя звичним явищем стали фестивалі національної кухні. Так, у лютому на Закарпатті відзначають Тиждень угорських страв, який у них ще називається «Жирний» четвер, що відповідає приблизно українським М'ясицям перед Великим постом. У всіх закладах громадського харчування діють суттєві (до 50 %) знижки на страви угорської кухні, що приваблюють місцеве населення й туристів. Організатором фестивалю є туристична рада, керівництво якої слушно вважає, що це сприяє розвитку туристичного бізнесу, що так важливо для краю. Так само в м. Болграді Одеської області, де з ХVІІІ ст. проживають болгары, упродовж десяти років проводять міжнародний фестиваль вина та бессарабської кухні. Готують одну з улюблених болгарських страв – курбан (із м'яса баранини), випікають «міліну» – печені вертути з борошна з додаванням сиру, яєць та топленого масла. Серед українського населення поширені страви кримськотатарської кухні [16].

Було б доцільно ширше практикувати фестивалі, гостини з демонстрацією багаті української кухні, адже це сприяло б інтеграції культур етнічних груп в українське суспільство й було запорукою миру та злагоди.

Ще досить добре зберігаються локальні особливості в приготуванні повсякденних страв. Так, на Поліссі і в Карпатах готують багато страв з грибів, ягід, картоплі; на Полтавщині, Слобожанщині та Півдні України перевага залишається за борошняними стравами. Це не лише улюблені вареники, але й макаронні запіканки, млинці, галушки, пиріжки, пончики тощо.

Якщо ми говоримо про зміни в системі харчування сільського населення, то варто мати на увазі таку важливу обставину, як розташування населених пунктів. У передмісті, а воно тепер значно розширилося у зв'язку з поліпшенням транспортного сполучення, відбувається активний обмін продуктами. Селяни продають у містах продукти городництва та тваринництва. Зокрема, торгують м'ясо-молочними продуктами, а взамін купують у супермаркетах не лише хліб, але й різні консерви, ковбасні вироби, паштети, майонез та ін. Виявилася навіть така цікава деталь, що присадибні ділянки землі ділять на дві частини. На одній із них вирощують овочі та ягоди лише для споживання в сім'ї, а на іншій, удобреній різними хімічними добривами, – на продаж. Ситуація у віддалених від міст селах дещо інша. У місцевих магазинах торгують хлібом, крупами, кондитерськими виробами, консервами тощо. Тут селяни споживають у їжу екологічно чисті продукти з власного господарства. Вирощують, окрім городини, чимало домашньої птиці, кролів, свиней. Зменшилося поголів'я корів, зате більше стали розводити кіз. У таких селах переважає борошняно-картопляна їжа і, звісно, що м'ясо й рибу вживають традиційно на сімейні та календарні свята.

У всіх регіонах досить активно займаються консервуванням овочево-ягідної продукції, так званими закрутками, яких вистачає на цілий рік до нового врожаю. Консервують огірки, помідори, овочеві салати, кабачки, гриби, баклажани, квасять капусту, сушать яблука, груші, сливи, вишні. «Закручують» у банки багато компотів, яким у повсякденному споживанні сільських мешканців поступаються чай та кава, що більш поширені в центральних та західних регіонах України, а також у приміській зоні під впливом міста.

Коли йдеться про процеси трансформації в національній кухні, то не можна оминати увагою не традиційних раніше для української кухні страв – бутербродів, канапок, сандвічів, гамбургерів, паніно та ін. Слово

«бутерброд» походить з німецької, що буквально означає «хліб з маслом». В українській кухні був колись лише один вид «бутерброда» – хліб із салом без цієї, звісно, запозиченої назви. Але з часом, особливо за радянського «розвинутого» соціалізму, у часи дефіцитів, спочатку в містах стали готувати до святкового столу бутерброди зі шпротами, які ще потрібно було «дістати». У ХХІ ст. бутерброд, або на західних теренах – канапки (запозичення з польської), готують у будні та свята з різноманітним поєднанням продуктів. Хліб не просто мастять маслом, а зверху ще кладуть сир, шинку, ковбасу, ікру (не всі), овочі, кріп, солодкий перець. Вони можуть бути як холодними, так і гарячими. Замість порізаного батона часто використовують кошики з тіста (так звані тарталетки). Цю бутербродну традицію під впливом міста перейняло й село, очевидно, через доступність і різноманітність та легкість приготування.

