

УДК 93/94

ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЙ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ СЕЛЯНАМИ КИЇВСЬКОЇ ТА ПОЛТАВСЬКОЇ ГУБЕРНІЙ: ЕТНОГРАФІЧНИЙ АСПЕКТ (1861 – 1913 рр.)

Галай К.Б.

FEATURES OF PREPARATION TECHNOLOGY OF FOOD OF PEASANTS OF THE KYIV AND POLTAVA GOVERNORSHIP: ETHNOGRAPHIC STUDY (in the period of 1861 – 1913)

Galai K.B.

Для істориків важливе місце в науці займає дослідження національної культури та вивчення побуту. Кулінарія займає належне місце, роль і значення в історії, етнографії та культурології.

Тема їжі вже неодноразово піднімалася істориками. Але простір для вивчення залишився ще великий. Слід звернути увагу на ключові питання історії розвитку кулінарних процесів.

Стаття присвячена дослідженню особливостей технології приготування, зберігання та культури вживання їжі селян Київської та Полтавської губерній 1861 – 1913 рр. В рамках роботи було зроблено аналіз історії та особливостей харчування українських селян, вивчення рецептур основних повсякденних страв. Пропонований матеріал розкриває процес формування та розвитку історії української кулінарії, розглядає найбільш значні набутки в цій області.

Історичний огляд технології приготування їжі дає змогу простежити розвиток культури її вживання та традицій пов'язаних з нею.

Ключові слова: етнографічний аспект, культура вживання їжі, українські національні страви

Вступ. Культура харчування – це важливий структурний компонент вивчення побуту, необхідний для етнології та етнографії, адже несе в собі історичні відомості про культуру та зберігання важливих традицій, підґрунтя розвитку сучасної української, національної кулінарії.

Якщо розглянути їжу з боку біологічних процесів – то вона є невід'ємною частиною життєдіяльності людини. З історичної ж точки зору – це вагома складова вивчення матеріальної культури, яка включає в себе не тільки технологію приготування та вживання певних страв, а і аспекти які впливають на них. А саме регіональна особливість, соціальний стан населення, цінності, ідеали, етнічність, релігійні вірування та традиції.

Постановка проблеми. Дослідження, ґрунтовне вивчення та збереження рецептур традиційних українських страв, технологій їх приготування та зберігання продуктів у селян Київської та Полтавської губерній, як важливого елемента етнографії, культури, яка відображає традиції народного побуту та елементів господарства сільського населення.

Мета: дослідження гастрономічних вподобань, технологій приготування та вживання їжі, сільським населенням Полтавської та Київської губерній у другій половині XIX – на початку XX століть, як важливої складової соціокультурного феномену.

Аналіз вивчення досліджень і публікацій з даної теми. М. Маркевич в середині XIX ст. у своїй роботі «Обычай, поверья, кухня и напитки Малороссии» [9] зробив спробу дослідити та описати перелік різних українських страв та технологію їх приготування. Ця робота стала одною з найкращих у вивченні української етнографії. Саме у цій книзі є переліки та рецептура різноманітних традиційних страв.

Особливої уваги заслуговує дослідниця української кухні Лідія Артюх. Все своє життя вона присвятила вивченню саме цієї теми. В монографії «Українська народна кулінарія» є детальний опис, класифікація повсякденної та святково – обрядової їжі українських селян [1].

Відомі і інші її праці, такі як «3 історії народної кухні. Великий піст. Молочні страви» [2], «3 історії народної кухні. Картопля. Борщ» [3], «3 історії народної кухні. Мандрили. Шулики. Сластиони. Пундики» [4]. Саме в цих виданнях детально описані страви та технології їх приготування.

Важливим літературним надбанням можна вважати «Повне зведення рецептів національної

української кухні XVIII – XXI ст.» [5]. Рецепти вареників, борщів, пампушок, галушок – багато інших відомих та забутих українських національних страв, зібрав у своїй книзі Дубовіс Г.О..

Наулко В.І. [10], Кувеньова О.Ф. [7], Павлюк С.П. – є дослідники українського побуту, які у своїх працях частково описали українську національну кухню та традиції харчування, звернули увагу на різноманіття меню українського селянина.

