

**ЕТНОНАЦІОНАЛЬНІ ТРАДИЦІЇ
У КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ XVII-XIX ст.**

Стаття розкриває етнонаціональні традиції у культурі харчування українського народу, які спираються на виготовлення і споживання національних страв і напоїв, систему пов'язаних із цим звичаїв та обрядів. Підкреслюється, що традиційна культура харчування нашого народу у XVII-XIX століттях є важливим етапом її становлення як певної ментальної структури, яка детермінує сферу повсякденного харчування українця.

Ключові слова: харчувальна культура, етнонаціональна традиція, ментальність, звичай, обряд, страва, напій.

Поплавская Алена Владимировна, аспирантка Киевского национального университета культуры и искусств

Этнонациональные традиции в культуре питания украинцев XVII-XIX в.

Статья раскрывает этнонациональные традиции в культуре питания украинского народа, которые опираются на изготовление и потребление национальных блюд и напитков, систему связанную с этими обычаями и обрядами. Подчеркивается, что традиционная культура питания нашего народа в XVII-XIX веках является важным этапом ее становления как определенной ментальной структуры, детерминирующую сферу повседневного питания украинцев.

Ключевые слова: пищевая культура, этнонациональная традиция, ментальность, обычай, обряд, блюдо, напиток.

Poplavska Alyona, graduate student of the Kyiv National University of the Culture and Arts

The ethno-national traditions in the food culture of the Ukrainian in the XVIIth – XIXth CENTURIES

The article reveals the ethno-national traditions in the food culture of the Ukrainian people, who bases on the production and consumption of the national meals and drinks, the system associated with these customs and rituals. It is emphasized that the traditional food culture of our people in the XVIIth – XIXth centuries, is an important stage of its development as a certain mental structure that determines the area of the daily supply of the Ukrainians.

The traditional folk food is an essential component of the support of every human life. The cooking and consumption of the national dishes are the part of the centuries-old tradition with the many ethnic and cultural food restrictions, limitations and advantages, taste stereotypes of the festive dishes daily. The supply system of each ethnic group is a set of the specific products and types of the food, the presence of the historically formed condiments and spices, ingredients and processing methods of the dishes' cooking, food restrictions and benefits, the rules of the behavior associated with the eating.

The formation of the distinctive specifics of the Ukrainian national cuisine is going in the middle of the XVIth century – at the end of the XVIIth century. It is indicated by the creation of the variety of the assortments and the emergence of the traditional Ukrainian dishes: soup, pickle, fish soup, products made from the unleavened dough, as well as the production of the dry candied fruits and others. The most common among the Zaporozhye Cossacks and Chumaks hot dish kulish – often was prepared from the millet, later the buckwheat, barley, wheat and corn were added to the ingredient. Kulish was brewed during the travels or agricultural work in the field. The rye bread had the more importance in the diet of the Ukrainian Cossack time. The Ukrainian cooking in those times I. Kotlyarevsky colorfully described in his poem "Eneida" (1798).

A number of the new vegetable products: potatoes, sunflower oil, mustard, corn, beans, tomatoes, eggplant, pumpkin were appeared at the end of the XVIIIth – the beginning of the XIXth century, which contributed to a significant enrichment of the range of the tasty dishes of the Ukrainian cooking. Without potatoes it was impossible the cooking of the borsch, it is widely used in the cooking of the second dishes with the addition of other ingredients: meat, bacon, cheese, beans, carrots, mushrooms, horseradish, apples, poppy. Potatoes up today is consumed boiled, fried and baked. The potato starch and molasses with the addition of the fruits are used in the production of the different jelly

In the process of the social stratification the food culture more tangible lost the folk signs, and with them the Ukrainian national coloring. With the Peter's reforms the Ukrainian landlords introduced the Western culinary traditions with a hitherto unknown German sandwiches, French and Dutch cheeses, although supplemented by the ancient Ukrainian dishes. The second half of the XIXth century was designated with the appearance of the great for the most rich segments of the population in the provincial cities. they The French chef cooks were invited To work in these restaurants with his recipe and preparation technology of the Western dishes. As a result, many traditional dishes of the Ukrainian national cooking were been forgotten or had experienced noticeable deterioration of its representative and palatability.