Коли говоримо про специфіку української національної кухні, то вона, безумовно, найкраще збережена у святковій та обрядовій їжі, хоча в ній відбулися помітні зміни в умовах глобалізації та при прискорених міграційних процесах. І в місті, і в селі найбільш дотримуються свят Новорічно-різдвяного циклу. Важливим у цьому циклі є Святвечір з його обов'язковими 9–12 стравами. Це мало бути переважно дванадцять страв, але подекуди й дев'яти було достатньо. Вечеря була пісною, тому готували на олії млинці, капустак або борщ, тушковану капусту, горох, квасолю, рибу, гриби, пампушки, обов'язково кутю та узвар. Колись не готували картоплі цього дня, бо вона не входила до ритуальних страв через відносно пізню появу на території України. Утім, тепер цей «другий хліб» готують у багатьох областях і на Святвечір. Уже на Різдво готували скромні традиційні страви: ковбаси, холодець, голубці, начинені гречаною кашею кишки, пекли пиріжки та калачі.

За тиждень до Великого посту (на Масницю) готували вареники з присоленим

сиром і заправляли салом та пригощалися родинами. Тепер свято з родинного перейшло до публічних розваг і на ньому споживають переважно млинці. На Великдень досі зберігається традиція випікати паски й баби та запікати шинку й фарбувати яйця. На період літніх свят (Купала, Маковія, Спаса) уже частково готують такі страви, як вареники з вишнями, коржі з маком та струдли чи пиріжки з яблуками. Ще дотримуються певних звичаїв, готуючи поминальні страви. Там обов'язково буде борщ чи капуста, коливо, горох, випічка.

Загалом, українська кухня добре збалансована за кількістю жирів, вуглеводів, білків і славиться своїми високими смаковими властивостями. Позитивним фактом є поширення в нас закладів харчування з турецькою, грузинською, японською кухнями, але замало ресторанів, які б популяризували українські традиційні страви. Відбуваються активні процеси трансформації в культурних звичках людей під впливом знайомства з іншими культурами, але щоб бути цікавими для світу, варто зберігати й національні надбання нематеріальної спадщини.

Джерела та література

1. Артюх Л. Українська народна кулінарія. Київ, 1997. 153 с.
2. Безусенко Л. М. Українська національна кухня. Донецьк, 2002. 288 с.
3. Бойківська кухня / укладач Л. Горбачо. Львів, 2020.
4. Вовк Хв. Студії української етнографії та антропології. Київ : Мистецтво, 1995.
5. Гонтар Т. Народне харчування українців Карпат. Київ, 1979. 138 с.
6. Грушевський М. Історія України-Руси до 1340 року. Київ, 1993.
7. Давидюк М. Традиційне харчування волинян. *Народна творчість та етнографія*. 2006. № 1. С. 38–50.
8. Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів. Т. 8. Культура народного харчування / голов. ред. Г. А. Скрипник, ІМФЕ ім. М. Т. Рильського. Київ, 2018. 496 с. : іл.
9. Карі О. Компот із патисонів. Київ, 2020.
10. Конопко В., Зюбровський А. «Від зернини до хлібини». Семантико-структурний аналіз хліборобського побуту українців (на матеріалах Південно-Західного історико-етнографічного регіону України). Львів, 2018. 600 с.
11. Літопис Грабянки. Київ, 2006.
12. Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. Киев, 1860.
13. Неіленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія. Київ, 2020.
14. Рікер П. Історія та істина. Київ, 2001.
15. Сегеда С. А. Статистичний аналіз споживання м'яса та м'ясопродуктів в Україні. *Економіка АПК*. 2020. № 3.
16. Соболева О. Кримськотатарська кухня. Київ, 2019. 126 с.
17. Сумцов М. Слобожани. Історико-етнографічна розвідка. Харків, 2002. С. 135–137.
18. Творун С. О., Цвігун Т. О. Хліби до свят і на пошану. Вінниця, 2019. 298 с.
19. Українська література XVII ст. Київ, 1987.
20. Україна. Їжа та історія. Київ: ФОП Брайченко О. Ю, 2021. 288 с.

