

## ТРАДИЦІЙНА НАРОДНА ЇЖА ЯК ПРЕДМЕТ ЕТНОГРАФІЧНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

*У статті проаналізовано етнографічні дослідження, у яких спеціально чи принагідно порушено питання становлення, розвитку, функціонування, регіональних особливостей традиційної народної їжі, напоїв та продуктів харчування українців, починаючи з ХІХ століття і до сьогодні.*

Як відомо, їжа є одним з важливих елементів традиційної матеріальної культури кожного народу, адже саме в ній відбито народний побут, господарювання людей, їх смаки та уподобання. Тому процеси виникнення їжі та продуктів харчування, їх становлення та розвитку, функціонування в певні історичні періоди були і є предметом дослідження учених різних галузей знань, зокрема етнографів, етнологів, істориків, мовознавців, що свідчить про актуальність нашого дослідження. Хоча варто зазначити, що першими звернули увагу на опис їжі та продуктів харчування саме етнографи, а назви цих реалій лінгвісти почали досліджувати дещо пізніше.

Мета нашої розвідки – проаналізувати етнографічні праці, у яких порушено проблеми становлення, розвитку і функціонування традиційної народної їжі та продуктів харчування.

Як свідчать опрацьовані джерела, українським народним харчуванням здавна цікавилися дослідники культури та побуту, хоча до початку ХХ століття в етнографії майже не було спеціальних узагальнюючих праць, присвячених українській народній їжі та харчуванню, хоча окремі розділи етнографічних розвідок, в яких робиться спроба дослідити це питання, з'являються ще в середині ХІХ ст. Слід відзначити, що традиційний поділ матеріалів на джерела та наукові дослідження тут досить умовний, оскільки переважна більшість досліджень ХІХ – поч. ХХ ст. має суто описовий характер і може бути використана передусім як довідковий матеріал. Тут варто згадати дослідження М. Маркевича [1], П. Чубинського [2; 3], Хв. Вовка [4], у яких подано не лише докладні описи і частково локальну характеристику, але й зроблено спробу етнографічної систематизації народних страв.

Першим систематизованим джерелом і водночас першою спробою тематичного етнографічного узагальнення про українську народну їжу є розділ книги відомого українського історика та етнографа середини ХІХ ст. М.А. Маркевича "Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян" [1]. Але, на жаль, ці відомості мають описовий характер і зводяться до переліку різних страв.

Цінним джерелом для висвітлення досліджуваної проблеми стали матеріали експедиції етнографа П.П. Чубинського. Однак він, захопившись описом народної їжі, лише розширив деякі відомості М.А. Маркевича, не зупиняючись на питаннях класового аналізу, типології і локальних особливостей цієї ділянки народної матеріальної культури [2].

З етнографічних праць, присвячених питанням матеріальної культури, можна назвати роботу Хв. Вовка "Етнографічні особливості українського народу", у якій уміщено розділ про народну їжу [4]. Це перша спроба типологічного аналізу української їжі, і, крім того, автор звернув увагу на локальні особливості народної їжі.

Значний внесок у розвиток етнографічних досліджень зробило створене у 1845 р. Російське географічне товариство (РГТ), яке розробило і поширило по всій території Російської імперії першу етнографічну програму, що охоплювала основні складові народної побутової культури, й отримало величезну кількість відповідей на неї від численних кореспондентів, у тому числі і з України. Майже кожен рукопис, написаний за програмою РГТ і присвячений питанням народної культури, більшою чи меншою мірою містить цінний матеріал з народної їжі та харчування і є важливим джерелом для вивчення побуту українського народу [5: 179].

Однією з перших спроб висвітлити питання їжі й харчування українського народу є стаття Акіма Канівського "Народная пища в Золотоношском уезде" [6: 5], у якій чимало місця відведено питанням економіки селянського господарства, подано перелік основних страв, способів їх виготовлення і вживання, відзначено вплив сезонності на селянське харчування, розглянуто звичаї та обряди, пов'язані з харчуванням.