The ensuring of the successful existence of the ethno-cultural tradition of the catering of the Ukrainian people is based on the representative set of the high-quality products of the manufacturing and consumption of the national dishes and beverages, the system related with customs and rituals. The quality catering is the significant and meaningful composite of the material ethnic culture of our people, carrying the opposite effect on his spiritual culture too. The con-

sumption by the Ukrainians of the bakery products; boiled, steamed dishes; the gifts of the garden, soft drinks and alcoholic beverages, namely, honey, kvass, Sbitnev and compotes are indicated as resistant ethno-cultural tradition. The daily intake by the Ukrainians the liquid hot first cooking: in the historical remoteness – from the brew potions, and later – borscht, soups and Kulish on the renewable raw materials; by the custom painted consumption of the meat and eggs, etc. is sustainably. That is: the traditional culture of the catering of our people in the mentioned cultural-historical period – from the beginning of the liberation movements of the seventeenth century and up to the formation of the foundations of the modern Ukrainian statehood – is an important step in the formation of the food culture as a certain mental structure, which determines the scope of the daily supply of the Ukrainian.

Key words: food culture, ethno-national tradition, mentality, custom, ritual, meal, drink.

Традиційна народна їжа є найнеобхіднішим компонентом забезпечення життєдіяльності кожної людини. Приготування і споживання національних страв влітаються у багатотисячову етнокультурну традицію і звичаєвість з численними харчовими заборонами, обмеженнями і перевагами, смаковими стереотипами у меню щоденних святкових страв.

Поняття культури харчування у теоретико-культурологічному плані і як природно детермінованого елементу біосоціального живлення етносу досліджувалось радянським етнографом С. Арутюновим. Система харчування кожного конкретно-історичного етносу, за визначенням цього дослідника, являє собою набір найхарактерніших продуктів і типів страв, наявність історично сформованих приправ і спецій, способів обробки інгредієнтів й приготування страв, харчових обмежень і переваг, правил поведінки, пов'язаних з прийомом їжі [2].

Такої ж думки дотримується й сучасна українська дослідниця В. Толлок. За результатами її наукових викладів, гастрономічна культура визначається системою правил, приписів та зразків, які детермінують спосіб приготування їжі, з урахуванням набору прийнятих в конкретній культурі продуктів та їх поєднання, традиційної практики споживання певних страв, рефлексії над цією практикою [6, 99].

Концептуальне дослідження сучасної культури В. Толлок здійснюється у рамках міждисциплінарного екотропологічного (від грецьк. ойкос – місце проживання, трофе – харчування, логос – вчення) наукового підходу. Вона аналізує закономірності й умови забезпечення потреб населення у раціональному та збалансованому харчуванні, детермінованого національними традиціями і звичаями, економіко-господарською специфікою й еколого-природничими особливостями певного соціуму [6, 95].

Культура традиційного національного харчування українців досліджувалась у минулому визначними діячами вітчизняної культури М. Костомаровим, Ф. Вовком, М. Драгомановим, П. Івановим, М. Сумцовим, П. Чубинським й деякими ін. Перший директор Харківського історичного музею професор М. Сумцов багато сил та часу віддавав дослідженню побуту і культури населення Слобожанщини, результати якого описано у численних фольклорно-етнографічних працях. Вченим зібрана, зокрема, унікальна колекція традиційних слобожанських писанок чисельністю понад чотириста екземплярів. Цінні відомості про харчувальні традиції і звичаї містяться у ґрунтовних історико-етнографічних розвідках І. Забеліна та О. Терещенка. Видатному українському етнографу й письменнику В. Скуратівському належать опубліковані на зламі ХХ і ХХІ століть численні теоретико-культурологічні й публіцистичні праці про історичну еволюцію народної кухні з прив'язкою до дат місячного календаря.

За сприяння Вченої ради Інституту мистецтвознавства, фольклору та етнології ім. М. Рильського АН України видано ілюстрований етнографічний довідник "Українська минувшина", в якому містяться відомості про повсякденні і святкові страви і напої українців, а також режим та сезонність харчування, харчувальні поради та харчові заборони. Спорідненою із зазначеним виданням є монографічна праця Л. Артюх "Українська народна кулінарія", в якій традиційні народні страви і напої українців аналізуються у плані культурно-історичної еволюції з часів козацької старовини до наших днів.

