

22. *Roth A. M., Roehrig C. H.* Magical Bricks and the Bricks of Birth / Ann Macy Roth, Catharine H. Roehrig // Journal of Egyptian Archaeology. – London, 2002. – Vol. 88. – P. 121–139.

23. *Willems H.* Chests of Life : A Study of the Typology and Conceptual Development of Middle Kingdom Standart Class Coffins / Harco Willems // Mededelingen en verhandelingen van het Vooraziatisch genootschap «Ex Oriente Lux». – Leiden : Ex Oriente Lux, 1988. – Vol. 25. – 249 p.

Масалова Кристина Юрьевна, соискатель Национальной академии руководящих кадров культуры и искусств, г. Киев

Наративный образ Детей хора в древнеегипетской Книге Мертвых (на материале глав 137а та 151)

Цель статьи – реконструкция и интерпретация образа детей Хора на основе двух глав Книги мертвых (главы 137А и 151), в каждой из которых выявлены фрагменты, связанные с детьми Хора. Установлено, что в этих главах дети Хора представлены, прежде всего, в образе охранников и защитников покойного и Осириса. Было обнаружено, что акцент на количестве детей Хора был настолько силен, что любые другие предметы или понятия, количество которых равнялось четырем, начинали ассоциироваться с этими богами. Был также установлен необычный пример генеалогии детей Хора – в главе 151 их отцом назван Осирис. На примере папируса Мутхетеп показано, что андрогинный характер бога Амсети теоретически может быть отражен и в нарративной форме.

Ключевые слова: Книга мертвых, древнеегипетская религия, древнеегипетские божества, дети Хора, египетский язык.

Masalova K. Yu., PhD candidate in cultural studies National Academy of Managerial Staff of Culture and Arts, Kyiv

The narrative image of the Children of horus in ancient Egyptian Book of the Dead (on the basis of chapters 137a and 151)

The aim of this paper is to reconstruct and to interpret the image of the children of Horus on the basis of the two chapters of the Book of the Dead (Chapter 137A and 151). In each chapter, passages related to the children of Horus were identified. Each passage was translated by the author of the paper. An interpretation of the translated texts was given.

It has been defined that in the chapters, which have been studied, the children of Horus are presented primarily in the image of guards and defenders of the deceased and Osiris. They were also shown as strengtheners of the house of the deceased, destroyers of the enemies and the avengers of the dead / Osiris. It was discovered that the emphasis on the quantity of the children of Horus was so strong that any other objects or concepts, the number of which is equal to four, began to be associated with these gods. It was also found an unusual example of a genealogy of the children of Horus – their father is named Osiris in Chapter 151. The example of the papyrus of Muthetep has shown that androgynous nature of god Amseti could theoretically be reflected in the narrative form.

Egyptologists may find the information contained in this article useful for understanding the role of the children of Horus in Egyptian religion. The paper shows that more attention should be paid to the role of these gods in ancient Egyptian texts and other sources (different from the canopic equipment).

Key words: Book of the Dead, ancient Egyptian religion, ancient Egyptian gods, Children of Horus, Egyptian language.

Надійшла до редакції 6.10.2015 р.

УДК 127/3/4

Поплавська Альона Володимирівна, аспірантка Київського національного університету культури і мистецтв

**ТРАДИЦІЇ КУХАРСЬКОГО МИСТЕЦТВА КИЇВСЬКОЇ РУСИ
У КОНТЕКСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУЛЬТУРИ УКРАЇНИ**

Розглянуто традиції кухарського мистецтва в Київській Русі у контексті національної культури України. Аналізується мистецтво приготування й популяризації страв і напоїв в Київській Русі, досі присутнє в сучасній українській харчовальній культурі.

Ключові слова: кухарське мистецтво, традиції, Київська Русь, культура, національна культура, харчовальна культура, кухня, страва, напої.

Українська кухня здавна характеризується мистецтвом приготування страв із відмінними смаковими і корисними поживними якостями. Причому у кожному з регіонів нашої держави – Наддніпрянщині і Слобожанщині, Поділлі і Поліссі в силу культурно-історичних причин склалися свої традиції кулінарії. Й лише початком ХІХ ст. фахівці констатують наявність української кухні як цілісного феномену кухарського мистецтва.