Серед праць, які були надіслані до РГТ у 50-ті роки ХІХ ст., слід виділити також статтю відомого етнографа А.І. Димінського "Быт крестьян Каменецкого и Проскуровского уездов Подольской губернии" [6: 6]. Автор докладно висвітлює питання поширення основних рослинних культур, характеризує тваринництво, відзначає ринкові ціни продуктів і готових страв, дає докладний опис народної кулінарії цього району, наводить деякі повір'я, пов'язані з їжею.

У рукописних фондах Інституту мистецтвознавства, фольклору та етнографії імені М.Т. Рильського НАН України зберігається матеріал, зібраний лікарем і етнографом середини ХІХ ст. Степаном Носом і вміщений у збірці "Поварство України" [6: 6]. Тут подано докладний опис страв, поширених на Полтавщині й на півдні Чернігівщини.

До спроб висвітлення проблеми народної їжі й харчування можна віднести замітку М.М.Шевченка "Несколько данных о жилище и пище южноруссов", у якій дається ґрунтовна характеристика харчування селянства під час постів і в свята, визначається залежність народного харчування від сезону і пори доби тощо.

Заслужують на увагу статті видатного дослідника українського побуту кінця ХІХ – початку ХХ ст. В.Гнатюка: "Народна пожива і спосіб її приправи у Східній Галичині" і "Народна пожива в Галичині" [6: 7]. Це ґрунтовні описи їжі селян Галичини з порівняльними даними з Покуття і Поділля, відомості про надзвичайно низьку калорійність харчування більшості населення.

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

Одним з найцінніших джерел з питань їжі та харчування українського селянства на початку XX ст. була велика стаття в "Киевской старине" етнографа й фольклориста В. Мілорадовича "Житье-бытье лубенского крестьянина", в якій, зокрема, подано докладний опис технології виготовлення тих чи інших основ страв на Полтавщині, вживання їх, залежність харчування селянської сім'ї від пори року [6: 8].

Варто відзначити і книгу З. Клиновецької, у якій авторка продовжує започатковану вітчизняними етнографами тему, однак є першою справжньою кулінарною (поварською) книгою в Україні, де зібрано більше тисячі рецептів національної кухні. Авторка володіє широким матеріалом з різних регіонів України, і не лише селянської, але й шляхетської кулінарії, не просто подає описи страв, але й розкладку вихідних продуктів [7].

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

Таким чином, етнографія к. XIX – поч. XX ст. залишила в спадщину лише окремі розвідки, що стосувалися проблем народної їжі. Не було жодної узагальнюючої праці, спеціально присвяченої цій темі.

Новий етап у розвитку етнографії розпочався в останні десятиріччя XX ст. Уперше з'являються дослідження про народну кулінарію. Питаннями їжі та харчування цікавилися Л.О. Молчанова, І.П. Корзун (на території Білорусії), К. Мілю (на території Литви), Л.О. Анохіна, М.Г. Рабинович, Т.В. Станюкович, М.М. Шмельова (на території Росії) та ін.

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

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

Варто відзначити діяльність у цій царині Л. Артюх, яка опублікувала ряд праць, у яких різноаспектно досліджено народну їжу [8; 9; 10]. Ґрунтовною працею вченої є книга "Українська народна кулінарія", у якій здійснено спробу описати і класифікувати як щоденну, так і святково-обрядову їжу українського селянства другої половини XIX – початку XX ст., проаналізувати її соціальні функції, показати тенденції розвитку їжі та харчування народу на сучасному етапі [11]. У своїй статті "Обрядовий хліб у символіці культурно-побутової спільності народів" Л. Артюх охарактеризувала хліб не тільки як продукт споживання, а як один з елементів культурно-побутової традиції, як форму соціального спілкування, традиційну суспільну цінність, яка несе велике символічне навантаження в багатьох обрядових діях (весілля, поховання, родини).

Хліб та його різновиди були предметом вивчення багатьох учених, зокрема Л. Артюх "Весільне печиво українців та росіян", В. Борисенко "Форми побутування весільного короваю", В. Яструбова "Свадебные обрядовые хлеба в Малороссии", П. Чубинського "О состоянии хлебной торговли в северных районах", Н. Здоровеги "Нариси народної весільної обрядовості на Україні" та ін.

