

Цегельник А. О.,  
здобувач Київського національного університету культури і мистецтв

## ФОРМУВАННЯ КУЛЬТУРИ ХАРЧУВАННЯ: ДО ІСТОРІОГРАФІЇ ПРОБЛЕМИ

*У статті проаналізовано історіографію з питань культури харчування, розвитку і традицій харчування в українській кухні.*

*Ключові слова: культура харчування, народна їжа, українська кухня, кулінарна спадщина, кулінарний туризм.*

*В статье проанализирована историография по вопросам культуры питания, развития, традиций питания в украинской кухне.*

*Ключевые слова: культура питания, народная еда, украинская кухня, кулинарное наследие, кулинарный туризм.*

*The article is examine historiography of culture food's questions, evolution and tradition of nutrition in Ukrainian cookery.*

*Key words: culture of food, folk food, Ukrainian cookery, heritage of cookery, tourism for culinary.*

Серед актуальних питань культурологічних досліджень багато уваги зараз приділяється історіографії та формуванню культури харчування в Україні. Досліджуючи особливості культури певного народу, потрібно вивчати його кухню, адже в ній обов'язково відображена його історія та побут. Українська кухня не є виключенням, кулінарна спадщина є частиною нашої культури, історії, вона багата на традиції, вирізняється розмаїттям страв і високими смаковими й поживними якостями. Такі українські страви, як борщ, пампушки, вареники та галушки, а також ковбаси, печеня, гречаники, фарширована риба, шпиговане сало, напої з фруктів і меду відомі в усьому світі.

Перші відомості про харчування наших пращурів були зібрані М. Аристовим у науковій праці «Промышленность древней Руси» [1]. Ця робота певною мірою висвітлює стан харчування наших предків ще за часів Київської Русі.

Однією з перших спроб висвітлити питання їжі і харчування українського народу стала стаття А. Канівського «Народная пища в Золотоношском уезде», в якій чимало уваги відведено питанню селянського господарства, подано перелік основних страв, способів їх приготування і вживання, розглянуто звичаї і обряди, пов'язані з харчуванням. Автор вказує на прояви класової нерівності в їжі і харчуванні українського селянства. На жаль, докладний аналіз використання одержаних таким чином продуктів не мав продовження, хоча автор планував продовжити дослідження.

Серед праць 50-х рр. XIX ст. слід виділити статтю відомого етнографа А. Димінського «Быт крестьян Каменецкого и Проскуровского уездов Подольской губернии». Автор детально показує поширення основних рослинних культур, характеризує тваринництво, подає докладний опис народної кулінарії цього району, наводить деякі повір'я, пов'язані з їжею [13].

Цікаві матеріали збирача народного побуту С. Носа присвячені поширеним на Полтавщині і півдні Чернігівщини стравам, характерних для поміщицького або міщанського побуту. Подано перелік назв різноманітних страв (пісних і скоромних; різновидів борщу, печень, соленого, холодного, сушеного, солодкого) і напоїв (хмільні, меди, не хмільні), а також способи їх приготування.

Одним з перших систематичних джерел про українську народну їжу є розділ книги відомого українського історика і етнографа середини XIX ст. М. Маркевича «Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян». Але, на жаль, ці відомості мають описовий характер і зводяться до переліку різних страв [27].

До спроби висвітлення проблеми народної їжі й харчування можна віднести замітку М. Левченка «Несколько данных о жилище и пище южнорусов», в якій подається ґрунтовна характеристика харчування селянства під час постів і свят, визначається залежність народного харчування від сезону і пори дня, що робить її досить цінною [25].

Незначна кількість робіт присвячена темі хліба: стаття М. Дикарьова «Малорусское слово «паляница» и греческое «πελαγος» [11], Р. Даньковської «Етнографічне дослідження українських обрядових печив» [10] тощо.

З праць, що присвячені матеріальній культурі, можна назвати роботу українського вченого Ф. Вовка «Студії з української етнографії та антропології», один з розділів якої присвячений народній їжі. Це перша спроба типологічного аналізу української їжі, і, крім того, автор звернув увагу на локальні особливості народної їжі. Таким чином, дореволюційна етнографія залишила в спадщину лише окремі розвідки, що стосувалися проблем народної їжі [5].