Важливим для розуміння соціокультурного статусу української кухні й вітчизняної кулінарії є історико-аналітичне дослідження етнокультурних традицій громадського харчування нашого народу у хронологічному інтервалі між початком визвольних змагань ХVІІ ст. й закладанням основ сучасної української державності. Зазначене і є метою даного дослідження.

У середині ХVІ ст. – наприкінці ХVІІ ст. відбувається в основному формування самобутньої специфіки української національної кухні. Вона позначилася урізноманітненням асортименту й появою традиційних для українців страв і наїдків: борщів, розсолників, рибної юшки, виробів з прісного тіста, а також виготовленням сухих зацукрених фруктів та ін. Найпоширенішу у запорізьких козаків та чумаків гарячу страву – куліш – найчастіше готували з пшона, пізніше до інгредієнту додалися гречана крупа, ячмінь, пшениця й кукурудза. Куліш варили під час мандрів, або під час сільськогосподарських робіт, прямо у полі. Відтак меню населення збагатилося гречаниками, гречаними пампушками з часником, гречаними галушками з салом, гречаними варениками з сиром, кашами та бабками з гречаної крупи, квашею й іншими стравами.

Рибну юшку варили з прісноводної риби з додаванням місцевих злаків – пастернаку, петрушки (кореня й зелені), цибулі та кропу. Назва найпопулярнішої української гарячої страви – борщу, за припущенням етнографа Л. Артюх, є похідною від назви дикорослої рослини борщівника, повсюдно поширеної у нашій країні й багатой на вітамін С й каротин. Коріння та листя борщівника здавна уживалися також за приписами народної медицини при діарей, зубному болевi, шкіряних хворобах, а також при різних судомогах [1]. Але передовсім борщем вважають рідку національну страву з посічених або заквашених буряків з додаванням капусти та інших овочевих приправ.

У зазначений хронологічний період у різних регіонах складаються свої різновиди борщу. Так, наприклад, є полтавський борщ з качкою. Борщ як гаряча перша страва вариться з м'ясом та засмажується (або затовчується) салом [3, 51-52]. Особливо активно споживання свинини й сала стало культивуватися з-поміж українського козацтва у XVI-XVIII ст. на протигагу традиціям турецької кухні. У цьому виявлялася категорична нелюбов українських козаків до "бусурман" [4, 326]. Водночас турецька пельменоподібна страва дюшвара трансформувалася в українські вареники з тогочасними українськими наповнювачами з вишні, сиру, картоплі, цибулі та шкварок.

Але дедалі важливішу роль у харчуванні українців козацької доби відігравав житній хліб, якого з борщем та іншими рідкими стравами з'їдали від 0,1 до 1 кг. Тогочасну українську кухню колоритно описав І. Котляревський у своїй поемі "Енеїда" (видруковано 1798 р.). До цього раціону, зокрема, входили: хліб, сирівець, сметана, риба, буряк, ріпа, гречка, свинячі сало і смалець і навіть шашлики, а з хмільних напоїв – самогонна горілка – сивуха.

Наприкінці XVIII – на початку XIX ст. з'явився ряд нових рослинних продуктів: картопля, соняшникова олія, гірчиця, кукурудза, квасоля, помідори, баклажани, гарбузи, що сприяло суттєвому збагаченню асортименту смачних страв української кухні. Без картоплі стало неможливим варіння борщу, її широко використовували також при приготуванні других страв з приєднанням інших інгредієнтів – м'яса, сала, сиру, квасолі, моркви, грибів, хрону, яблук, маку. Картоплю донині споживають у вареному, смаженому й печеному вигляді. З картопляних же крохмалю та патоки при додаванні фруктів виготовляли різні киселі. Започатковане було варіння гарбузових каш, приготування гарбуза тушкованого й у сметані.