Варто відзначити дослідження В. Скуратівського "Русалі", у якому поряд з іншими матеріалами представлено розділи про роль хліба в обрядах та святах та про обрядові напої, які відбивають частину матеріальної культури Полісся, вихідцем з якого був сам дослідник. Важливо, що поряд з описом самих реалій, способом їх приготування автор подає багато назв традиційного обрядового хліба, які мають виразне локальне звучання (жайворонки, хресці, карачун, жиловники, балабушки та ін.). Серед обрядових напоїв В. Скуратівський називає мед, варенуху, запіканку, калганівку пиво, ситу, узвар квас, сирівець та ін., які використовуються у різних обрядах поліщуків [12].

О. Воропай у книзі "Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис" поряд з багатьма народознавчими проблемами висвітлює і питання народної їжі, особливо пов'язаної з різними обрядами, віруваннями населення тощо [13].

До питань повсякденної та святкової їжі звертаються автори ілюстрованого довідника "Українська минувшина". Так, зокрема, вони розглядають особливість харчування українців. У книзі зазначено, що традиційними способами обробки продуктів для приготування їжі були переважно варіння і тушкування, меншою мірою — печіння та смаження, пражання. Заготівлю продуктів на запас (харчі) проводили теж засобами термічної обробки (сушіння), а також безтермічної ферментації (соління, квашення) та в'ялення. Менш поширеним було вудження, характерне передусім для деяких західних районів. Кліматичні умови сприяли різноманітності рослинних компонентів, що споживалися на Україні: досить велика кількість різних зернових — жито, пшениця, гречка, просо, ячмінь, кукурудза, овес; бобових — горох, квасоля, боби; овочевих — буряк, морква, пастернак, капуста, цибуля, часник, огірки, пізніше картопля тощо; а також фруктів, ягід, грибів. Досить розвинене вже до кінця XIX — початку XX ст. тваринництво сприяло збільшенню споживання м'ясопродуктів, здебільшого свинини, щоправда, у щоденному побуті переважно у вигляді сала і смальцю [14].

В останні десятиріччя вийшли друком кілька кухарських книг. Так, у книзі "Закарпатські народні страви" вміщено близько 700 рецептів найбільш поширених страв, виробів і напоїв з викладом раціональних технологічних способів приготування їх. Більшість з них готують із продуктів рослинного походження, без м'яса або з незначною його кількістю. В книзі подані рецепти стародавніх страв і кулінарних виробів закарпатських домогосподарок та нові рецепти, розроблені кращими кулінарними підприємствами громадського харчування Закарпатської області і затверджені обласними кулінарними радами [15].

У праці "Куховарська книга" подано характеристику основних принципів харчування та правила їх приготування, оформлення страв та кулінарних виробів, запропоновано великий перелік приготування страв з риби, м'яса, крупів, молока, овочів та фруктів, а також способів їх приготування [16].

У навчальному посібнику "Страви української кухні" висвітлено особливості національної старовинної і сучасної української кухні, подано рецептуру і технологію приготування традиційних українських страв, розроблених майстрами-кухарями різних регіонів України, запропоновано значний асортимент приготування холодних закусок, страв із м'яса, риби, овочів, виробів із тіста, різноманітних напоїв [17]. Хоча вищезазначені книги не є власне етнографічними, але ми повинні були взяти їх до уваги, адже вони спираються на наявний етнографічний досвід у висвітленні порушених проблем.

На нашу думку, варто відзначити етнографічні праці, присвячені Полісся, які вийшли в останні роки, оскільки в них поряд з іншими етнографічними проблемами, пов'язаними з матеріальною та духовною культурою поліщуків, порушено і питання традиційної поліської народної їжі, яка має виразні локальні особливості, зумовлені способом життя та географічно-кліматичними умовами краю [18; 19; 20; 21].

Проблеми народної їжі цілком закономірно висвітлено в наявній етнографічній періодиці [22; 23; 24; 25] та в інших дослідженнях, у яких представлено особливості народної їжі різних регіонів України [26; 27].

Отже, як свідчать проаналізовані етнографічні праці, проблеми народної їжі, напоїв та продуктів харчування були в полі зору вчених ще у XIX ст., хоча перші системні описи цієї галузі народної матеріальної культури опубліковані вже в XX ст., особливо зацікавлення цією темою наявне в останні десятиріччя.

