

## ІЗОМОРФНІСТЬ УКРАЇНСЬКОГО КУЛІНАРНОГО ФОЛЬКЛОРУ В УКРАЇНСЬКО-КАНАДСЬКОМУ ТА УКРАЇНСЬКО-БРАЗИЛЬСЬКОМУ ДІАСПОРНИХ СЕРЕДОВИЩАХ

У статті досліджуються процеси, що відбувалися і відбуваються в українських спільнотах Канади і Бразилії в сфері народної кулінарії. Виявлено, що досі українські страви в згаданих діаспорних середовищах за рецептурою цілком ізоморфні до материнських "оригіналів". Це стосується таких страв, як вареники, голубці, а також обрядового меню на Різдво та Паску. Разом з тим, культурний контекст приготування і вживання традиційних страв є дещо інакшим.

Ключові слова: діаспора, Канада, Бразилія, ізоморфізм, народна кулінарія.

Етнічна їжа (*ethnic food, ethnic foods*), – а саме так називають в північноамериканських суспільствах продукти харчування і національні страви діаспор, що проживають там, – як свідчать дослідження з соціології міграцій, є найстабільнішим етнічним символом, який найдовше утримується в середовищі поза батьківщиною. У свою чергу, *етнічний символ (ethnic symbol)* – це певна особливість культури, за якою ідентифікують себе люди в межах або етнічної групи. Визнання етнічної їжі як найстабільнішого етнічного символу означає, що лише тоді, коли зникають всі інші показники, за якими можна ідентифікувати етнічне походження (мова, релігія, звичаї, одяг), "останнім могіканом" залишається прив'язаність людей (часом незбагнено сентиментальна) до їжі своїх предків. Власне, саме тому вивчення народної кулінарії виходить на один із перших планів під час вивчення іммігрантських та діаспорних спільнот.

Вжитий в назві статті термін *кулінарний фольклор* – це є спроба перекласти англійський термін *foodlore*, і яким ми намагаємося закріпити сучасний підхід до вивчення народної кулінарної традиції, яка пройшла довгий шлях від повної усності ("у сільських хатах ніколи не було кулінарних книг" або "моя баба ніколи не готувала за рецептом") до писемної трансмісії ("моя мама лишила мені величезний зошит з рецептами" або: "пам'ятаю з дитинства стару мамину кулінарну книгу з обшарпаною обкладинкою"), і аж до сучасної інтернет-практики обміну на форумах секретами приготування тієї чи іншої страви. В поняття *кулінарний фольклор* ми вкладаємо не лише перелік і варіабельність рецептів, удосконалених або спрощених персональним досвідом господинь, а й народні оповідання, жарти, анекдоти, прислів'я, приказки, а також звичаї, пов'язані з їжею. Важливою сферою дослідження кулінарного фольклору залишається контекст приготування і вживання тих чи інших страв.

Дослідження кулінарної практики українців Канади й Бразилії, країн, що представляють різний рівень збереженості української *етнічної* культури, а також співвіднесення її з "материнською" основою (переважно західноукраїнською, тобто з регіону, звідки переважно йшли еміграційні рухи до Америки), вказує на певні стабільні тенденції, які існують в ній, зокрема, явище ізоморфізму.

Термін *ізоморфізм* не є "на слуху" в етнологів. Серед "гуманітаріїв" лише лінгвісти, філософи і фольклористи в більшій чи меншій мірі послуговуються ним. Під *ізоморфізмом* ми маємо на увазі подібність внутрішньої будови (структури) однієї фольклорної одиниці іншій<sup>1</sup>. Як і більшість інструментів дослідження (методи, категорії, терміни), категорія ізоморфізму прийшла з точних наук: об'єкти, які в певному сенсі "однаково влаштовані", називаються ізоморфними<sup>2</sup>. Щоправда, представники точних наук вживають цей термін у випадку абсолютно точної відповідності структури об'єкта А структурі об'єкта Б, в той час, як фольклористи можуть

називати ізоморфізмом просто подібність сюжетів, мотивів<sup>3</sup> або співвідносність між різними типами діяльності, наприклад, обряду і фольклору<sup>4</sup>; культури повсякденності й фольклору/ постфольклору<sup>5</sup>. Вивчення матеріальної культури має ту перевагу перед "духовною", що дає можливість досить точно окреслювати подібність між структурами різних артефактів.