Монографія «Щедрий стіл Середньої Наддніпрянщини» [15], яку написав Чабан А.Ю., стала ґрунтовним дослідженням гастрономічної культури народу Середньої Наддніпрянщини, його традиції та рецептури приготування страв.

Сфера харчування завжди була цікавою для дослідження, але багато залишилось невідомого. Перш за все, необхідно звернути увагу на дослідження та трансформацію традиційних рецептів у сучасність.

Виклад основного матеріалу. Історії відомо три періоди розвитку української кухні. На характеристику та урізноманітнення страв впливало все, стан сільського господарства, заняття населення, географічні умови, культурні та релігійні традиції.

Друга половина XIX – початок XX століть, припадає на третій етап становлення української кухні. Саме в цей період відбувається особливо виражене розмежування пануючих класів а як наслідок і радикальна зміна харчування сільського населення від міського, багатого від бідного [15, 83]

Поворотним для розвитку української кулінарії було XIX століття. На теренах українських земель з'являються нові сільськогосподарські культури. Капуста замінила ріпу, частіше стали використовуватися бобові. Новим явищем стало вживання бараболі посіви якої з 1870 по 1900 рік збільшилися на 20,6 %. Новими продуктами для селян стали помідори та баклажани. Томати та перець до другої половини XX століття стали одним з головних компонентів борщу, також могли вживатися і як самостійні страви, або сировина для тушкування та фарширування. Особливо цінним продуктом стала олія: конопляна, льняна, макова, з початку XX століття – соняшникова, адже саме її вживання дозволялося і у дні посту. Це стало причиною розширенню спектру страв національної кухні.

Традиційно харчування селян проходило три рази на добу: сніданок, обід та вечеря. Влітку, коли день був довгим та важким, до основних прийомів їжі добавлявся ще – полудень або підвечірок. Загалом режим харчування залежав від місцевості, регіону та режиму роботи. Приблизно селяни снідали о 6 – 7 годині ранку, обідали в 11 – 13, а вечеряли о 20 – 21 вечора. Полудень припадав на 16 – 17 годину дня. У Великий піст або взимку часто бідні селяни обмежували себе двома прийомами їжі – на обід та вечерю, або ж на сніданок та вечерю [8, 46].

Піч топилася два рази а добу – вранці та ввечері, не залежно від бідності чи багатства селян. Ви-

ключення – найбільш бідні сім'ї, де піч топилася один раз до сніданку. Їжа готувалася у такій кількості, щоб нічого не залишалось на наступний день. Дотримувалося головне правило – чистота та тиша. Згідно народних прикмет стукіт посудом, сварки, були недобрим знаком для сім'ї.

Символічне значення ніс обід. Це було своєрідне об'єднання сім'ї, яка завжди обідала разом, де кожен член сім'ї займав своє місце, де їли з однієї миски і право їсти першим мав старший у родині. Не було гоже голосно сміятися, розмовляти, стукати ложкою. Люди вважали, що їжа отримувалася важкою працею і вимагала певного ставлення до себе.

На тижні був один вихідний – неділя. В ці дні селяни ходили у гості та старалися пригостити родичів чи кумів біль різноманітною їжею: пирогами, млинцями [15, 143].

При приготуванні їжі відзначалися різні заборони та обмеження. Особливо вони стосувалися до приготування хліба. Вагітні та «нечисті» жінки хліб не випікали. Хліб, який був сирим другий раз у піч ставити заборонялося, згідно народних повір'їв, вагітна жінка могла не народити дитинку, а незаміжня – не вийти заміж. Харчові заборони у сільських сім'ях тривали аж до XX століття. Багато з них ставали не актуальними.

Самі суворі обмежування пов'язані із вживанням їжі тваринного походження перед великими святами (Великоднем), та у церковні пости (Спасівський, Пилипівський). Також утримувалися від такої їжі в пісні дні середу та п'ятницю. Аналізуючи терміни релігійних постів, можна зробити висновки, що споживання їжі було дуже раціональним. Адже «літні» та пости були короткими але частими, так як виконувалися польові роботи. Різноманітність овочів та фруктів дозволяла приготувати безліч смачних, пісних страв. Взимку ж постів набагато менше, отже людям вистачало літніх запасів продовольства. Самими важкими для сільського населення були «весняні» пости. [11, 42].

