



УДК 392.81 (477) "18/19"

Олена ЩЕРБАНЬ

## СЬОГОДЕННЯ У ПРИЗМІ ТРАДИЦІЙНОЇ КУЛЬТУРИ ХАРЧУВАННЯ МЕШКАНЦІВ НАДДНІПРЯНСЬКОЇ УКРАЇНИ НАПРИКІНЦІ ХІХ — НА ПОЧАТКУ ХХ СТОЛІТТЯ

Про особливості традиційної культури харчування мешканців Наддніпрянщини. Акцентовано увагу на денному меню селянина-середняка в скромний будень, свято та пісний будень і пісне свято. Зроблено висновки про те, що сформований впродовж не одного тисячоліття харчовий раціон складався з натуральних продуктів місцевого виробництва, які готувалися у глиняному посуді в печі, переважно шляхом варіння та тушкування, був досить поживним, не призводив до масового ожиріння.

**Ключові слова:** глиняний посуд, культура харчування, вариста піч, Наддніпрянщина.

© О. ЩЕРБАНЬ, 2017

Українська традиційна культура харчування містить культурний кулінарний досвід минулого. Формувалася вона в процесі поєднання попередніх досягнень та поширення інновацій внаслідок «моди» на певні продукти та чужокультурних інвазій. Порівнюючи культуру харчування мешканців Наддніпрянщини наприкінці ХІХ — на початку ХХ ст. з сучасною, початком ХХІ ст., підмітимо три суттєвих, на мій погляд, відмінності, які, в свою чергу, мають вплив на стан здоров'я сучасної людини. Ці основні відмінності полягають у походженні та якості продуктів, використовуваний набір посуду при цьому і спосіб приготування. Важливо відмітити ще той факт, що раніше і готували, і споживали з глиняного посуду, за стіл сідали всі разом, їли з однієї миски, що дозволяло голові родини (батькові) контролювати об'єм спожитої страви кожним.

Перші згадки про страви й напої, використання глиняного посуду в культурі харчування українців містяться в творах класиків українського «красного письменства» козацької доби — поемі Івана Котляревського «Енеїда» (1798), повістях Григорія Квітки-Основ'яненка «Конотопська відьма», «Маруся», «Салдацький патрет» та інші. В згаданих творах із документальною точністю описано окремі сюжети панського побуту, які письменники спостерігали в реальному житті: бенкети, застілля, на яких подавали різноманітні страви й напої. Іноді натрапляємо на опис обіду: буденного чи святкового. Наприклад опис сімейного обіду, описаний Григорієм Квіткою-Основ'яненком в повісті «Маруся» (родина заможного селянина): «*Наум відрізав паски свяченої і положив перед усяким по куску. Покуштовали її бережно, щоб крихоть не розсипати під стіл... Тут прийнялися за печене: поїли баранця, поросятини; ... далі їли ковбасу, сала кусочками нарізали, й крашанок облупили і порізали на тарілочки... тоді вже почали подавати страву.. старий Наум випив чарку горілки перед обідом... от і подали борщ, а далі яловичину покришили на дерев'яній тарілочки, посолили та й їли — вже не по-панськи, бо виделок не водиться — пальцями. Опісля подали юшку з хляками, печене було баранина, а там молошина каша. Та й годі, більш і нічого» [6, с. 165—166]. Фрагмент з повісті «Конотопська відьма» (обід у заможного сільського чиновника): «*Та й почав сокрушати перш борщ гарячий з усякою мілкою рибко, там пшоняну кашу до олії, далі заходжуванний борщ з линами, а там юшку**

з миньками та з пшеничними галушечками, та печені карасі, та більші і нічого» [6, с. 315].