Запропонована розвідка повністю не вичерпує поставлені завдання, оскільки перспективно вважаємо проблему номінації тематичної групи лексики їжі, напоїв та продуктів харчування в різні періоди існування мови, починаючи з 14 ст., особливу увагу звернувши на 16 – I половину 17 ст., а також на досліджувані назви на різних теренах українського діалектного континууму, що буде представлено у наступних наших дослідженнях.

#### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ

1. Маркевич Н. Обычай, поверья, кухня и напитки малороссиян. – К., 1991. – 117 с.
2. Чубинский П.П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край. Материалы и исследования, собранные д.чл. П.П. Чубинским. – Т. 7. – СПб., 1877.
3. Чубинський П. Мудрість віків. Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського. – К. 1995. – Кн. 1. – 222 с.; Кн. 2 – 233 с.
4. Вовк Хв. Студії з української етнографії та антропології. – К.: Мистецтво, 1995. – 335 с.
5. Горленко В. Ф. Нариси з історії української етнографії. – К., 1964.
6. Артюх Л. З історії народної кухні. Сало. Каша // Неопалима купина. – 1995. – № 5-6. – С. 32-33.
7. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. – К. – Львів, 1913. – 170 с.
8. Артюх Л. З історії народної кухні. Картопля. Борщ // Неопалима купина. – 1995. – № 5-6.
9. Артюх Л. З історії народної кухні. Великий піст. Молочні страви // Неопалима купина. – 1995. – № 1-2. – С. 3-5.
10. Артюх Л. З історії народної кухні. Мандрили. Шулики. Сластиони. Пундики // Неопалима купина. – 1993. – № 2. – С. 23-27.
11. Артюх Л. Українська народна кулінарія. – К., 1977.
12. Скуратівський В.Т. Русалії. – К.: Довіра, 1996. – С. 518 – 570.
13. Воропай О. Звичай нашого народу. Етнографічний нарис. – Т. 1-2. – К., 1991. – С. 72-87.
14. Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник / А.П. Пономарів, Л.Ф. Артюх, Т.В. Косміна та ін. К.: Либідь, 1993. – С. 80-108
15. Мицько М.А. Закарпатські народні страви. Ужгород, 1992.
16. Циганенко В.О. Куховарська книга. – К., 1994.
17. Карсекіна В.В., Скрипка Л.М. Страви української кухні. – К., 1993.
18. Древляни. Зб. статей і матеріалів з історії та культури Поліського краю. – Вип. 1. – Львів: Інститут народознавства НАН України, 1996. – 423 с.
19. Київське Полісся: Етнографічне дослідження. – К.: Наукова думка, 1989. – 268 с.
20. Полесьє. Матеріальна культура / В.К. Бондарчук, И.Н. Браим, Н.И. Бураковская. – К., 1988. – 153 с.
21. Костриця М.Ю., Костриця Н.С. Природа і матеріальна культура Житомирщини. – Житомир, 1990.
22. Гонтар Т. А. Традиционная и праздничная пища украинцев Полесья в XIX-XX вв. // Советская этнография. – 1986. – №5 – С. 10-13.
23. Качалка Н. З кашею будьте здорові // Берегиня. – 1993 – 1994. – № 2-3. – С. 7-9.
24. Качалка Н. І хліб духмяний на столі // Берегиня – 1992 – № 1. – С. 3-5.
25. Печерна Г. Символіка обрядового хліба // Народознавство. – 1994. – № 13. – С. 2.
26. Українська стародавня кухня / Упоряд. Шпаковська Т. Л. – К., 1993. – С. 72-94.
27. Гонтар Т. О. Народне харчування українців Карпат. – К., 1979. – 127 с.

**Яценко С.А. Традиционная народная пища как объект этнографического исследования.**

*В статье проанализированы этнографические исследования, в которых специально или вместе с другими проблемами освещаются вопросы становления, развития, функционирования, региональных особенностей традиционной народной пищи, напитков и продуктов питания украинцев, начиная с XIX века и до сегодня.*

**Jatsenko S.A. Traditional ethnic food as an object of ethnographic studies.**

*The article analyzes the ethnographic studies which deal with the problems of genesis, development, functioning, and regional peculiarities of traditional ethnic food from the 19<sup>th</sup> century to the present day*