Створення харчових запасів, був чи не самим важливим в системі харчування селян. Необхідним було створення харчових запасів для приготування їжі, причому це стосувалося не тільки холодних періодів року.

Одним з найдавніших запасу продуктів було консервування сезонних овочів та фруктів. Загалом це було квашення та соління. Для консервування йшли всі сезонні овочі та фрукти: капуста, буряки, огірки (з додаванням часнику, кропу, коріння хрону, дубового листа з молодим гіллям), кавуни, гриби, яблука, груші. Відомим рецептом є соління капусти, яку шинкували, солили цілими голівками або половинками качанів («качани», «крижівки», «пелюстка»). В подальшому «крижівка» використовувалася для приготування голубців, а «пелюстка» для борщу [15, 137].

На Полтавщині було характерним соління слив, які шарами вкладалися у великі діжки та заливалися холодним розсолоним (популярним було використання діжок з під вина, вони надавали сливам особливого смаку). Такий рецепт соління слив був відомий із 1689 року. До першої половини XIX століття, опішнянські мариновані сливи та чорнослив возили на продаж Харківську, Чернігівську губернії і навіть у Москву до царського двору [13, 12].

Солінням сала та м'яса займалися у всіх регіонах України. Популярним у Київській та Полтавській губерніях було внутрішнє сало – «здір». Його скручували, зав'язували шнурком та зберігали підвішеним у коморі або у діжці з хребтовим салом. З жиру витоплювався смалець та шкварки. М'ясо солилося та зберігалось у діжках. Після ретельної обробки кишки та шлунок начинявся м'ясом, салом (підчервиною), кров'ю – це були ковбаси та ковб'яки. Їх тримали у холоді, або заливали смальцем. Ковбаси, смалець, сало вживалося як окремі страви або як додаток до інших: борщу, каш, капусти [10, 54].

Молочні продукти зберігалися для вживання у пісні дні. Це був сир, менш триваліший запас сметани, яка перероблялася на масло. Це були продукти на продаж. Молоко, кисляк і ряжанку зберігали у холодних місцях (льох, степка), але термін їх зберігання був досить коротким.

Також популярною була риба. Вона солилася, зберігалась у діжках, сушилася на повітрі або печі. Зберігалась риба у торбах з полотна, які підвішувалися у комарах або на горищах.

Загалом їжа поділялася за престижністю та часом її споживання на дві групи: щоденна та святкова. Борошняна, овочева, круп'яна, м'ясна, фруктова та комбінована – це поділ за вмістом основного продукту [7, 68].

До повсякденної їжі мешканці села відносили ту їжу, яка швидко готувалася та не потребувала багато часу. Вона відзначалася різноманітністю та поживністю. Першість завжди займав хліб та хлібні страви.

Хліб випікався із різних видів борошна, в різних регіонах відрізнявся якістю, умовами приготування, рецептурою, характером випікання, формою. В центральних губерніях хліб називався хлібиною, паляницею, буханцем. Частіше за все повсякденний хліб пекли з житнього борошна. Коли наступали роки неврожаю, до житнього та пшеничного борошна додавалася мука з ячменю, гречки, гороху чи сочевиці, а з XIX століття з появою кукурудзи – вона також стала складовою хліба.

На Полтавщині та частково Київщині хліб випікали з житнього борошна додаючи гречані домішки, заквашували закваскою з хмелю, до якої додавали шматок тіста з попередньої випічки. Випікався хліб в добре розтопленій печі на поду (черені), на дно хлібини підкладалося листя сушеної капусти,

адже форми для випікання хліба з'явилися аж у 20-х роках XX століття [13, 14].