Розглядаючи основні напрацювання етнографів стосовно традиційної технології приготування страв і напоїв у варистій печі, помічаємо, що навіть у часи зародження та розквіту української етнографії (друга половина XIX — перша третина XX ст.) дослідники згадували про неї побіжно. Оскільки, коли піч була в кожній хаті, технологія приготування в ній страв та напоїв у глиняному посуді сприймалося звичною, буденною справою. Більша дослідницька увага приділялася реліктовій звичаєво-обрядовій практиці стосовно печі та опису її конструктивних особливостей. Більш-менш конкретну інформацію про різні технологічні процеси приготування, використання глиняного посуду подали лише окремі дослідники, і, чи за збігом обставин, чи зовсім не випадково, жінки. На мою думку, тому, що дослідники-чоловіки були дотичними до висвітлення питань народної кулінарії. Зокрема, *Микола Маркевич, Павло Чубинський, Хведір Вовк, Петро Іванов, Микола Сумцов* [14; 17]. Відомий історик, етнограф і фольклорист середини XIX ст. Микола Маркевич у детальному кулінарному описі народної української кухні — розділі «Простонародная кухня, десерт и напитки» книги «Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян», опублікованій 1860 р., навів близько 100 рецептів найтипівіших страв і напоїв українців. Це було одним із перших систематичних джерел про українську народну їжу. Але лише в кількох місцях дослідник згадав глиняний посуд, у якому ці страви готували («горщик», «макітру», «кухоль» та «кахлю») [10, с. 137, 138, 161]. У збірці «Поварство Українське» (1854) лікар і етнограф середини XIX ст. Степан Ніс подав перелік назв різноманітних страв (пісних і скоромних; різновидів борщу, печень, соленого, холодного, сушеного, солодкого) і напоїв (хмільні, меди, не хмільні), описав способи їх приготування. У коло інтересів дослідника входили народні звичаї, повір'я, побут, матеріальна культура, антропологічний тип українців (1854—1855 рр.) [10; 1].

Народній їжі присвячений один з розділів праці *Хведора Вовка* «Студії з української етнографії та антропології». Це перша спроба типологічного аналізу української народної їжі, і, крім того, автор звернув увагу на її локальні особливості [3, с. 82].

На початку XX ст. побачили світ книги рецептів старовинної української кухні *Олени Молоховець* (Санкт-Петербург, 1901), *Зінаїди Клиновецької* (Львів, 1913), *М. Хмелевская* (Полтава, 1914) [8; 11; 13]. Варто відзначити книгу *Зінаїди Клиновецької* «Страви й напитки на Україні», у якій авторка продовжує започатковану вітчизняними етнографами тему, однак вона є першою справжньою кулінарною (кухарською) книгою в Україні, де зібрано більше тисячі рецептів національної кухні. Авторка володіє широким матеріалом з різних регіонів України, і не лише селянської, але й шляхетської кулінарії, не просто подає описи страв, але й дає розкладку вихідних продуктів [8].

Найбільш ґрунтовні відомості стосовно означеної теми містять праці етнографів *Варвари Цделоковської* «Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами» (1899), написаної на основі польових матеріалів, зібраних у Куп'янщині (Харківщина) та Ніни Заглади «Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині» (1931) [4; 5]. Це дослідження, в яких глиняний посуд описано не відірвано від сфери повсякденного життя, а в контексті культури харчування, подано детальний перелік глиняного посуду, який використовувався в родині, згадки в якому посуді і коли ставили в піч страви, як поводитися з посудом, коли той перебував у теплотехнічній споруді.

У студіях дослідників наступного періоду (коли печі разом з глиняним посудом для них поступово виходили з ужитку) вариста піч фігурує в архітектонічних описах вже як обрядовий, сакралізований об'єкт, без конкретизації нюансів її технологічного використання. Навіть у працях провідної дослідниці української народної кулінарії *радянської та пострадянської доби Лідії Артюх* (зокрема «Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України» (1982) [2, с. 40] про варисту піч містяться короткі згадки.