Кухарське мистецтво, на думку В. Смоляра, – мистецтво поєднання смакових властивостей різних харчових продуктів з акцентуванням на їхню контрастність. Вишукане кулінарне мистецтво прийшло в Європу з Азії і, трансформуючись під впливом локальних традицій, дістало поширення у всьому світі [9; 63].

Літописні пам'ятки й археологічні артефакти надають сучасним українцям цінну інформацію про мистецтво приготування страв, які споживали жителі Київської Русі на території Передньої Наддніпряниці у період IX – середина XIII ст. Відомості про культуру харчування населення Русі, пов'язані з поетичними уявленнями слов'ян про природу, містяться у фундаментальній тритомній праці визначного російського літературознавця, представника міфологічної школи у вітчизняній фольклористиці О. Афанасьєв (1826-1871 рр.) «Поэтические воззрѣнія славянъ на природу. Опытъ сравнительнаго изученія славянскихъ преданій и вѣрованій, въ связи съ мифическими сказаніями другихъ родственныхъ народовъ» (1869 р.) [4]. За О. Афанасьєвим, вживання рослинних продуктів (зернових та овочів) русичі поєднували з вживанням м'яса свійських і диких тварин. Із м'ясних русичі віддавали перевагу свинячому салу й м'ясу, оскільки вважали, що воно є не лише ніжнішим та соковитішим, але й чистішим у порівнянні з яловичиною, яка, належачи тягловій худобі, віддавала запахом поту. Свиной випасали у лісі й сприймали свиню, що рие землю, як живу асоціацію з плугом, що боронить ниву [4; 169–170].

Книга російського етнографа і археолога О. Терещенка «Быт русского народа» (1847-1848 рр.) дає картину життя Росії у минулі епохи, детально розкриваючи спосіб життя народу, об'єктивованій в його звичаях, обрядах, особливостях буття Київської Русі та пізніших епох. У першому томі автор описує особливості матеріальної культури населення Київської Русі – його житло, одяг, їжу, ремесла й ін. Задовольняючись простою їжею, що надавала природа, русичі нічого не жалкували для гостей, одночасно виявляючи до них повагу і привітність через мистецтво куховарення смачних страв [10; 143].

Книга «Исторія кабаковъ въ Россіи въ связи съ исторіей русскаго народа» російського історика й знавця народного буття І. Прижова (1827-1885 рр.), видана 1868 р., донині є єдиним значним дослідженням шинків й російського питного промислу. Автором на широкому документальному матеріалі розповідається про мистецтво медоваріння й пивоварства з часів Київської Русі, сорти горілки, казенної й корчемної, шинки й кружала, цілувальників (шинкарів) й відкупників (людей, які купували у влади за великі гроші право виняткової торгівлі вином у певному окрузі) та і питухів (п'яниць) тощо [6].

На зламі XX-XXI ст. історія мистецтва української кухні з часів східнослов'янського язичництва і Київської Русі активно досліджується істориками й етнографами. В. Смоляр, зокрема, у праці «Історія харчування» виокремлює вузлові етапи процесу становлення мистецтва української національної кухні, її специфічні риси та відмінність у порівнянні з іншими національними кухнями. Значну увагу при цьому приділено мистецтву випікання хлібу, при якому застосувалося кисле дріжджове житнє тісто й інші борошняні вироби, національним слабоалкогольним і безалкогольним напоям. Протягом багатоголіткового становлення кулінарне мистецтво також зазнало чимало запозичень із німецької, угорської, татарської й турецької кулінарних шкіл [8]. Незважаючи на те, що традиції кухарського мистецтва Київської Русі і їх значущість у духовному житті українського народу були в центрі уваги мислителів минулого та сучасного (Л. Артюх, О. Афанасьєв, В. Борисенко, І. Прижов, В. Смоляр, О. Терещенко й ін.), вона залишається однією з яскравих і водночас малодосліджених сторінок української національної харчової культури.

Тож метою даної статті є визначення традицій кухарського мистецтва Київської Русі у контексті національної культури України.

Вклад основного матеріалу. Як засвідчують артефакти археологічних розкопок, жителі України з прадавніх часів вживали рослинну та м'ясну їжу. Для трипільської культури, успадкованої східними слов'янами, характерно культивування жителями Правобережної України для споживання і обміну зернових культур: ячменя, проса і пшениці. Майже тисячу років тому до них приєдналося жито, яке згодом набуло повсюдного поширення у киеворуській державі.