Для сільських мешканців хліб був основним атрибутом харчування та прикмет. Хлібопечення було багатокомпонентним процесом до якого ставилися з особливою відповідальністю. Рецепти передавалися від бабусь до дочок та онучок, через багато поколінь. Хліб завжди був символом добробуту та гостинності. З ним йшли вітати новонароджених немовлят, наречених та проводжали в останню путь небіжчиків. Традиційним атрибутом інтер'єру селянських хат був хліб – сіль, яким навіть сьогодні в українських традиціях слід вітати дорогих гостей.

Жоден селянський обід не обходився без не менш популярної страви – борщу. Його збереглося безліч рецептів. Найпопулярнішим був червоний борщ з капустою, буряком, пастернаком та морквою, який на Полтавщині та Київщині варили ще й з квасолею. З появою на сільських городах помідорів (наприкінці XIX століття), для смаку у борщ стали додаватися і вони.

Другим різновидом борщу став зелений борщ. Частіше він варився навесні, з додаванням шавлію, кропу, молоді кропиви, лободи, петрушки. Заправлявся такий борщ звареним яйцем та сметаною.

Рідше за борщ варили капустяк. Готувався він з квашеної капусти, пшоно та картоплі.

Однією з типових страв для України були вареники. Це та з небагатьох страв які в оригінальному вигляді дійшли до сучасників.

Для вареників використовували різні види борошна – пшеничне, житнє, гречане, або суміш різних видів борошна. Варили вареника з прісного тіста яке замішувалося на сироватці та додавалося сире яйце. Тісту давали «відпочити», розкатували його качалкою на 2 – 3 см. та різали на дрібні шматки, які потім обвалювалися у муці, розкатувалися варениці які потім начинялися різними начинками. Їх варили, складали у велику миску (макітру) та заправляли олією, смаженою цибулею або ж салом. Вживалися також вареники з сиром, ягодами та фруктами. На Полтавщині вареники варилися на паровій бані. Ця традиція існує і сьогодні.

Вареники не були повсякденною стравою. Частіше їх готували у вихідні або свята. [6, 240].

Та не можливо не згадати про символічну страву Полтавщини – галушки. Це прісне тісто як на вареники, яке тонко розкатувалося качалкою, різалося смужками а потім від смужок відривалися шматочки та кидалися і підсолений окріп. Зварені галушки заправляли смаженою цибулею.

У харчовому раціоні селян чільне місце займали круп'яні вироби. Пшоно, ячмінь, овес. Особливо цінною була гречка. Її посіви у XIX – XX столітті займали найбільшу площу у Київській губернії.

Крупи варилися в воді або молоці, змащувалися олією або салом. Зерна відокремлювали від луски застосовуючи шерстуння у круподерках, або

товкли у ступах. Крупу вживали в цілому вигляді або дрібною січкою. Були свої традиції приготування та приказки, наприклад, готуючи кашу у печі господині приповідали: «Каша – мати наша» [12, 19].

Гречана, пшоняна, ячна каші часто варили у центральних губерніях. В побуті водилося прислів'я: «Гречана каша – то матір наша, а хлібець житній – то батько рідний». Рідше варили пшеничну кушу, хоча пшениця завжди була найголовнішою із зернових культур, але майже вся вона перероблялася у борошно.

Популярною стравою у селян також вважалося молоко та молочні страви. Коров'яче молоко піддавалося кип'ятінню, вживалося сирим або парним. На молоці варилася локшина, заправлялася картопля, солодкі вареники та галушки. Часто молоко вживалося на полудень. З пареного молока виготовляли ряжанку, сир, кисляк. Молоко та молочні продукти використовувалися як окремі страви, або ж як додаткові та начинки. Сироваткою міг заправлятися борщ, на ній варили каші, млинці та оладки. Із зібраних вершків збивали масло, робили сметану.

Частіше вживалося коров'яче молоко, рідше – козяче. Також цінувалося овече молоко. Його використовували для приготування бринзи [7, 69].

Самим популярним на теренах України завжди було сало. Це улюблений і часто вживаний продукт, який використовується самостійно, як приправа, як жирова основа. Його їли сирим, солили, варили, копчили, смажили, шпигували м'ясо, поєднували з цукром та патокою.