Народна кулінарія українців до середини XX ст. майже повсюдно була пов'язана з використанням глиняного посуду і варистих печей. Після перерви в їхньому широкому застосуванні, нині прослідковується жваве зацікавлення цими компонентами традиційної культури харчування. Обумовлене воно передусім зростанням рівня етносвідомості значної частини мешканців України, розвитком етно-туристичного

та етно-ресторанного бізнесу. Але технологічні тонкощі використання цих архаїчних споруд і начиння досі не знайшли комплексного висвітлення в наукових публікаціях.

Територіально дослідженням охоплено Наддніпрянську Україну в широкому розумінні цього терміну — самобутній історико-культурний регіон, для населення якого характерна спільність закономірностей еволюції матеріальної та духовної сфер життя в умовах єдиної політичної системи [7, с. 368]. У порівняльному й історико-типологічному контексті розглядаються також артефакти суміжних до України територій. Крайнім західним осередком, матеріали якого беремо до уваги, є відомий і найбільш досліджений гончарний осередок Поділля — село Бубнівка (Вінниччина); східним — Куп'янщина, що на Харківщині. *Наддніпрянщина* — один із найбагатших і найбільш досліджених у цьому сенсі регіонів. Попередніми дослідженнями з'ясовано, що впродовж тисячоліть на території сучасних *Дніпропетровської, Вінницької, Кіровоградської, Київської, Полтавської, Сумської, Харківської, Чернігівської, Черкаської областей* сформувалися багаті народні смаки та вподобання щодо страв і напоїв, з продуктів, вироблених на даній території, що відобразилося в розмаїтті технік приготування, рецептур, а також використовуваного набору глиняного посуду — «дівайсів».

Кінець XIX — початок XXI ст. — період в історії України, коли вже склалася виробнича діяльність, певна культура харчування — як локальні її варіанти, так і загальні. Стосовно побуту — склався асортиментний ряд виробів, засобів, знарядь, що відбивають різноманітність виниклих господарчих потреб і дає змогу проаналізувати тенденційність використання глиняного посуду. В умовах швидкого зникнення традиційних систем господарювання, особливо важливим видається дослідження глиняного посуду в культурі харчування українців у еволюції, динаміці перетворень, пов'язаних із радикальними змінами в суспільному і домашньому побуті. Глиняний посуд від останньої чверті XIX ст. (часу найбільшого розвитку гончарного виробництва) до наших днів (коли гончарне виробництво скоротилося до мінімуму, існує чималий асортимент інших видів) не виходить з повсякденного користування українців.

Буденні страви переважно швидкого приготування. Святкові відрізнялися більшим використанням

борошняних страв з білого борошна, м'яса і жирів. Варто зазначити про верстви населення традиційного суспільства, раціон яких все ж мав певні відмінності: селяни-бідняки, селяни-середняки, заможні селяни, пани. Міщанську кухню в даному контексті не розглядаємо. Сніданок в таких родинях складався з супу чи картоплі. На обід щодня готували борщ, після нього кашу, як каші не було, варили картоплю. Бідні селяни їли лише борщ, інколи без сала. Вечеряли тим, що лишалося після обіду

Оформлення столу для буденної трапези середньостатистичної української селянської родини не передбачало накривання його скатертиною. Її використовували по суботнім дням, напередодні та в святкові дні, зокрема на Великдень та Різдво. Харчові продукти й страви господиня ставила на стіл в наступній послідовності: хліб, солянка з сіллю (або грудочка солі прямо на хлібині), ніж, ложки, які вона приносила в мисці й висипала прямо на стіл, при цьому намагаючись торохтити ними якомога тихіше (підмічали, що від цього «лукавий радіє»). Кожен член родини їв своєю ложкою [4, с. 305]. Останньою на центр столу ставили одну глибоку миску з основною стравою (галушки, борщ, юшка, каша, затірка тощо) (за Варварою Ццелоковською — «чашці») [4, с. 305; 3]. Сервірувавши таким чином стіл, господиня кликала родину їсти. Окрім мисок за столом, у будень використовували глиняні кухлі для напоїв (сирівцю, води). У будень за стіл сідали всі, окрім господині, яка в цей час поралася коло печі. Разом члени родини сиділи лише за святковою трапезою. Право набрати першу ложку страви з миски належало господарю. Подібним було й трапезування в польових умовах. Щоправда, тут обов'язково використовували скатертину, рушник, полотнину [4, с. 305—308].