Почнемо з найпростішого прикладу. Якщо розглянути таку одиницю українського кулінарного фольклору, як вареники (пироги), то по суті це є варені шматочки розкачаного діаметром від 4 до 6 см тіста, які заліплені з начинкою у формі півмісяця. Це є внутрішня будова<sup>6</sup> (структура<sup>7</sup>, модель<sup>8</sup>) цього народно-кулінарного виробу. І вона є стабільною. А варіюються такі позиції, як тип тіста, тип начинки, розмір, "засмачка" (підливка) тощо. Нижче приведена таблиця варіативності начинок вареників у трьох, заявлених у назві статті регіонах (за сучасним станом речей)<sup>9</sup>:

	начинка	Україна	Бразилія	Канада
1	Картопля	+++	+++	++
2	Картопля з сиром	+	+++	+ + +
3	Картопля з капустою		++	(чеддер)
4	Картопля з грибами	+		
5	Сир солодкий	+++	+	
6	Сир солоний	+	+++	+
7	Капуста тушена	+	+++	+
8	солодка	+++	+++	
9	Капуста тушена	+		++
10	квашена	++		
11	Мак		+++	+
12	Фрукти		++	
13	Квасоля	++		
	Рис		++	
	М'ясо варене мелене	+		

Як бачимо, лідируюче місце за частотністю приготування в усіх трьох досліджуваних регіонах займає начинка з картоплі. З точки зору історизму, то, безсумнівно, це один з наймолодших варіантів традиційної української страви, проте у даному випадку головним є визначення не генетики, а типології. За сучасним станом речей, саме вареник з картопляною начинкою (№ 1) є типологічним взірцем і навіть інваріантом<sup>10</sup> одного з групи варіантів (№№ 2, 3, 4 та інших, менш поширених і тому не вказаних у таблиці).

Варіативність рецепту приготування тіста є незначною: в усіх трьох аналізованих регіонах (беремо не всю Україну, а лише західноукраїнську частину), це є "прісне тісто", яке в народно-кулінарній практиці отримало термінологічну специфікацію: *таке як на вареники*<sup>11</sup>.

Щодо засмачки, то традиційними є сметана, шкварки, смажена цибуля, грибна підлива. В Канаді українці давно відмовилися від шкварок через певну антипатію і відразу в суспільстві до "білого сала", натомість ввели заміник – бекон, копчену свинячу грудинку. У Канаді шкварки замінюються на виріб, що носить назву *бейкон бітс* (*bacon bits*), по суті це висушені (або висмажені до хрумкості) шматочки бекону, які мають суттєвий присмак копченості. Їх можна придбати в будь-якому супермаркеті (натуральні або імітацію на рослинній базі), хоча деякі жінки зі старої так званої "фармарської" формації досі готують їх самі. Так, одна з респонденток купує бекон в магазині, січе на маленькі шматочки, ставить у духовку на режим "гриль" (грилює) і коли жир розтоплюється, виймає хрумкі шматочки бекону і зберігає в холодильнику. Додає вона їх до вареників, голубців<sup>12</sup>. Зрідка на українських прийняттях вареники подають зі смаженими шматочками копченої ковбаси. В Бразилії шкварки (вар.: мелені шкварки) є досі дуже популярні в кухні українців, вони додаються до багатьох страв як українського (вареники, голубці), так і неукраїнського (*вірада*<sup>13</sup>) походження. До вареників також подають тут сметану, смажену цибулю, смажену ковбасу.

Взагалі вареники – чи не найпопулярніша в усіх діаспорних спільнотах українська страва, але контекст її вживання є різним. У Бразилії, в сільській місцевості, можна говорити про те, що традиційна культура досі залишається функціональною; вареники тут є не лише обрядовою, а й щоденною і недільною і святковою стравою. Цей продукт у Бразилії ще не комер-

ціалізувався: його робить господиня сама, вручну. В колоніях на свята (празники, фести) можна купити готові (вже зварені і присмачені) вареники при церкві, також зліплені вручну. Це є дуже популярний продукт, який купують не лише українці. В містах вареники можна купити також на фестях при церкві, а в деяких випадках (наприклад, при Соборі Івана Хрестителя в Куритибі)<sup>14</sup> навіть замовити їх для тієї чи іншої громадської або сімейної okazji.