Сало знімали разом із шкіркою, одразу ж після забою свині. Це були цілі великі шматки, або ж порізані на квадрати частини які щедро посипалися сіллю склалися у дерев'яні ночви, скрині, слоїки, або підвішувалися у полотняних торбах у коморах. Сало яке засолювалося могло зберігатися близько двох років.

Сало як окремий продукт вживався частіше у полуденок з хлібом часником та цибулею, з картоплею, огірками та помідорами. Салом засмажувалися рідкі страви, смажили та робили яєчно. Шкварки доповнювали смак каші, галушок, вареникам, млинцям [11, 28].

З м'ясних страв перевага віддавалася стравам із свинини (душенина, печеня, шинка, ковбаса, сальтисон, кров'янка). Популярною їжею в народі була шапундра – свиняча грудинка, підсмажена з цибулею, а потім зварена в буряковому квасі разом із буряками. Окремою стравою були свинячі кишки, начинені різними кашами.

До XIX століття м'ясні страви подавалися на стіл тільки у свята. Але з розвитком тваринництва м'ясні блюда все частіше вживалися і у будні.

Окрім свинини також використовувалися баранина, яловичина, свійська та дика птиця. В господинь дуже добре виходили печінкові та м'ясні паштети. Тушки птиці смажилися як окремо, так і в ці-

лому вигляді. Високо цінувався гусячий жир. Особливо Полтавщина славилася там, що розводила особливу породу Миргородських свиней та сірих Миргородських гусей, які відрізнялися м'ясистістю та жирністю.

М'ясні страви та ковбаси не належали до повсякденної їжі більшість населення. Їх робили зазвичай перед святами. Особливим смаком і якістю вирізнялися видужні (копчені) ніжинські ковбаси [6, 54].

Рідше готувалися страви з яєць. Частіше яйця були складовою частиною інших страв, особливо тих, які пов'язані з випіканням. Якщо селянин збирався у дорогу чи на польові роботи, у його торбині обов'язково були варені яйця. Була традиція з яєчною відвідувати породіллю, молоду у другий день весілля.

Щедра українська земля давала селянам багато овочів та фруктів, які переробилися у страви. Сушилися, споживалися у сирому вигляді, солилися. Часто вживані овочі – це бараболя, морква, буряк, гарбузи, кукурудза, огірки, помідори, хрін. Овочі вживалися як гарніри, складові компоненти страв. Найуживанішим овочем вважався буряк.

Із фруктів на столах були груші, вишні, терен, яблука, малина, смородина, баштанні. Добрим смаком відрізнялися опішнянські сливи. Частіше за все з овочів виготовлялися десерти (пирогови, дутні), варення та повидла, кваси, кисілі, компоти. Заготівля на зиму закладалася у сушінні фруктів.

Все що водилося у річках, озерах, ставках теж попадало на стіл. Риба – вагомий додаток до раціону селян, особливо часто вживалася у піст. Риба смажилася, сушилася, в'ялилася, додавалася до інших страв. Відомою стравою була баба – шарпанина. І. П. Котляревський писав: «З отрібки – баба – шарпанина». Шарпанину робили також із отрібки, тобто з посічених нутроців – печінки, легенів, серця, заливали їх тістом з яйцем; називали так подекуди рвані гаушки. Гарячою їжею з риб була «юха».

М. Макаревич описав рецепт приготування страви «Вьюни з хроном. Зажарить вьюниилско-ромномьмасле, сложитьхь на блюдо; стереть хрен на турку, размешать хрен с масломь, солью и уксу-сомь, прилить вьюні и подавать»

Для збагачення смаку використовувалися пряності та приправи. Основною була цибуля, часник та кріп. Також в городинах можна було знайти м'яту, любисток, чебер. На ярмарках можна було купити лавровий листок, чорний перць та оцет [2, 32].

Висновки. Розгляд особливостей технологій приготування їжі селянами Київської та Полтавської губерній наочно демонструє український менталітет у цьому відношенні. Водночас слід вказати, що харчування селян багато в чому залежало від пори року, сировини та традицій, було досить різноманітним. Головною особливістю був смак, пожив-

ність та калорійність, що обумовлювалося важкою працею селян.