Значний внесок у розвиток досліджень культури харчування здійснило створене у 1845 р. Російське географічне товариство (РГТ), яке розробило і поширило по всій території Російської імперії першу етнографічну програму, що охоплювала основні складові народної побутової культури. Майже кожен рукопис, написаний за програмою РГТ і присвячений питанням народної культури, більшою чи меншою мірою містить цінний матеріал з даної проблематики і є важливим джерелом для вивчення харчування українського народу.

Цінним джерелом також є матеріали експедиції етнографа П. Чубинського, в яких зроблений опис народної їжі майже усіх регіонів України.

Багато етнографічних матеріалів, у тому числі про народну їжу, публікувалося наприкінці XIX – на початку XX ст. у спеціальних етнографічних журналах («Этнографическое обозрение», «Живая старина»), різноманітних статистичних земських збірниках, газетах і літературно-історичних журналах («Записки Черниговского губернского комитета», «Киевская старина» та ін.).

Варто відзначити книгу З. Клиновецької, у якій авторка продовжує започатковану вітчизняними етнографами тему, однак вона є першою справжньою кулінарною (поварською) 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 [21].

Певний внесок у дослідження української їжі зробив відомий польський учений К. Мошинський. Його фундаментальна праця «Народна культура слов'ян» містить розділ «Приготування страв», де наводиться широкий порівняльний матеріал з народної кулінарії та начиння слов'ян.

Харчування різних регіонів розглядаються у розвідках В. Милорадовича «Життя бытє Лубенского крестьянина» [28], статті «Пища и питне крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами» [27], що написана на матеріалі Харківської губернії, Купянського повіту, про харчування гуцулів писав В. Шухевич. Б. Заклинський [16] та А. Онищук у праці «Народна пожива у Надвірнянському повіті» описав страви, які поширені серед багатих і бідних жителів села Зелениці, спосіб їхнього приготування та вживання, перелік харчових запасів та умови зберігання, посуд, особливості приготування та споживання їжі. Особливості харчування покуття описав І. Голубович [8] та О. Кольберг, бойківське харчування згадував Д. Великанович, лемківську їжу досліджував О. Яворський. П. Коненко зібрав матеріали Скалатського повіту (Підволочиського району Тернопільської області) [22], А. Чичула – Дрогобицького повіту, В. Гнатюк – східної Галичини [7], про харчування буковинців писав Р. Кайндль [17]. Ці роботи показують на прикладі різних регіонів особливості і систему харчування українців.

Таким чином, наукові дослідження кінця XIX – початку XX ст. залишили в спадщину лише окремі розвідки, що стосувалися проблем народного харчування. Не було жодної узагальнюючої праці, спеціально присвяченої цій темі.

Новий етап дослідження харчування українців розпочався в останні десятиріччя XX ст. Уперше з'являються дослідження про народну кулінарію різних народів. Вивченням їжі та харчування займалися Л. Молчанова, І. Корзун (Білорусія), К. Мілю (Литва), Л. Анохіна, М. Рабинович, Т. Станюкович, М. Шмельова (Росія), Д. Нікогло (Молдова) та ін.

Зокрема, Л. Молчанова в «Очерках материальной культуры белоруссов XVI–XVIII вв.» ґрунтовно аналізує основні види та продукти харчування того періоду і страви білоруської національної кухні, обрядове застілля, напої і способи їх приготування. Важливо, що авторка провела відповідні аналогії і порівняння з російською та українською кухнею. Заслуговує також на увагу і її праця «Їжа та домашнє начиння білоруського селянства до революції», в якій досліджено способи випікання хліба, печива, м'яса, виготовлення домашніх ковбас, приготування страв з овочів тощо.

Кількість праць, спеціально присвячених хоча б окремим аспектам їжі та харчуванню українського народу, поки що не дуже значна. Проблема їжі і харчування висвітлювалася також дослідниками українського побуту, які розглядали ці питання у зв'язку з іншими проблемами (В. Борисенко, В. Горленко, О. Кравець, О. Кувеньова, В. Маланчук, А. Пономарьов, Т. Стельмах).