За наявності продуктів, їх приготування, якість, кількість харчових припасів, подачу до столу страв і напоїв, що споживала вся українська родина — завжди відповідала жінка: мати, дружина, невістка. Відбувалася взаємодіяльність колективу, в якій брав участь кожний, творцем якого була жінка-господиня і споживачі члени родини, гості. Їжу готували щодня, тобто споживали свіжу. Залишки обідньої трапези доїдали на вечерю не в розігрітому вигляді. Хліб та хлібні вироби (пирогови, перепічки, книші) господиня випікала один раз на тиждень, без використання дріжджів, на хмелевій заквасці. Продукти тривалого та

довготривалого зберігання були переважно в'ялено-сушені (ягоди, фрукти), квашені овочі (капуста, огірки, баштан, яблука), солені (свинина, сало). Вудження (копчення) м'яса застосовували не часто.

Сформована впродовж часу система харчування мешканців Наддніпрянщини складалася з простих продуктів. Їли чотири рази на день. На основі даних праць В. Ці. і Ніни Заглади подаю порівняльну характеристику меню селян-середняків та заможних селян у пісні та скоромні дні, враховуючи також святкове меню.

*Скоромний буденний (дозволено їсти м'ясні та молочні продукти) день*

Снідання: галушки з салом, чи суп, чи млинці, чи картопля варена або смажена.

Обід: борщ з салом, каша до молока або каша з салом, чи картопля, чи млинці з ряжанкою чи з мочанням, варениці.

Полудник: хліб з водою або з сирівцем і цибулею, влітку огірки, дині, кавуни з хлібом, або пошкребуть горщики від обіду, молоко з хлібом чи кисляк.

Вечеря: юшка з картоплею і салом; суп із салом чи картоплею.

*Скоромний святковий день*

Снідання: в яке свято, то й без сніданку, бо ішли до церкви на службу. Смажена картопля, млинці з салом, затірка.

Обід: наперед пироги з картоплею або творогом, борщ з куркою і товчениками, каша пшоняна до молока, чи млинці і мочання, кисіль молочний. Або картопля з м'ясом, вареники з сиром або варениці.

Полудник: молоко з хлібом, кисіль.

Вечеря: залишки від обіду, локшина молочна, молоко з хлібом.

*Пісний буденний день*

Снідання: суп з рибою, з олією чи без, без риби, без нічого, з цибулькою, чи картопля з огірками, печена чи варена. Капуста з олією та картоплею. Куліш з олією, з цибулею. Влітку свіжі огірки, баклажани з сіллю та хлібом. Оселедці з огірками, з баклажанами.

Обід: борщ з олією, пшоняна каша чи крупів-гречана, ячмінна, кукурудзяна, картопля з олією.

Полудник: хліб з водою, або з таранькою, або те, що лишилося від обіду.

Вечеря: залишки від обіду, суп, куліш, картопля чи гречані галушки чи затірка.

*Пісний святковий день*

Снідання: суп з рибою, смажена картопля, гречані галушки.

Обід: борщ з рибою, свіжою чи сушеною, щочовиця, або каша з картоплею, з олією, вареники гречані з кашею, з маком, з грушками; як нема маку, то з сім'ям, пироги з квасолею, або риба смажена, варениці з олією, кисіль.

Полудник: їли залишки від обіду.

Вечеря: залишки від обіду, локшина, чи суп, чи смажена картопля [4; 5, с. 180].