У Канаді існує ціла індустрія виробництва вареників. Ці українські вироби перебувають у вільному продажу, їх (як напівфакрикти) можна придбати в будь-якому звичайному супермаркеті у відділі заморожених продуктів. Сюди вони потрапляють переважно з малих підприємств, де процес виробництва механізований. Так, наприклад, на ковбасній міні-фабриці в Мандері (провінція Альберта) "Stawnychy sausages" ("Ковбаси Ставничого") одна машина "ліпить" за одну годину 2 тисячі вареників. Інший спосіб придбати цей продукт (але вже ліплений вручну), як і в Бразилії, – у церкві. Перед святами або з інших okazji жінки певної парафії збираються при церкві (а кожна церква обов'язково має кухню і святковий зал), а в минулому при Народному домі, і ліплять вареники. Цей звичай (так само, як і колективне випікання паски) можна зарахувати до однієї із стабільних рис українсько-канадської міської обрядової і громадської практики. В минулому прибуток від виторгу вареників нерідко ішов на будову нової церкви, саме тому тут існує приказка: "Українські церкви в Канаді побудовані на варениках". Практика вживання вареників дещо відрізняється від бразильського контексту, де вони залишаються "стравою бідних". Інакшою є функціональність цієї страви: замість повсякденно-рутинної, вона стає часткою "ностальгійного" (спогади про дитинство), святкового (етнічно-забарвленого) чи делікатесного меню, тому частотність її вживання на кілька порядків нижча, ніж у Бразилії. Хоча при цьому в деяких українських сім'ях ця страва досі вживається досить регулярно. Так, один з респондентів, за звичаєм, встановленим у його родині його батьками, у п'ятницю на вечерю обов'язково готує вареники<sup>15</sup>. Але загалом у Канаді вживання вареників побутує на рівні етнічної символіки, відображенням чого є сентенція: якщо ти українець, мусиш любити вареники.

Таким чином, кулінарний фольклор навколо вареників має в Україні, Бразилії та Канаді багато спільного, передусім в рецептурі: практично всі рецепти ізоморфні. Разом з тим, контекст і соціальні звичаї, пов'язані з приготуванням і вживанням, відрізняються. Так, в діаспорних спільнотах поширений громадський звичай ліплення вареників (в середньому 1 – 3 рази на рік) на потреби церкви, в Україні його немає, зате, подібно до Бразилії, тут ще роблять цю страву вручну в домашніх умовах, хоча при цьому, як і в Канаді, тут відбувається комерціалізація виробництва і перехід в категорію напівфабрикатів.

Таким чином, бачимо, що ізоморфність стосується не лише самого артефакту матеріальної культури, а й цілого комплексу звичаїв і практик, що витворюють культурний контекст.

Тут варто зробити екскурс в інші етнічні культури, аби зробити висновки щодо ізоморфності. Цікава метаморфоза в світовій кулінарній практиці відбулася зі стравами, які колись асоціювалися з меню найбідніших верств населення. Ідеться про їжу, що потребує з одного боку, великої затрати часу і ручної праці на приготування, а з іншого, є дуже економічною (дешевою). В ХХ ст. люди, стаючи заможнішими, ігнорували їх, оскільки ті нагадували їм про бідне дитинство. Разом з тим, з розвитком системи громадського харчування і ресторанного бізнесу, вони набувають нового, символічного (подібно до вареників як символу "українськості") чи "елітного" звучання. Так сталося з продуктами морського збиральництва у приморських територіях, з українськими варениками чи італійською піцою. На острові Ньюфаундленд авторові пощастило записати таку бувальщину з сімейного фольклору родини О'Нел: в 1920-і рр., коли в родині не було що їсти, бабуся посилала його маму ловити біля пристані лобстера, причому надвечір (коли темніло) і наказувала: "Тільки іди так, щоб тебе ніхто не бачив!": це вважалося великою ганьбою у рибальських громадах<sup>16</sup>. Тепер лобстер – це елітний і дуже дорогий продукт харчування. Для порівняння наведемо приклад із українського кулінарного контексту, ізоморфний до попереднього: коли одна родичка авторки статті на день народження приготувала вареники, її свекруха обурилася: "Ми їли вареники лише, коли голодували! А ти ставиш їх на святковий стіл!"<sup>17</sup>.