Варто відзначити діяльність у цій царині Л. Артюх, яка опублікувала ряд праць, у яких різноаспектно досліджено народну їжу [2, 3, 4]. Ґрунтовною працею вченої є книга «Українська народна кулінарія», у якій здійснено спробу описати і класифікувати як щоденну, так і святково-обрядову їжу українського селянства другої половини XIX – початку XX ст., проаналізувати її соціальні функції, показати тенденції розвитку їжі та

харчування народу на сучасному етапі. У своїй статті «Обрядовий хліб у символіці культурно-побутової спільності народів» Л. Артюх охарактеризувала хліб не тільки як продукт споживання, а як один з елементів культурно-побутової традиції, як форму соціального спілкування, традиційну суспільну цінність, яка несе велике символічне навантаження в багатьох обрядових діях (весілля, поховання, родини).

Хліб та його різновиди були предметом вивчення багатьох учених, зокрема, Л. Артюх «Весільне печиво українців та росіян», В. Борисенко «Форми побутування весільного короваю», Н. Здоровеги «Нариси народної весільної обрядовості на Україні» та ін.

Варто відзначити дослідження В. Скуратівського «Русалії», у якому поряд з іншими матеріалами представлено розділи про роль хліба в обрядах та святах, про обрядові напої, які відображають частину матеріальної культури Полісся, вихідцем з якого був сам дослідник. Важливо, що поряд з описом самих реалій, способом їх приготування автор подає багато назв традиційного обрядового хліба, які мають виразне локальне звучання (жайворонки, хресці, карачун, жиловники, балабушки та ін.). Серед обрядових напоїв В. Скуратівський називає мед, варенуху, запіканку, калганівку, пиво, ситу, узвар, квас, сирівець та ін., які використовуються у різних обрядах поліщуків.

О. Воропай у книзі «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис» поряд з багатьма народознавчими проблемами висвітлює і питання народної їжі, особливо пов'язаної з різними обрядами, віруваннями населення тощо [6].

До питань повсякденної та святкової їжі звертаються автори ілюстрованого довідника «Українська минувшина». Так, зокрема, вони розглядають особливості харчування українців. У книзі зазначено, що традиційними способами обробки продуктів для приготування їжі були переважно варіння і тушкування, меншою мірою – печіння та смаження, пряження. Заготівлю продуктів на запас (харчі) проводили теж засобами термічної обробки (сушіння), а також без термічної ферментації (соління, квашення та в'ялення).

Кліматичні умови сприяли різноманітності рослинних компонентів, що споживалися на Україні: досить велика кількість різних зернових – жито, пшениця, гречка, просо, ячмінь, кукурудза, овес; бобових – горох, квасоля, боби; овочевих – буряк, морква, пастернак, капуста, цибуля, часник, огірки, пізніше картопля тощо; а також фруктів, ягід, грибів. Досить розвинене вже до кінця XIX – початку XX ст. тваринництво сприяло збільшенню споживання м'ясопродуктів, здебільшого свинини, що, правда, у щоденному побуті переважно у вигляді сала і смальцю.

Увага вчених зосередилась і на режимі харчування. Режим харчування українського селянина великою мірою залежав від режиму робочого дня. Восени, взимку й навесні було заведене триразове харчування. Три прийоми їжі мали традиційні назви: сніданок, обід і вечеря або (на Поділлі та у деяких районах Східної Галичини) обід, полудень (полуденок) і вечеря. Влітку, коли світловий день був найдовшим, а робоче навантаження найбільшим, між обідом і вечерею з'їдали ще підвечірок (полуденок).

В останні десятиріччя вийшли друком кілька кухарських книг. Так, тільки у виданні «Закарпатські народні страви» є близько 700 рецептів найбільш поширених страв,

виробів і напоїв з викладом раціональних технологічних способів приготування їх. Більшість з них готують із продуктів рослинного походження, без м'яса або з незначною його кількістю. В книзі подані рецепти стародавніх страв і кулінарних виробів закарпатських домогосподарок та нові рецепти, розроблені кращими кулінарними підприємствами громадського харчування Закарпатської області і затверджені обласними кулінарними радами [15].

На нашу думку, варто відзначити праці, присвячені Полісся, оскільки в них поряд з іншими науковими проблемами, пов'язаними з матеріальною та духовною культурою поліщуків, порушено і питання традиційної поліської народної їжі, яка має виразні локальні особливості, зумовлені способом життя та географічно-кліматичними умовами краю [12; 19; 23].

Проблеми народної їжі цілком закономірно висвітлено в наявній науковій періодиці [9; 18] та в інших дослідженнях, які характеризують особливості харчування різних регіонів України.