Наведене приблизне меню висвітлює чотириразове споживання їжі селянином влітку, оскільки довший день і більше праці. Взимку не полуднували, харчувалися тричі. Домовиті господині намагалися більш-менш чергувати страви, аби родина харчувалася різноманітно. Щодня готували борщ і кашу. Борщі готували у горщиках-борщівниках, каші — в кашниках. Для скоромного борщу використовували окремий горщик, для пісного — окремий. Таку само і для каші — для каші з молоком тримали в господарстві окремий горщик. У скоромні дні борщ готували з курятиною, качатиною, гусятиною, в неділю чи свято — якщо була — свинина-солонина. Оскільки поросся для м'яса і сала кололи лише один раз на рік — під свято Різдва, зберігали продукт шляхом засолювання в глиняних макітрах великого розміру (хоча для цих потреб посудина служила не довго, бо сіль роз'їдала поливу), дерев'яних боднях (ящичках). Смажене м'ясо — запечена в ринці свинина (або маленьке поросся, яке смажили в спеціальній посудині з носиком, з якого зручно було злити зайвий жир, поросятнику чи гусятнику (для смаження птиці)), чи варена яловичина, чи тушкована баранина були на столі в звичайного селянина виключно під час великих релігійних свят — Різдва, Великдень, Трійця. М'ясо їли, але не так часто, якщо порівняти, наприклад, із сьогоденням. До святкового столу (або в неділю) подавали горілку (слабкоалкогольну порівняно з сучасною), пиво, брагу. Пили молоко, сироватку, кисляк — молочні продукти домашнього приготування. В будень влітку запивали страву холодним сирівцем, квасом житнім чи буряковим.

Пісний борщ готували з квасолею, якщо була риба, здебільшого річкова чи ставкова, то з рибою. Рибу (щука, судак, сом, карась, лящ, плітчка) також використовували для приготування юшки, юхи

(як свіжу так і сушену), а також для приготування холодного з риби (холодцю). Їли варені раки. Якщо їх було вдосталь, то готували холодець також і з раків. Кашу (лемішку) готували пшеничну, ячмінну, горохову, пшоняну, гречану, гарбузову. В скоромний день її споживали з молоком, у пісний день з конопляним молоком (перетерте насіння коноплі з додаванням води, на смак солоденьке), або з олією соняшниковою, конопляною, лляною. До борщу та каші подавали хліб. Каша, зокрема пшоняна та гречана була відмінною начинкою для вареників. Вареники також начиняли домашнім сиром (сир підтопляли з кисляку в глечиках у теплій печі після приготування їжі), підсмаженою в ринці капустою (взимку квашеною), вареною і потовченою картоплею, маком, ягодами (вишнями, сливами, калиною, полуницею, сухими і розмоченими грушами (взимку)). Влітку багато споживали городини і садовини з власного господарства (цибуля, часник, огірки, дині, кавуни, зелень, гарбузи). Взимку їли квашені овочі і фрукти — капусту (подрібнену і в пелюстках), буряки (використовували для приготування борщу, шпундри), яблука, кавуни. А також солені — огірки, сливи. Печені цукрові і червоні буряки, гарбузи. Додатком до основного харчування були горіхи — лісові і волоські, насіння гарбуза та соняшника, сушені ягоди в тому числі лісові. Споживали також свіжі, сушені і солені гриби для борщів, супів, юшок, а також соусів.

В селянському господарстві для приготування страв використовували різноманітний асортимент глиняного посуду. Один з них був універсальний: горщик, макітра, ринка і миска. Інший: спеціалізований під певні страви і напої і під них була пристосована форма. Наприклад, тикви, гусятники, поросятники, куманці. А також побутував святковий, за моєю термінологією «празниковий» посуд для приготування виключно святкових, здебільшого ритуальних страв: горщики на кутю та узвар (мали бути новими), макітра для вчинення тіста на паску, великий коровай.