Ізоморфними до рецептури українських вареників є російські *пельмені*, італійські *равіолі*, азійські *тушпара* й *чучпара*, кавказькі *дюшбара*, китайські *вон тон*, тобто вироби інших

національних кухонь, причому поширеною є думка, що всі вони генетично походять від китайських *цзяо цзи*. Однак, знову ж таки, на сьогодні не генетичний зв'язок<sup>18</sup>, а типологічна подібність є актуальним питанням, зокрема, те, що у даному випадку ізоморфізм виявляється на вищому (наднаціональному) таксономічному рівні. Як писав Б.Путілов, "не випадковим є виникнення ізоморфних мотивів/блоків в однотипних сюжетно-тематичних комплексах у фольклорі різних народів при відсутності прямих взаємодій"<sup>19</sup>.

Подібно до цього, на позаєтнічному таксонометричному рівні долма – варений рис, загорнений в листя винограду, – є ізоморфною до українського (і не лише українського) голубця. Голубці – в межах української кулінарної системи – мають модель загорненої в листок рослини начинки. Сьогодні, як відомо, найпоширенішою базою для начинки є рис, а для листка – капуста (свіжа або квашена)<sup>20</sup>.

Відразу треба зазначити, соціальні звичаї виготовлення і вживання голубців в Бразилії й Канаді є ізоморфними до звичаїв, пов'язаних з варениками: їх так само виробляють і продають перед святами або на свята, а вторговані гроші ідуть на церкву. Щоправда, треба визнати, що об'єм виробництва голубців та їх популярність на порядок нижча, ніж вареників. Так само, як і вареники, голубці в Бразилії – це рутинна повсякденна, святкова і обрядова страва, а в Канаді – частина ностальгійно-етнічного та делікатесного меню.

Капустяний голубець з рисом є на сьогодні типологічним стандартом цього кулінарного виробу і в Україні, і в діаспорі, хоча достеменно відомо, що стадіально давнішою є начинка з гречки. Як свідчить пошук в інтернеті на різних форумах, в українському побуті і ресторанному бізнесі голубці з гречаною начинкою готують зрідка задля екзотики або для святвечірнього меню переважно в ареалах західноукраїнських регіонів, причому в таких варіантах: з гречкою і підсмаженою цибулею, з гречкою і картоплею, з гречкою і сиром (одиночні випадки).

Щодо висвітлення питання побутування голубців з гречкою серед українців Бразилії та Канади, розглянемо кілька польових записів автора з канадської "фармарської" і бразильської сільської субкультур.

Бразильський запис здійснено від респондентки 1956 року народження, родом зі штату Санта-Катарина, де, дякуючи природно-екологічним умовам, практика вирощування гречки (і, відповідно, вживання її у їжу) затрималася довше, ніж у штаті Парана. Респондентка розповідає як голубці з гречкою готувала її мама: варену квасолю вона перетирає через сито макогоном до утворення пюре ("юшки"), додавала пересмажену звичайну і зелену цибулю, часник, петрушку, потім в цій юшці прокип'ячувала гречку: "трошки так закипіла, тоді ліпили, робили ті голубці. Тоді взяли, (...) поскладали ті голубці, тоді накидали поверху шкварки мелені такі, – дуже популярні в тих околицях мелені шкварки, – і заварювали"<sup>21</sup>.

Інший варіант голубців з гречки – канадський, "фармарський", – записаний від респондентки 1936 року народження з провінції Саскачеван. Специфікою цього рецепту є те, що фарш загортається не в капусту, а в листя буряка. Жінка навчилася робити такі голубці від своєї мами, і досі його готує для себе або для своїх гостей. За рецептом, треба ошпарити листя буряка, окремо зварити гречку, підсмажити цибулю, додати туди кропу, перемішати з гречкою і починати обережно (оскільки листя буряка дуже ніжне) загортати фарш. Далі вона кладе поміж голубцями шматочки воскового паперу для випікання, аби вони не злиплися, і заморожує їх. Перед приготуванням вона виймає голубці з морозилки, викладає в посудину з товстими стінками (*casserole* – на зразок нашої гусятниці), причому кожен наступний шар голубців викладає упоперек попереднього, додає трохи окропу, накриває кришкою і тушить у духовці (like *casserole* dish). Часом жінка додає бейкон бітс, які готує сама (див. вище), часом заливає вершками, а якщо ні, то подає сметану до готових<sup>22</sup>. Інші господині, дала респондентка, спершу тушать голубці, а потім заморожують їх в морозилці, і тому перед вживанням тільки розморозжують їх і підігривають. Голубці з гречкою в Канаді до появи холодильника з морозильною камерою, були сезонною стравою, однак тепер сезонним є лише її приготування, а вживати їх можна цілий рік. Цікаво, що функціональність цієї страви полягає саме сезонному характері: на початку літа, коли ще не з'явилася молода капуста, а квашена (головками) вже закінчилася, люди використовували листя буряка.