Отже, як свідчать проаналізовані праці, формування культури харчування, особливості народної їжі, напоїв та продуктів харчування були в полі зору вчених ще у ХІХ ст., хоча перші системні описи цієї галузі народної матеріальної культури опубліковані вже в ХХ ст. Особливо зацікавлення цією темою наявне в останні десятиріччя ХХ ст.

Слід виділити дослідження, що вийшли у науковому збірнику «Географія та туризм». Це статті молодих науковців І. Комарніцького, Т. Шпараги та В. Бойко. Стаття І. Комарніцького «Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті Євро–2012» присвячена розкриттю особливостей кулінарного туризму як потенціалу кулінарної спадщини України. Автор звертає увагу на розвиток основних видів кулінарного туризму. І. Комарніцький приходить до висновку, що формування єдиного глобального простору обумовлює підвищення ролі і значення туризму як провідника морально-етнічних, культурних цінностей. Отже, кухня, кулінарні традиції країни уособлюють і відтворюють культуру, спосіб життя і темперамент народу [21].

Дослідження «Ринок винного туризму Причорноморського регіону як перспективний напрямок тематичного туризму України» Е. Шпараги, В. Бойко об'єктом дослідження визначає винний туризм (різновид кулінарного туризму). Аналізуючи ринок винного туризму Причорномор'я, автори констатують перспективність розвитку цього напрямку [29].

У дослідженні Ю. Ліпец розглядається розвиток і традиції харчування в українській культурі, що значною мірою вплинуло на становлення національної кухні в Україні [26]. Ю. Ліпец вважає, що відродження української кухні поповнює кулінарну спадщину та сприяє розвитку кулінарного туризму в країні.

Н. Кравчук у своєму дослідженні звертає увагу на проблеми харчування сучасного українця і приходить до висновку, що ставлення молоді до харчування потребує перегляду: «отримуючи освіту, молодь має усвідомити важливість регулярного, збалансованого харчування, заснованого на традиціях народної кулінарії і моральних засадах національної культури» [24].

М. Жовнірова та Р. Дьяченко звертають увагу на те, що в останні роки спостерігається тенденція звуження якісного розмаїття повсякденного меню за рахунок недостатнього використання народних традицій українців у харчуванні [14].

Отже, всі вчені, які займалися дослідженнями питань формування культури харчування, констатують нагальну необхідність дослідження традиційної кухні українців, що безпосередньо впливає на розвиток кулінарного мистецтва як на місцевому, так і на світовому рівні.

Що стосується питань організації кулінарного туризму України, то розвиток його в контексті туристської діяльності на теренах України в цілому ще мало досліджений.