Приготування їжі здійснювалося за окремими технологіями варіння та випікання їжі в печі. Специфіка теплової обробки продуктів полягала у нагріванні печі сильним або слабким теплом, без прямих контактів з вогнем самого продукту. Причому температура печі поступово падала або залишалася постійною, проте ніколи не зростала. Тому й їжа виходила немов напівсмажена, напівтомлена [5, 65].

З другої половини XVIII ст. в Україні вирощуються полуниці і суніці, а також шпинат, використовуваний при приготуванні зелених борщів, різноманітних бабок та січеників. У XIX ст. поширилися доволі популярні нині помідори й баклажани. Помідори стали найголовнішим інгредієнтом приготування томатів-пюре, інваріантів борщів та соусів. З баклажанів же донині успішно виготовляють такі холодні закуски, як ікра, фаршировані баклажани; а також другі смажені та тушковані гарячі страви. Зазначені технології передбачають широке використання соняшникової олії, промислово отриманої у результаті чавлення насіння. Звідси й поширена у минулому тісна баба – народна гра, в якій учасники на кінцях лавки, тиснувши на тих, хто сидить посередині, намагаються витіснити останніх та зайняти їхнє місце.

З кукурудзяного зерна протягом трьох останніх століть в Україні налагодилося виготовлення народних страв: кулешів, лемішків, книшків гуцульських, малая та кукурудзянки. У цей же історичний період було винайдено й численні страви з використанням делікатесних середземноморських овочів: стручкового перцю різних сортів, спаржі та селери.

Типовим для української кухні стало строкате розмаїття борошняних страв, зокрема, прісних з відповідними видами тіста (простого прісного, прісного напівв'язного, заварного прісного, прісного здобного з використанням соди для розрихлювання, а для кондитерських страв переважно пісового). Дріжджове тісто донині використовується здебільшого при виготовленні традиційних паляниць, пампушок, калинників та знаменитих бубликів із заварного тіста. Улюбленими національними стравами – варениками, галушками, лемішками, гречаниками та коржами на бездріжджовому тісті українці смакують і донині.

Протягом тривалого часу, оскільки користування зарубіжним тростинним цукром було дорогим і недоступним широким масам задоволенням, для приготування солодоців та борошняних продуктів українці застосовували переважно мед. Цукор же з буряка було отримано у другій половині XVIII ст. німецьким хіміком Ф. Ахардом і пізніше поставлено на промислову основу переробки цієї сировини. Розбудові цукропереробної індустрії в Україні сприяла активна діяльність поміщиків-промисловців Терещенків, Родзянків, Харитоненків, Яхненків, Симиренків й ін.

Унаслідок суттєво розширився асортимент популярних в українців страв та виробів на основі солодкового тіста. Меню доповнилося різноманітними бабками, пудингами, солодкими кашами тощо. Асортимент алкогольних напоїв теж розширився. Слабоалкогольні напої виготовлялися за технологіями

бродіння з соку спілих ягід та фруктів, пересипаних цукром, й були похідними від назви головного інгредієнта – слив'янка, вишнівка, малинівка, агрусівка, тернівка і т.п. Настойки готувалися з додаванням горілки або спирту, різноманітних трав та коріння. Одним з найулюбленіших напоїв у середовищі українського козацтва була варенуха. Для її виготовлення узвар з сушених груш та слив настоювали протягом ночі, потім відціджували, додавали до цього гострого червоного перцю у такій кількості, "щоб дух захоплювало" [4, 329]. Відтак здобрювали м'ятою, чебрецем, материнкою й привозними спеціями: гвоздикою, корицею, духмяним перцем. Після цього до суміші додавали трохи горілки і спирту з медом у печі. Цей напій донині поширений на Полтавщині, Слобожанщині і у Подніпров'ї.

У процесі соціального розшарування харчувальна культура все відчутливіше втрачала свої народні ознаки, а разом з ними і українську національну забарвленість. З петровськими реформами українські поміщики запроваджували західноєвропейські кулінарні традиції з невідомими досі німецькими бутербродами, французькими та голландськими сирами, хоча й доповнювані старовинними українськими стравами, серед яких були: холодець, буженина, шинка тощо. Чай з'явився в Україні недавно – у другій половині ХХ ст. До цього часу предки сучасних українців робили гарячий напій з листя звіробою, м'яти, материнки, чебрецю, суниці, пелюсток шипшини й троянди, липового цвіту, свіжозрізаних листя і гілок вишні, малини, чорної смородини та сливи. Дворянські чаювання з солодкими пирогами, пірижками та цукерками в одну подачу практикувались о п'ятій годині дня.