Відзнакою кулінарії українського селянина були використання продуктів здебільше власного виробництва, а також особливості технологій приготування їжі, де частіше за все застосовувалася комбінована та багатокомпонентна обробка продуктів.

На погляд авторки, подальше вивчення проблеми потрібно провадити на основі розширення предмету дослідження за рахунок відображення інших сторін повсякденного життя селян.

Література

1. Артюх Л.Ф. Українська народна кулінарія. Історико – етнографічне дослідження / Л.Ф. Артюх. – К.: наукова думка, 1977. – 160 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. Борщ / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1995. – № 5–6. – С. 18–21.
4. Артюх Л. З історії народної кухні. Мандрили. Шулики. Сластьони. Пундики / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1993. – № 2. – С. 23–27.
5. Дубовіс Г.О. Українська кухня. Повне зведення рецептів національної кухні XVIII – XXI ст. / Г.О. Дубовіс, - Х.: Фоліо, 2006, - 591 с.
6. Закревський Н.О. Летопись и писаниегородаКиева 4ч. Описание. / сост. НиколайЗакревский, М.: Унив. Тип, - 1858. – 284 с.
7. Кувеньов О.Ф. Громадський побут українського селянства / О.Ф. Кувеньов. – К.: Наукова думка, 1966. – 135 с.
8. Макаров А. Малаяэнциклопедиякиевскойстаросты / А. Макаров. – К.: Довіра, 2002. – 558 с.
9. Маркевич Н.А. Обычай, поверья, кухня и напитки малороссиян / Н.А. Маркевич. –К.? Типография им. А. Давиденко, 1860, - 174 с.
10. Наулко В.І. Культура і побут населення України / В.І. Наулко. – К.: Либідь, 1993. – 288 с.
11. Путешествие антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном архидиаконом Павлом Алеппским : (По рукописи Моск. гл. арх. М-ваиностр. дел). Вып. 1-5/ Пер. с араб. [ипредисл.] Г. Муркоса . – М.: 1896. №4. – 156 с.
12. Старовойт А.В. Кулінарія / А.В. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, - К.: Вища школа, 1992. – 269 с.
13. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня / Капліна Т.В., Білоусько О.А., Шаповал Н.І. та ін. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 208 ст.
14. Українське народознавство / за ред. С.П. Павлюка, Г.Й. Гринь, Р.Ф. Кирчіва. – Л.: Фенікс, 1994. – 608 с.
15. Чабан А.Ю. Щедрий стіл Середньої Наддніпрянщини: монографія / А.Ю. Чабан. – Черкаси: «Вертикаль», видавець Кандич С.Г., 2017. – 230 с.