#### **Література:**

1. Аристов Н. Промышленность древней Руси. / Аристов Н. – СПб. : Тип. Королева и Ко, 1866. – 334 с.
2. Артюх Л. З історії народної кухні. Великий піст. Молочні страви / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1995. – № 1–2. – С. 3–5.
3. Артюх Л. З історії народної кухні. Картопля. Бориц / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1995. – № 5–6. – С. 18–21.
4. Артюх Л. З історії народної кухні. Мандрили. Шулики. Сластиони. Пундики / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1993. – № 2. – С. 23–27.
5. Вовк Хв. Етнографічні особливості українського народу // Вовк Хв. Студії з української етнографії та антропології. – Прага : Український громадський видавничий фонд, [1928]. – 358 с.
6. Воропай О. Звичаї нашого народу : нар.-календар. звичаї, укр. нар.одяг : етногр. нарис / Олекса Воропай ; худож. оформл. І. Бородаєвої. – К. : Унів. вид-во ПУЛЬСАРИ, 2012. – 632 с.
7. Гнатюк В. Народна пожива і спосіб її приправи у східній Галичині // В. Гнатюк. – Матеріали до українсько-руської етнології – т. 1. – 1899. – С. 96–110.
8. Голубович І. Народна пожива у Снятинському повіті (с. Карлів, Покуття) Матеріали до української етнології. Львів, т. ХУІІІ, 1918. – С. 48–70.
9. Гонтар Т. А. Традиционная и праздничная пища украинцев Полесья в XIX–XX вв. // Советская этнография. – 1986. – № 5 – С. 10–13.
10. Даньковська Р. Етнографічне дослідження українських обрядових печив // Науковий збірник. Харків. н.-д. кафедри іст. укр. культ. – Х, 1926. – № 2–3 – С. 200–208.
11. Дикарев М. Малорусское слово «паляница» и греческое [ ] / Киевская старина 1899, кн. 10 – С. 31–49.
12. Древяни. Зб. статей і матеріалів з історії та культури Поліського краю. – Вип. 1. – Львів : Інститут народознавства НАН України, 1996. – 423 с.
13. Дыминский А. И. Быт крестьян Каменецкого и Проскуровского уездов Подольской губернии // Архив РГО. Разряд XXX. – Оп. I. – № 23.
14. Жовнірова М. В. Їжа і харчування як елемент традиційно-побутової культури українців / М. В. Жовнірова, Р. В. Дьяченко // Матеріали Всеукр. наук.-теорет. конф. «Українська культура ХХІ століття: стан, проблеми, тенденції». – КНУКіМ, 2011 – С. 36–38.
15. Закарпатські народні страви : справочное издание / уряд. М. А. Мицько. – Ужгород : Карпати, 1990. – 246 с.
16. Заклинський Б. Народна пожива в Косівському повіті // Матеріали до української етнології. Львів, т. ХУІІІ, 1918. – С. 41–48.
17. Кайндль Р. Ф. Гуцули: їхнє життя, звичаї та народні перекази. – 2-е вид., випр. і доп. : Переклад з німецької Зіновії Пенюк. – Чернівці : Молодий буковинець, 2003. – 200 с.
18. Качалка Н. З кашею будьте здорові // Берегиня. – 1993. – 1994. – № 2–3. – С. 7–9.
19. Качалка Н. Іхліб духмяний на столі // Берегиня – 1992. – № 1. – С. 3–5.
20. Київське Полісся: Етнографічне дослідження. – К. : Наук. думка, 1989. – 268 с.
21. Клиновецька З. Страви й напої на Україні / З. Клиновецька – Київського національного університету культури і мистецтв : Час, 1991. – 218 с.
22. Комарницький І. О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті Євро-2012 / І. О. Комарницький // Географія та туризм: зб. наук. пр. – К. : Альтерпрес, 2011. – Вип. 14. –

С. 101–106. **22.** Коненко П. Народна пожива у Скалатському повіті / П. Коненко, *Матеріали до української етнології*. Львів, т. ХУІІІ, 1918. – С. 70–85. **23.** Костриця М. Ю. Природа і матеріальна культура Житомирщини / М. Ю. Костриця, Н. С. Костриця – Житомир, 1990. **24.** Кравчук Н. М. Проблеми культури харчування сучасного українця / Н. М. Кравчук // *Матеріали Всеукр. наук.-теорет. конф. «Українська культура ХХІ століття: стан, проблеми, тенденції»*, КНУКіМ, 2011 – С. 42–44. **25.** Левченко М. Несколько данных о жилище и пище южноруссов / М. Левченко // *Записки Юго-Западного Отдела...* – К., 1875. – Т. II – С. 135–151. **26.** Лінець Ю. В. Розвиток і традиції харчування в українській культурі / Ю. В. Лінець // *Матеріали Всеукр. наук.-теорет. конф. «Українська культура ХХІ століття: стан, проблеми, тенденції»*. КНУКіМ. 2011 – С. 51–55. **27.** Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян / Н. Маркевич – К., 1860. – 174 с. – Репринтне перевид. 1991 р. – К. : «Час». **28.** Милорадович В. Житъе-бытъе Лубенского крестьянина / В. Милорадович // *Киевская старина*. – К., 1902. – Т. LXXVII. – Июнь. – С. 404. **29.** Шпараги Е. Ринок винного туризму Причорноморського регіону як перспективний напрям тематичного туризму України // Е. Шпараги, В. Бойко // *Географія та туризм: зб. наук. пр.* – К. : Альтерпрес, 2011. – Вип. 14. – С. 46–51. **30.** Шухевич В. Гуцульщина // *Матеріали до українсько-руської етнології т. 2*. 1899. – С. 110–144. **31.** Яворський О. Народна пожива лемків // О. Яворський // *Матеріали до української етнології*. – Львів, т. ХVІІІ, 1918. – С. 6–12.