Друга половина ХІХ ст. була позначена вагомою подією в соціокультурному й економічному планах: відкриттям у губернських містах великих ресторанів для найзаможніших верств населення. До роботи в них запрошувались французькі шефи-кухарі зі своєю рецептурою й технологією приготування західноєвропейських страв. Подрібнення харчових продуктів було запозичене у німецької кухні, яке відбулося у технології приготування українських січеників, на які йде січений й подрібнений м'ясний, рибний, овочевий або комбінований фарш. Пропонувався широкий асортимент закускових салатів та вінегретів. Подібне явище спостерігалось і у невеликих ресторанах та їдальнях. Унаслідок багатьох традиційних страв української національної кухні виявилися забутими або такими, що зазнали відчутного погіршення своїх репрезентативних та смакових якостей.

Пияцтво у всій своїй огидності було спричинено заборонаю простим людям варити пиво й брагу й коли продаж алкогольних напоїв став монополією статтею державного доходу. Була фактично зруйнована імперська мережа громадського харчування. У 1806 р. було ухвалено закон, за яким у трактири та харчевні мали пускати лише чистих та охайно одягнених клієнтів, усіх же, хто напивався до нестями, охорона виводила на вулицю. Мережа трактирного промислу офіційно диференціювалася на ресторації, багаточисельні кавові будинки, готелі, трактири і харчевні. Створювалися кавові осередки у розважальних центрах та крамницях. Але зазначене не змогло кардинально посприяти вирішенню гострої соціальної проблеми, якою ставав алкоголізм по всій великій території Російської імперії.

Отже, забезпечення успішного побутування етнокультурної традиції громадського харчування українського народу спирається на репрезентативний набір високоякісних продуктів виготовлення і споживання національних страв і напоїв, систему пов'язаних із цим звичаїв та обрядів. Якість громадського харчування є вагомою та значущою складовою матеріальної етнокультури нашого народу, здійснюючи особливий зворотній вплив і на його духовну культуру. Стійкою етнокультурною традицією позначене споживання українцями борошняних виробів; варених, тушкованих та печених страв; дарів саду та городу, безалкогольних та алкогольних напоїв, як-от: медів, квасів, збитнів та узварів. Усталеним є щоденне споживання українцями рідкої гарячої першої страви: в історичну давнину – варива із зілля, пізніше – борщів, супів та кулешів на рослинній сировині; звичаєво забарвлене споживання м'яса і яєць тощо. Тобто традиційна культура громадського харчування нашого народу у визначальний культурно-історичний період – від початку визвольних змагань ХVІІ ст. до закладення основ сучасної української державності – є важливим етапом становлення харчувальної культури як певної ментальної структури, яка детермінує сферу повсякденного харчування українця. У подальшому дослідженні автором планується поглибити вивчення даної проблеми, розгулянувши феномен національно-культурних традицій харчування як складової художньо-рекреаційного простору сучасних ресторанних закладів.

Література

1. Артюх Л. Традиційна українська кухня в народному календарі / Л. Артюх. – К.: Балтія-друк, 2006. – 224 с.
2. Арутюнов С. А. Народы и культуры. Развитие и взаимодействие / С. А. Арутюнов. – М.: Наука, 1989. – 247 с.
3. Жайворонок В. В. Знаки української етнокультури: Словник-довідник / В.В. Жайворонок. — К.: Довіра, 2006. — 703 с.
4. Скляренко В. Все об Украине / В.Скляренко, Я. Батий, М. Панкова; Предисловие Ю. Макарова. – Харьков: Фолио, 2008. – 476 с.

5. Смоляр В.І. Формування і розквіт української кухні / В.І. Смоляр // Проблеми харчування. – 2008. – № 12. – С. 63-66.
6. Толок Г. А. Гастрономічна культура та її соціально-культурне призначення / Г. А. Толок // Культура і мистецтво у сучасному світі [Текст] : наук. зап. КНУКіМ / Київ. нац. ун-т культури і мистец. ; [редкол. : Поплавський М. М. (голова) та ін.]. – К. : КНУКіМ. – Вип. 14. – 2013. – С. 94-101.