Крім землеробства, наші далекі пращури займалися також скотарством: вирощували свиней, велику й дрібну рогату худобу; харчувалися також із полювання й рибальства. З часом у мистецтві приготування і споживання їжі вони користувалися майстерно виліпленим глиняним посудом, прикрашеним зеленуватою прозорою глазур'ю.

Характерним символом добробуту та щастя у слов'ян став великий круглий пухкий хліб – коровай, який, за звичаєм, рівномірно розподіляли між учасниками трапези. У подальшому ритуал розподілу короваю самобутньо відбився у традиціях українського весільного обряду, коли молодий

та молода набували статусу князя і княгині. Шматочок весільного короваю, спеченого спільними зусиллями родичів, сусідів та друзів, художньо оздобленого колосками, зернами, фігурками домашніх тварин й ін., отримував кожен учасник весілля як матеріальну запоруку любові, щастя і здоров'я новостворюваної родини.

Напередодні Юр'єва дня русичами відзначався, зокрема, збережений донині білорусами, Ляльник – свято на честь настання весни – Лялі. В цей день на лузі збиралися сільські дівчата й, обравши зі свого середовища найвродливішу з подруг – уособлення Лялі, одягали її у біле вбрання, перев'язували їй руки, шию і стан свіжою зеленню, а на голову одягали з весняних квітів красивий вінок. Посадивши головну героїню свята на дерево, біля неї ставили різні припаси (хліб, молоко, масло, сир, сметану та яйця) й зелені вінки. Дівчата, узявшись за руки, водили довкола Лялі хоровод, співали обрядових пісень й звертались до неї з проханням про щедрий врожай. Ляля ж роздавала їм вінки й пригощала приготовленими яствами [3; 432].

У IX-X ст. у Київській Русі з'явилися хліб на основі кислого, «квасного», дріжджового житнього тіста й багато різновидів борошняних виробів – пироги, млинці, коровай, перепічки тощо. Широкого застосування знайшли й винайдені злакові киселі – вівсяні, житні й пшеничні – задовго до появи киселів ягідних. Вагоме місце у раціоні наших пращурів займали каші, зварені на воді або молоці. Смак борошняних страв здобрювали в якості гарніру риба, гриби, лісові ягоди і овочі, рідше – м'ясо. М'ясний раціон складали також продукти з птиці. Полювання на дичину забезпечувало споживання страв із м'яса диких свиней, зайців й ін. Населенню були знайомі рецепти виготовлення молочних продуктів. Русичі вміли виготовляти коров'яче масло та сир, споживали різні види тваринного молока.

Приготування пирогів являло собою мистецтво. Їх готували залюбки й у великій кількості, змазуючи маслом і пропонуючи завжди гарячими, з рибною, м'ясною, овочевою й фруктовою начинками [9; 64].

Курячі яйця пізніше використовувались у монастирських кухнях при виготовленні різноманітних ячень і омлетів, а також релігійної випічки до свят. Завдяки розведенню великої рогатої худоби, полюванню й рибальству доволі урізноманітнися харчовий раціон, хоча початок XIX ст. ще позначений рідким вживанням м'яса – лише на свята. Але цілком звичайним було щоденне споживання риб'ячої ікри. У пісні дні русичі після прийняття християнства дотримувались дієти, і їжа була здебільшого простою та уніфікованою. За християнською традицією, табувалося споживання конини в якості їжі. Ця традиція, впроваджена на Русі всупереч язичництву, швидко увійшла у побут давньоруського населення, закріпилося й існує вже не одне століття [2; 160].

На землях Київської Русі зростали різноманітні фруктові дерева. Зазначене зумовило активне споживання безалкогольних фруктових напоїв, зокрема, узвару, історія виготовлення якого сягає киеворуської доби. Останній являє собою різновид компоту із сушених або свіжих фруктів з додаванням ізюму або меду. Класичний фруктово-ягідний набір для узвару складається з сушених яблук, груш, вишень, чорносливу та ізюму. Другим цінним напоєм в українській кухні часів Київської Русі є квас, обожнюваний сусідами-скандинавами в образі віщого Квасира [6; 8], – героя скандинавських міфів. При укладанні миру дві групи ворогуючих богів, аси й вани, одного разу зібрали в посудину свою слину, з якої була зроблена мудра людина на ймення Квасир. Два карлики, Фьялар і Галар, убили Квасира й змішали його кров з бджолиним медом. Відтоді, усякий, хто пив, виготовлений у такий спосіб напій, названий медом поезії, ставав поетом або мудрецем.