Підсумовуючи, зазначу, що наприкінці XIX — початку XX століття споживали продукти виключно власного виробництва. Вони могли бути переважно свіжими чи квашеними, сушеними, в'яленими, а також соленими чи вудженими. Переважно злакові (грубого помелу, з переважанням сірого борош-

на), овочі (буряки, капуста), зелень. Страви з них готували, використовуючи набір глиняного посуду (переважно теракотовий, але з поширенням полив'яного), що були різноманітними у формах, розмірах, призначенні.

Страви та напої готувала жінка-господиня здебільшого у варистій хатній печі, що передбачала процеси варіння і тушкування. У традиційній культурі харчування у будні дні їжа була простою, але поживною, без смаколиків, які були дозволені лише в святкові дні, що додатково регламентувало споживання зайвих калорій. Вживання цукру, білого борошна — було вкрай обмеженим. Обмежувалося і вживання солі. Дріжджів не використовували взагалі. Хліб випікали на хмелевій заквасці. Режим харчування був регламентований розпорядком трудового дня. Влітку приймали їжу чотири рази на добу. Окрім того вживали чимало свіжих фруктів, ягід, горіхів (ліщини насамперед), насіння (гарбузове, соняшникове), бобові (горох, квасоля). Взимку — тричі. В раціоні переважали прості страви — борщі, овочеві юшки, каші (пшоняна, пшенична, ячнева, горохова), розповсюдженим було вживання молочних продуктів (кисломолочний сир, сметана, масло) і напоїв (сироватка, ряжанка, сколотини (гуслянка)). Вживали свіжовичавлені рослинні олії (конопляну, соняшкову). Дотримуючись вище охарактеризованого раціону та режиму харчування, наші предки здійснювали своєрідну профілактику раку шлунку. Даних статистики смертей від цієї досить поширеної в сучасному світі хвороби мені невідомо, очевидно її не вели, припускаю, що в XIX — на початку XX ст. їх було менше.

Сьогодні продукти часто імпортного походження, пестицидні, з ГМО; має значення і логістика доставки продуктів в межах однієї країни; а також використання металевого посуду, часто з порушенням технології виробництва (використання неякісного алюмінію, емалей); досить часто використовується смаження (з використанням жирів, зокрема пальмових). Важливий момент у тому, що сьогодні страви споживаємо з індивідуального посуду, відтак розміри і об'єми порцій регламентуємо самостійно. Сучасні діти знаходяться під незначним контролем дорослих, зокрема батьків. Має вплив і розвиток харчового бізнесу, здебільшого неконтрольованого. Для сучасної людини їжа стала доступним джерелом задоволення, яке досить часто призводить що-

найменше до надлишкової ваги, а також патологічних змін в організмі.