Як бачимо, обидва варіанти голубців з гречкою ізоморфні до взірцевого стандарту (капуста+рис), адже структура лишається незмінною. Варіюється начинка (замість рису, гречка),

а в одному випадку – ще й листок (замість капусти, бурякове листя). В Бразилії також існує "запасний" варіант приготування голубців у разі тимчасової відсутності листя капусти: у цьому випадку використовується кова – рослина схожа на гігантську лободу.

На Галичині практикується також картопляна начинка до голубців: м'ята варена картопля вперемішку з сиром (тертою). Існують також "екстремальні" варіанти голубців: в Канаді на початкових імміграційних "виживальних" етапах використовували для святвечірніх голубців ячмінь<sup>23</sup>.

Доцільно тут навести ще один один "фармарський" рецепт, ізоморфність якого є гібридною: наведений нижче кулінарний виріб є частково ізоморфним до голубців з бурякового листя, а частково – до печених пиріжків. Ідеться про *бітники* (від англ. *beat* – буряк). Це загорнені в бурякове листя шматочки дріжджового тіста. Вони викладаються на деко і печуться, як маленькі пиріжки. Після того їх можна відразу вживати в їжу, а можна заморозити "на потім". Подаються в такій присмачці: у підсмажену на маслі цибулю вливаються жирні вершки, і в цій суміші бітники протушуються на сковорідці<sup>24</sup>. Цей рецепт репрезентує саме українсько-канадську (і, можливо, ще точніше – західноканадську фармарську) культурну специфіку і є блискучим прикладом креативності на базі традиційного (у даному випадку кулінарного) начала.

Тут варто додати, що ізоморфність дочірніх українсько-бразильської та українсько-канадської кулінарних традицій по відношенню до материнської притаманній не лише окремим стравам, а й цілим харчовим комплексам. Якщо розглядати меню (повсякденні страви, святкові і обрядові), то найбільш тісний зв'язок з материнською традицією зберегло обрядове меню, що є цілком закономірним, оскільки обрядова сфера є дуже консервативною. Передусім ідеться про вечерю на Свят вечір і сніданок на Паску. Причому ізоморфізм святкової вечері стосується не лише меню, а й обрядового етикету. А щодо повсякденного харчування, то тут відбулося часткове (в бразильських колоніях) або повне (в канадських фармарських місцевостях і в містах обох країн) заміщення стравами бразильської/канадської кухні.

Категорія ізоморфізму є однією з базових для розуміння явищ народної культури, через її призму можна прослідкувати крок за кроком ланцюжок трансформації окремих артефактів (і не тільки їх, а й звичаїв, обрядів, текстів) з одного стану в інший.

На прикладі народної кулінарії ми хотіли зруйнувати поширений стереотип про діаспору, за яким в ній все "консервується в архаїчному вигляді". Аналіз дає змогу переконатися в тому, що дочірні регіональні (діаспорні) субкультури не консервують знання і навички, завезені з історичної батьківщини, а розвивають їх. Причому розвиток відбувається на різних рівнях: а) як варіації в межах однієї структури (ізоморфізм); б) як часткова руйнація структури і збереження зовнішньої подібності (гомоморфізм).

<sup>1</sup> <http://filosof.historic.ru/enc/item/f00/s03/a000397.shtml>

<sup>2</sup> <http://ru.wikipedia.org/wiki/Изоморфизм>

<sup>3</sup> <http://www.infoliolib.info/philol/putilov/9.html>

<sup>4</sup> Байбурин А.К. Левинтон Г.А. О соотношении фольклорных и этнографических фактов // Acta Ethnographica. – 1983. – Т. 32. – С. 12

<sup>5</sup> Ядрышникова Л.Г. Фольклор и постфольклор в культурных практиках повседневности: Автореферат диссертации на соискание учёной степени кандидата культурологии. – Екатеринбург, 2008. – С.11