References

1. Artiukh L.F. Ukrainskanarodnakulinariia. Istoryko – etnohrafichnedoslidzhennia / L.F. Artiukh. – K.: naukovadumka, 1977. – 160 s.
2. Artiukh L. Z istoriinarodnoikukhni. Velykyipist. Molochnistravny / L. Artiukh // Neopalymakupyna. – 1995. – № 1–2. – S. 3–5.
3. Artiukh L. Z istoriinarodnoikukhni. Kartoplia. Borshch / L. Artiukh // Neopalymakupyna. – 1995. – № 5–6. – S. 18–21.
4. Artiukh L. Z istoriinarodnoikukhni. Mandryly. Shulyky. Slastony. Pundyky / L. Artiukh // Neopalymakupyna. – 1993. – № 2. – S. 23–27.
5. Dubovis H.O. Ukrainskakukhnia. Povnezvedenniaretseptivnatsionalnoikukhni XVIII – XXI st. / H.O. Dubovis, - Kh.: Folio, 2006, - 591 s.
6. Zakrevskiy N.O. Letopys y pysanyehorodaKyeva 4ch. Opysanye. / sost. NikolaiZakrevskiy, M.: Unyv. Typ, - 1858. – 284 s.
7. Kuvenov O.F. Hromadskiyobutukrainskohoselianstva / O.F. Kuvenov. – K.: Naukovadumka, 1966. – 135 s.
8. Makarov A. Malaiaentsyklopedyakiyevskoistarosty / A. Makarov. – K.: Dovira, 2002. – 558 s.
9. Markevych N.A. Obychay, poveria, kukhnia y napytkymalorossyan / N.A. Markevych. –K.? Typhrafyaym. A. Davydenko, 1860, - 174 s.
10. Naulko V.I. KulturaiobutnaselenniaUkrainy / V.I. Naulko. – K.:Lybid, 1993. – 288 s.
11. PuteshestvyeantyokhyiskhopatryarkhaMakaryia v Rossyiu v polovynе XVII veka, opysannoeehosymomarkhydyakonomPavlomAleppskym : (Po rukopysyMosk. hl. arkh. M-vaynostr. del). Выр. 1-5/ Per. s arab. [ypredysl.] H. Murkosa . – M.: 1896. №4. – 156 s.
12. Starovoit A.V. Kulinariia / A.V. Starovoit, M.S. Kosovenko, Zh.M. Smyrnova, - K.: Vyshchashkola, 1992. – 269 s.
13. Tekhnolohiiiproduktsiiirestorannohohospodarstva. Poltavskakukhnia / Kaplina T.V., Bilousko O.A., Shapoval N.I. ta in. Navchalnyiposibnyk. – K.: Tsentruchovoiliteratury, 2008. – 208 st.
14. Ukrainskenarodoznavstvo / za red. S.P. Pavliuka, H.I. Hryn, R.F. Kyrchiva. – L.: Feniks, 1994. – 608 s.
15. ChabanA.Iu. ShchedryistilSerednoiNaddnyprianshchyny: monohrafiia / A.Iu. Chaban. – Cherkasy: «Vertikal», vydavetsKandych S.H., 2017. – 230 s.

Галай К.Б. Особенности технологий приготовления пищи крестьянами Киевской и Полтавской губерний: этнографический аспект (1861 - 1913 гг.)

Для историков важное место в науке занимает исследование национальной культуры и изучения быта. Кулинария занимает должное место, роль и значение в истории, этнографии и культурологии.

Тема еды уже неоднократно поднималась историками. Но пространство для изучения осталось еще большой. Следует обратить внимание на ключевые вопросы истории развития кулинарных процессов.

Статья посвящение исследованию особенностей технологии приготовления, хранения и культуре еды крестьян Киевской и Полтавской губерний 1861 - 1913 гг. В рамках работы был сделан анализ истории и особенностей питания украинских крестьян, изучение рецептур основных повседневных блюд. Предлагаемый материал раскрывает процесс формирования и развития истории ук-

раинской кулинарии, рассматривает наиболее значительные достижения в этой области.

Исторический обзор технологии приготовления пищи позволяет проследить развитие культуры ее применения и традиций связанных с ней.

Ключевые слова: этнографический аспект, культура использования пищи, украинские национальные блюда

Galai K.B. Features of preparation technology of food of peasants of the Kyiv and Poltava governorship: ethnographic study (in the period of 1861 – 1913)

On important place for historians in a science takes the research of the national culture and stuffing of a mode of life. Cookery take a considerable place rule and meaning in a history, ethnography and cultural studding.

The theme of a food have already raised by historians repeatedly. But the space for studding have remained large. It is worth to pay attention on the key questions of history of the development of the cookery processes. The article have decod-

ed of to researching of preparing technology, keeping and culture of eating food of peasants of Kiev's and Poltava's governorships 1861 – 1913. In the frames of work have been done the analysis of a history and the peculiarities of the fuding of Ukrainian peasants, studding of a prescription the main daily dishes. Suggesting material opens the process of formation and development of the history of Ukrainian cookery, observes the most considerable obtaining at this sphere.

Historical viewing of the technology of preparing food gives a possibility to explore a development of a culture of its using and traditions which and connect with it.

Key words: ethnographic aspect, culture of food intake, Ukrainian national dishes.

Галай К.Б. – аспірантка кафедри Історії та археології СНУ ім.В.Даля, e-mail: galaykristina5@gmail.com.

Рецензент: д.і.н., проф. **Довжук І.В.**

Стаття подана 01.11.18.