1. Етнографічні матеріали (1854—1855 рр.) // ІМФЕ — Ф. 2. — Од. зб. 11. — 95 арк.
2. *Артюх Л.Ф.* Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України / Л.Ф. Артюх. — Київ : Наукова думка, 1982. — 112 с.
3. *Вовк Х.К.* Студії з української етнографії та антропології / Х.К. Вовк. — Київ : Мистецтво, 1995. — 336 с.
4. *В. Щ.* Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами / В. Щ. // Этнографическое обозрение. — Москва : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете, 1899. — № 1—2. — С. 266—322.
5. *Заглада Н.* Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині / Н. Заглада // Матеріали до етнології. — Київ : Всеукраїнська академія наук, 1931. — III. — С. 83—196.
6. *Квітка-Основ'яненко Г.Ф.* Українські повісті / Г.Ф. Квітка-Основ'яненко. — Київ : Державне видавництво України, 1929. — Т. 1. — 517 с.
7. *Кирчів Р.* Наддніпрянщина / Р. Кирчів // Мала енциклопедія українського народознавства / за редакцією чл.-кор. НАН України, д.-ра іст. наук, проф. С. Павлюка. — Львів : Інститут народознавства НАН України, 2007. — С. 368.
8. *Клиновецька З.* Страви й напитки на Україні / З. Клиновецька. — Київ : Час, 1991. — 218 с.
9. *Котляревський І.П.* Повне зібрання творів / І.П. Котляревський. — Київ : Наукова думка, 1969. — 512 с.
10. *Маркевич Н.* Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян / Н. Маркевич. — Київ : Тип. И. и А. Давиденко, 1860. — 174 с.
11. *Молоховец Е.* Подарок молодым хозяйкам, или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве / Елена Молоховец. — Санкт-Петербург : Тип. Н.Н. Клобукова, 1901. — 1052 с.
12. *П. И.* Народные обычаи, поверья, приметы, пословицы и загадки, относящиеся к малорусской хате (Материалы для характеристики мирозерцания крестьянского населения Купянского уезда) / П. И. // Харьковский Сборник. Литературно-научное приложение к «Харьковскому календарю» на 1889 год. — Харьков : Типография Губернского Правления, 1889. — Вып. 3. — С. 35—66.
13. *Хмелевская М.* Экономная кухарка / М. Хмелевская; под. ред. Е. Астаховой, Т. Крупы — Харьков : Библекс, 2006. — 416 с.
14. *Щербань Е.В.* Глиняная посуда как элемент традиционной культуры питания украинцев: постановка проблемы / Е.В. Щербань // Материалы I Международного симпозиума «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира» 30 октября — 1 ноября 2014 г. — Москва : МГУ им. М.В. Ломоносова, 2015.
15. *Щербань О.В.* «Красне письменство», як джерело керамологічних досліджень культури харчування доби українців доби козаччини / О.В. Щербань // Заповідна Хортиця. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Історія запорізького козацтва в пам'ятках та музейній практиці». — Спеціальний випуск. — Запоріжжя : A&V.Art.GROUP, 2011. — С. 80—83.
16. *Щербань О.В.* Народна «магія» у виготовленні та побутовому використанні глиняного посуду Наддніпрянщини (кінець XIX — перша половина XX століття) / О. Щербань // Народознавчі зошити. — 2015. — № 1 (121). — С. 195—205.
17. *Щербань Олена.* Глиняний посуд Наддніпрянщини, як складова традиційної культури харчування українців / Олена Щербань // Сучасні дослідження української культури ; Wspolczesne badania nad ukraińska kultura / за редакцією Марини Замбжицької, Пауліни Олександрівської та Катажини Якубовської-Кравчик. — Варшава ; Івано-Франківськ : Sowa Sp., 2015. — С. 266—283.

*Olena Shcherban*

TRADITIONS FOOD CULTURE INHABITANTS DNIEPER UKRAINE LATE XIX — EARLY XX CENTURY, MENU PREPARATION TECHNOLOGY, CLAY «DEVICE»

About the features of the traditional food culture of residents Dnieper. The attention is focused on the daily menu peasants of average prosperity in weekdays, holidays and weekdays and meatless Lenten celebration. The conclusions are made that formed over more than one millennium diet consisted of natural products was quite nutritious, but also not led to massive obesity.

**Keywords:** pottery, culture, food, furnace of cooking, above the Dnieper.

*Olena Щербань*

НАСТОЯЩЕЕ В ПРИЗМЕ ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ ЖИТЕЛЕЙ НАДДНЕПРЯНСКОЙ УКРАИНЫ В КОНЦЕ XIX — НАЧАЛЕ XX ВЕКА

Об особенностях традиционной культуры питания жителей Надднепрянщины. Акцентировано внимание на дневном меню крестьянина-середняка в скоромные будни, праздники и постные будни и постные праздники. Сделаны выводы о том, что сформирован на протяжении не одного тысячелетия пищевой рацион состоял из натуральных продуктов местного производства, которые готовились в глиняной посуде в печи, преимущественно путем варки и тушения, был достаточно питательным, не приводил к массовому ожирению.

**Ключевые слова:** глиняная посуда, культура питания, вара, вариста печь, Надднепрянщина.