<sup>6</sup> <http://filosof.historic.ru/enc/item/f00/s03/a000397.shtml>

<sup>7</sup> <http://lib.deport.ru/slovar/log/g/gomomorfizm-izomorfizm.html>

<sup>8</sup> Путилов Б.Н. Фольклор и народная культура. – СПб., 1994. – С.299

<sup>9</sup> Таблиця складена на основі фактів, зібраних методами спостереження і включеної участі, а також шляхом пошуку в інтернеті. Бралася до уваги не лише домашній контекст, а й громадський, і комерційний. Значок +++ означає найвищу частотність (прим. автора)

<sup>10</sup> *Інваріант* означає незмінну частину фольклорної одиниці. Відмінність між моделлю (структурою) та інваріантом полягає в тому, що модель є абстрактним поняттям, а інваріант – реальний виріб (явище, предмет), що має конкретне матеріальне втілення (прим. автора).

- <sup>11</sup> Дещо курйозним є той факт, що багато респондентів на запитання: "А яке тісто Ви використовуєте на вареники?" відповідають: "Прісне тісто, таке, як на вареники".
- <sup>12</sup> Зап. М.Гримич в м. Едмонтоні 31.03.2009 від Елізабет Голінатої (Голінати), що народилася у 1936 р. на фермі в околиці Уакау (Саскачеван). Інтерв'ю було записане під час громадського звичаю випікання пасок у церкві святого Василя. Далі – Зап. М.Гримич від Е.Голінатої.
- <sup>13</sup> Вірада – бразильська страва: варена квасоля, заправлена смаженою цибулею, часником і петрушкою (прим. автора).
- <sup>14</sup> Зафіксувала М.Гримич в м. Куритиба (штат Парана) 07.05.2009 р.
- <sup>15</sup> Зап. М.Гримич від А.Горняткевича в м. Едмонтон (Канада).
- <sup>16</sup> З сімейного фольклору родини О'Нел (Зап. М.Гримич в м. Брігус, провінція Ньюфаундленд. – 26.06.2009 р.).
- <sup>17</sup> З сімейного фольклору родини Гримич.
- <sup>18</sup> Про абсолютно безсумнівний генетичний зв'язок українських вареників можна говорити лише у їз зв'язку з польськими *piezogi*, перехідною формою яких є галицькі *пирого*.
- <sup>19</sup> Путилов Б.Н. Фольклор и народная культура. – С. 320.
- <sup>20</sup> Зараз дуже популярні акції, направлені на урізноманітнення традиційних страв, яскравим прикладом є фестиваль голубців в Закарпатті, де на який приготували 45 видів цього виробу. Див.: <http://www.rionews.com.ua/mixed/all/now/n1022793813>
- <sup>21</sup> Зап. М.Гримич та А.Нагачевський 10.05.2009 р. від катехитки Марії Магдалени Лозової в м. Прудентополіс. Магдалена Лозова народилася 1956 р. в колонії Коста Карвальо (штат Санта-Катарина).
- <sup>22</sup> Зап. М.Гримич від Е.Голінатої.
- <sup>23</sup> Marechko-Sochan A. Ukrainian WInTer Calendar Customs: Transplanting Ukra€nian Christmas Observances to the Alberta Homestead //Міграційні рухи з Західної України до Захіної Канади: Матеріали спільних конференцій. – Едмонтон, 2002. – С. 267.
- <sup>24</sup> Зап. М.Гримич 2.04.2010 на фермі Воронюк в околиці містечка Райкрафт. (Альберта, Канада) від Мей Воронюк (Woronuk), нар. в 1923 р. в цій же околиці.

*В статье исследуются процессы, которые происходили и происходят в украинских сообществах Канады и Бразилии в области народной кулинарии. Выявлено, что до сих пор украинские блюда в упомянутых диаспорах по рецептуре вполне изоморфны материнским "оригиналам". Это касается таких блюд, как вареники, голубцы, а также обрядового меню на Рождество и Пасху. Вместе с тем, культурный контекст приготовления и применения традиционных блюд различен.*

*Ключевые слова: диаспора, Канада, Бразилия, изоморфизм, народная кулинария.*

*The article investigates the processes that occurred and are occurring in the Ukrainian community of Canada and Brazil in the field of traditional cooking. It was revealed that so far Ukrainian dishes in the diaspora is completely isomorphic to the "originals". This applies to such dishes as dumplings, cabbage rolls, as well as ceremonial menu at Christmas and Easter. However, the cultural context of the preparation and application of traditional dishes is different.*

*Key words: Diaspora, Canada, Brazil, isomorphism, foodlore.*