За свідченням киеворуського літопису 1056 р. квас диференціювався на слабоалкогольний та сильнosp'яняючий («творений», або ж зварений) за міцністю наблизений до вина. Донині у різних регіонах України поширені кваси: хлібний (сировець) й буряковий, який додають у борщі, холодники та юшки з буряків. На Поліссі ж набули поширення екзотичні фруктові й ягідні кваси, а також виготовлювані з березового та кленового соку.

Свідчення про слабкі хмільні напої збереглися у пам'яті нашого народу з прадавньої пори. Брага (санскр. bgr, bhrj; нім. brauen, brüt – варителька пива, наречена; фр. Brasser мед (санскр. madh, manth – збивати колотівкою, madhu – медвяний напій; сканд. mjodhr), пиво (від слов'янського пити), ель (олуй, оловина) й квас, уживані у помірних кількостях, звеселювали настрої й підкріплювали фізичні сили людини. Причому пияцтва як вади у домосковській Русі не існувало [1; 216].

Мистецтву приготування медів, їх забарвленню і назвам дивувалися гості киеворуської держави. Назва «мед» не має слов'янського походження. Це древньогрецьке слово μέθυ означає «хмільний напій», μέδνωτις – «сп'яніння», «бахус» [10; 144]. Меди в Київській Русі диференціювалися на: вишневі, смородинні, ялівцеві, обарні, приварні, червоні, білі патокові, малинові, черемхові, старі, весняні, меди із гвоздикою, а також на князівські та боярські. З метою

досягнення бажаних смаку і кольору з ягід вичавлювали сік та додавали його у медову масу [10; 145]. При порушенні ж міри медом можна було упитися, як від горілки. За літописними відомостями, княгиня Ольга, прибувши з каральними намірами до древлян (945 р.) звеліла мешканцям Іскоростеня (нині Коростень Житомирської обл.) зварити для неї меду й почастивати і їх самих. Відтак, Ольга наказала своїй дружині рубати сп'янілих древлян, і їх було знищено до 5 тисяч [6; 4]

Алкогільний напій під назвою «ол» («олуй», «олус»), відомий на Русі з XII ст., був подібний до сучасного пива і виготовлявся також з ячменю, але з додаванням полину і шишок хмелю. Його вважали благородним напоєм і в окремих випадках використовували в якості заміниці церковного вина. Устаткування для приготування хмільних напоїв на Русі було доволі простим: у діжках або глиняних посудинах збражували первинну сировину й витримували протягом певного часу, у залізних же або мідних чанах варили мед, квас і пиво.

Будь-яка успішно влаштована мирська справа мала завершуватися застіллям або на вищому ієрархічному рівні бенкетом, які мали вагоме соціокультурне значення. Причому між князівськими учтами й народними застіллями була відсутня жорстка ієрархічна відмінність, зважаючи, зокрема, на ту обставину, що у простонародді хрестителя Русі любовно йменували «Володимиром Красним Сонечком». Великі київські князі, бенкетуючи з боярами, звичайно виставляли для народу вино, мед у діжках, хліб, свиняче м'ясо, дичину, рибу, городину, овочі та перевар (хмільний узвар або ж збитень). Останній виготовлявся з меду на звіробії, шавлії, лавровому листі, імбирі й стручковому перці. Для кип'ятіння збитню було винайдено самовар, щоправда з відсутністю хронологічного датування цієї події [10; 146].

На народні застілля нерідко князя, й відтак і на князівські учти збирався простолюд. Літописні джерела містять, зокрема, відомості про бенкет для новгородців, улаштований восени 1148 р. князем Ізяславом і його сином Ярославом: «Посласта подвойскеи и бориче по улицам кликати, зовучи к князю на обед от мала и до велика; и тако обедавше, веселишася радостію великою и разъидошася в своя дома» [6; 3] й князівський бенкет у Києві 1152 р.: «Вечъслав же уха в Киев, и еха к святее Софьи, и седе на столе деда своего и отца своего, и позва сына своего Изяслава на обед, и кіаны все». Тогочасні церковні ієрархи ж повчали: «Егда творите пир, и зовете и братию и род и вельможи, или кто в вас возможет князя звати, и то все добро есть, то бо в свете сем чештно. Призовите же паче всего оубогую братию, колико могуще по силе» [6; 4]. На весільних киеворуських бенкетах будь-якого ієрархічного рівня практикувався звичай взаємного годування молодятами каші ложкою на знак любові й подружньої самовідданості до смертного порогу [5; 372].