References

1. ARTIUKH, Lidiya. *Ukrainian Folk Cookery: Historical-Ethnographic Research*. Volodymyr HORLENKO, ed. AS of Ukrainian SSR, M. Ryl'skyi Institute of Art Studies, Folklore and Ethnography. Kyiv: Scientific thought, 1977, 152, [1] pp. [in Ukrainian].
2. BEZUSENKO, L., ed.-compiler. *Ukrainian National Cuisine*. Donetsk: Stalker, 2002, 288 pp. [in Ukrainian].
3. HORBATSIIO, Liubov, compiler. *Boikos' Cuisine*. Lviv, 2020 [in Ukrainian].
4. VOVK, Khv. *Studies in Ukrainian Ethnography and Anthropology*. Kyiv: Art, 1995, 335 p., [8] folios of photos: ill. [in Ukrainian].
5. HONTAR, Taisiya. *Folk Eating of the Ukrainians of the Carpathians*. Kyiv: Scientific thought, 1979, 116 pp. [in Ukrainian].
6. SOKHAN, Pavlo, editorial board's chairperson. *HRUSHEVSKYI M. History of Ukraine-Rus: In Eleven Volumes, Twelve Books*. Vol. 3: Till the year of 1340. Archeo-

graphic Commission of the AS of Ukrainian SSR, Institute of History of Ukraine of the AS of Ukrainian SSR; Ukrainian Scientific Institute of Harvard University; Canadian Institute of Ukrainian Studies of Alberta University; Petro Yatsyk Centre of Studies of the History of Ukraine. – Kyiv: Scientific thought, 1993, 592 pp. (Monuments of Historical Thought of Ukraine) [in Ukrainian].

7. DAVYDIUK, Mykola. *Traditional Consuming of Volhynia Population*. In: Hanna SKRYPNYK, ed-in-chief. *Folk Art and Ethnography*, 2006, 1, 38–50 [in Ukrainian].

8. SKRYPNYK, Hanna, ed-in-chief. *Ethnographic Image of Modern Ukraine. The Corpus of Expeditionary Folklore-Ethnographic Materials*. Vol. 8. Culture of Folk Eating. Kyiv: M. Rylskiy IASFE, 2018, 496 pp.: ill. [in Ukrainian].

9. KARI, Olha. *Compote of Bush Pumpkin*. Kyiv: Komora, 2020, 384 pp. [in Ukrainian].

10. KONOPKO, Volodymyr, Andriy ZIUBROVSKYI. *“From a Small Grain to Bread”. Semantic-Structural Analysis of Grain Production Life of Ukrainians (After the Materials of South-Western Historical-Ethnographic Region of Ukraine)*. Lviv, 2018, 600 pp. [in Ukrainian].

11. KREKOTEN, Volodymyr, compiler and preface author. *Collection of Cossack Chronicles: Hustyn, By Samiylo Velychko, Hrabianka*. Kyiv: Dnipro, 2006, 967, [7] pp.: ill. [in Ukrainian].

12. MARKEVICH, Nikolai, compiler. *Customs, Beliefs, Cuisine and Drinks of Ukrainians: Taken from the Present Folk Life*. Kiev: In the Printing-House of I. and A. Davidenko, 1860, 171, [2] pp. [in Russian].

13. NEILENKO, Serhiy, Valentyna RUSAVSKA. *Cookery Ethnology [Text]: a Teaching Aid*. Kyiv National University of Culture and Arts. Kyiv: Lira-K, 2020, 610 pp.: ill. [in Ukrainian].

14. RICOEUR, Paul. *History and Truth*. Translated from French by Viktor SHOVKUN; HOLICHENKO, Tetiana, scientific editor. Kyiv: KM Academia: Pulsary, 2001, 393 pp. (Christian Philosophers) [in Ukrainian].

15. SEHEDA, Serhiy Andriyovych. *Statistical Analysis of the Consumption of Meat and Meat Products in Ukraine*. In: Yuriy LUPENKO, ed.-in-chief. *Economy of the Industrial Agriculture: International Scientific-Production Journal*, 2020, 3, 36–46 [in Ukrainian].

16. SOBOLIEVA, Olena. *The Crimean Tatars Cuisine*. Olena BRAICHENKO, compiler. Kyiv: Braichenko O. Yu., 2019, 126 pp.: coloured ill. [in Ukrainian].

17. SUMTSOV, Mykola. *Slobozhany. Historical-Ethnographic Study*. Kharkiv, 2002, pp. 135–137 [in Ukrainian].

18. TVORUN, Svitlana, Tetiana TSVIHUN. *Breads for Holidays and to Honour*. Vinnytsia, 2019, 298 pp. [in Ukrainian].

19. MYSHANYCH, Oleksa, ed. *Ukrainian Literature of the 17th Century*. Compiled, prefaced and annotated by Volodymyr KREKOTEN. Kyiv: Scientific thought, 1987, 608 pp. [in Ukrainian].

20. BRAICHENKO, Olena, Maryna HRYMYCH and Vitaliy REZNICHENKO, et. al. *Ukraine. Food and History*. Kyiv, 2021, 288 pp. [in Ukrainian].