References

1. Artyukh, L. (2006). The traditional Ukrainian cooking in the national calendar. Kyiv: Baltiya-druk [in Ukrainian].
2. Arutyunov, S. A. (1989). Peoples and Cultures. Development and cooperation. Kyiv: Nauka [in Russian].
3. Zhajvoronok, V. V. (2006). The signs of the Ukrainian ethnic culture. Kuiv: Dovira [in Ukrainian].
4. Sklarenko, V., Batyj, Ya., Pankova, M. (2008). All about the Ukraine. Kharkov: Folio [in Russian].
5. Smolar, V. I. (2008). The formation and flowering of the Ukrainian cooking. Problemy harchuvannya, 12, 63-66 [in Ukrainian].
6. Tolok, G. A. (2013). The gastronomic culture and its social and cultural prescription. Kul'tura i mystectvo u suchasnomu sviti. Naukovi zapysky Kuyvs'kogo nacional'nogo universytetu kul'tury i mystectv, 14, 94-101 [in Ukrainian].

УДК 37.01 (09)(498)

Шугалій Наталія Євгенівна
кандидат педагогічних наук,
викладач кафедри прикладної
лінгвістики Ніжинського державного
університету ім. Миколи Гоголя
natashashugaliy@gmail.com

**ЖИТТЄВИЙ І ТВОРЧИЙ ШЛЯХ
НИКОЛАЯ ФРЕДЕРИКА СЕВЕРІНА ГРУНДТВІГА –
ДАНСЬКОГО ПРОСВІТНИКА СВІТОВОГО РІВНЯ**

У статті розглядаються основні етапи життєвого та творчого шляху данського просвітника, науковця, історика, єпископа, поета, суспільно-політичного діяча Ніколая Фредеріка Северіна Грундтвіга. Аналізуються основні чинники та події, що сформували його світогляд.

Ключові слова: просвітник, науковець, історик, єпископ, поет, суспільно-політичний діяч, навчання, богослов, проповідь.

Шугалій Наталія Євгенівна, кандидат педагогічних наук, преподаватель кафедры прикладной лингвистики Нежинского государственного университета им. Николая Гоголя

Жизнь и творческий путь Николая Фредерика Северина Грундтвиг - датского просветителя мирового уровня

В данной статье рассматриваются знаковые события жизни и творческой деятельности великого датского просветителя, учёного, историка, поэта, социально-политического деятеля Николая Фредерика Северина Грундтвиг. Также анализируются основные события, которые определили его мировоззрение.

Ключевые слова: просветитель, учёный, историк, поэт, социально-политический деятель, учёба, богослов, проповедь.

Shuhaliy Nataliya, Ph.D., lecturer of the department of the Applied Linguistics of Nizhyn Gogol State University

The life and work of Nikolai Frederik Severin Grundtvig – Danish enlightener of world level

There are individuals who know how to do particularly apparent overwhelming "Zeitgeist" and so, figuratively speaking, to identify the "national character." Such personality of Denmark was – a theologian by training, pastor by profession, philosopher, historian, poet and educator N.F.S. Grundtvig. His personality, significantly influenced the development of Danish society in the first half of the XIX century and continues to define the society today. N.F.S. Grundtvig played a crucial role in the development of democracy of Denmark. His main idea was to preserve and develop Folkelighed, Danish word, the root of which is folk and which means "people" (nation, people). Folkelighed means everything that has to do with people (nation), including – the identity, culture, history and values. His highest ideal is to provide the society that meets the typical Danish conditions and traditions of the people, based on the equality of people. The means of achieving this ideal N.F.S. Grundtvig considered to be school, education and public education.

Ever since childhood N.F.S. Grundtvig was distinguished by outstanding ability to study: when he was four, he could read and write, and when he was six years old he already knew Latin. Later Nikolai Frederik Severin showed remarkable interest in all national, Danish, folk. Being a child and a young man, he listened to all the stories, which included any information about his people with great curiosity.