Що ж стосується споживання спиртного мешканцями Київської Русі, то тогочасне духовенство накладало на нього розумні обмеження. Свідченням цього є деякі народні приказки та прислів'я, як-от: «Для свята Христова не гріх випити чарочку простого» (тобто пити у будень – грішно), «Одна чарка – на здоров'я, інша – на веселощі, третя – на дурницю», «Багато вина пити – лиху бути», «Пити до дна – не бачити добра», «Робота грошик збирає, хміль грошик пропиває» та ін.

Традиційним місцем народної громадської гостини, виключаючи суто родинні стереотипи, був шинок – заїзд, в якому продавалися спиртні напої, їжа, й відпочивали подорожні. Російським аналогом його є корчма, за характеристикою російського історика І. Прижова, це поняття похідне від сербського «крма» – їжа й споріднене з сучасним російським «корм» [7; 1053]. Корчма успадкована від князівської давньоруської держави Московською державою і проіснувала у ній до часів правління царя І. Грозного. Здебільшого корчма у народній пам'яті залишилася як символ морального занепаду.

При корчмі діяли й постійні двори для приїжджих воїнів, купців і торговців, що стали прототипами сучасної індустрії туризму й закладів громадського харчування. При постійних дворах відбувалися судові засідання, в яких розбиралися правові справи, пов'язані з перебуванням у Княжій Русі тогочасних іноземних громадян. Й вони виступали своєрідними центрами міжнародного комерційного життя.

Таким чином, сучасна українська кухня як традиційна практика мистецтва приготування й популяризації страв і напоїв українського народу природно закріплена у матеріальну і духовну культуру слов'янського язичництва і Київської Русі. Український етнос, разом з іншими народами, упродовж століть виробив своєрідне мистецтво поєднання смакових властивостей різних харчових продуктів з акцентуванням на їхню контрастність. Вишукане куховарне мистецтво Русі репрезентувало набір споживних національних страв, широко відомих далеко за межами держави (борщ, куліш, вареники, крученики, галушки, корж із маком та ін.). З цією добою асоціюються й мистецтво виготовлення традиційних українських слабоалкогольних напоїв – квасу, пива й меду, створення мережі харчувальних закладів.

Список використаної літератури

1. *Акифьева Н.* «Питейные» заметки: исторический аспект / Н. Акифьева // Урал. – 2003. – № 7. – С. 216–224.
2. *Артюх Л.* Харчові заборони. Спроби класифікації / Л. Артюх // Матеріали до української етнології. – 2010. – № 9 (12). – С. 158–164.
3. *Афанасьев А.* Дерево жизни : избр. ст. / А. Афанасьев ; подгот. текста и коммент. Ю. Михайлова ; вступит. статья Б. Кирдана. – М. : Современник, 1982. – 464 с.
4. *Афанасьев А.* Поэтические воззрения славян на природу. Опыт сравнительного изучения славянских преданий и вѣрований, въ связи съ мифическими сказаниями другихъ родственныхъ народовъ. У 3 т. Т. 1 / А. Афанасьев. – М. : Типография Грачева и комп. у Пречистенскихъ вѣроть д. Шиловой, 1865. – 804 с.
5. *Балашов Д.* Симеон Гордый : роман / Д. Балашов. – Петрозаводск : Карелия, 1984. – 512 с.
6. *Прыжов И.* История кабаковъ въ Россіи въ связи съ исторіей русскаго народа / И. Прыжов. – М. : Изд. книгопродавца-типографа М. О. Вольфа, 1868. – 403 с.
7. *Прыжов И.* Корчма : ист. очерк / И. Прыжов // Русский архив. – 1866. – Вып. 7. – С. 1053–1064.
8. *Смоляр В. І.* Історія харчування / В. І. Смоляр. – К. : Медицина України, 2006. – 352 с.
9. *Смоляр В. І.* Формування і розквіт української кухні / В. І. Смоляр // Проблеми харчування. – 2008. – № 12. – С. 63–66.
10. *Терещенко А. В.* Быт русского народа. В 2 т. Т. 1 / А. В. Терещенко ; сост. А. В. Фроловой ; отв. ред. О. А. Платонов. – М. : Ин-т рус. цивилизации, 2014. – 944 с.

References

1. *Akyfeva N.* «Pyteynnye» Notes: historically aspect / A. N. Ananiev // Urals. – 2003. – № 7. – S. 216-224.
2. *Food Artyukh L. ban.* Attempts classification / L. Artyukh // Materials of the Ukrainian ethnology. – 2010. – № 9 (12). – S. 158-164.
3. *Afanasyev A.* Tree of life : izbr. art. / A. Afanasyev ; podhot. Text and komment. Yu. Mikhailov ; enter. B. Article Kyrdana. – M. : Contemporary, 1982. – 464 p.
4. *Afanasyev A.* Poetycheskiya vozrzhniya slavyanъ nature. Opytъ sravnytel'naho Study slavyanskyhъ predaniy and vѣrovanyu, въ communication Sk Legend myfycheskymu druhyhъ rodstvennyhъ narodovъ. In 3 t. T. 1 / A. Afanasyev. – M. : Typography Grachev and PC. in Prechystenskyhъ vorotъ d. Shylovoy, 1865. – 804 p.
5. *Balashov D.* Simon Hordy: a novel / A. D. Balashov. – Petrozavodsk : Karelia, 1984. – 512 p.
6. *Pryzhov I.* The history kabakovъ въ Rossio въ communication Sk The history russkago people / A. I. Pryzhov. – M. : typographer, bookseller edition M. Wolf, 1868. – 403 p.
7. *Pryzhov I.* Tavern : historically essay / A. I. Pryzhov // Russian Archive. – 1866. – Vol. 7. – P. 1053-1064.
8. *Smolar V. I.* Food History / V. I. Smolar. – K. : Medicine Ukraine, 2006. – 352 p.
9. *Smolar V. I.* formation and flowering of Ukrainian cuisine / V. I. Smolar // Problems of food. – 2008. – № 12. – P. 63-66.
10. *Tereshchenko A. V.* Gen of Russian people. V 2 t. T. 1. / A. V. Tereshchenko ; comp. A. Frolovoy ; Otv. Ed. O. A. Platonov. – M. : Eun-t n. Civilization, 2014. – 944 p

Поплавская Алена Владимировна, аспирантка Киевского национального университета культуры и искусств

Традиции поварского искусства в Киевской Руси в контексте национальной культуры Украины

Анализируются традиции поварского искусства в Киевской Руси в контексте национальной культуры Украины; рассматривается искусство приготовления и популяризации блюд и напитков в Киевской Руси, до сих пор присутствующие в современной украинской пищевой культуре.

Ключевые слова: поварское искусство, традиции, Киевская Русь, культура, национальная культура, пищевая культура, кухня, блюда, напиток.

Poplavska Aliona, aspirant Kyevskoho nacyonalnoho unyversyteta kulturu y yskusstv

Traditions of the cooking art in the Kyiv Rus in the context of the national culture of the Ukraine

The article is devoted to the cooking art traditions of the Kyiv Rus in the context of the national culture of the Ukraine. The practice of the art of the cooking and popularization of the food and drinks in the Kyiv Rus is consider, which is still present in the modern Ukrainian food culture.

The modern Ukrainian cuisine as a traditional practice of the cooking and promotion of the food and beverage of the Ukrainian people naturally is attached to the material and spiritual culture of the Slavic paganism and Kyiv Rus. The Ukrainian ethos, along with the other nations, over the centuries developed a consumer representative set of the national dishes, well-known far beyond the borders of our country (borshch, kulish, vareniks, kruchenyks, dumplings, cake with poppy seeds, etc.).

The invention of the traditional Ukrainian soft drinks - honey, kvass and beer, the appearance of the network of the food establishments are associated with the chronological period of the Kyiv Rus. Quite a bit information shows by itself interest for specialists.

Key words: cooking art, traditions, Kyiv Rus, culture, national culture, food culture, cooking, meal, drink.

Надійшла до редакції 8.11.2015 р.