3. (1983). *Istoriya Kieva [History of Kiev] (Vols. 1–3)*. In V.G. Sarbey (Eds.). Kyiv: Naukova dumka [in Ukrainian].
4. Kazmyrchuk, H. (2000). *Istoriografii rukhu dekabrystiv [History of the Decembrists movement]. Dorevoliutsiine dekabrystvo (1825-1917 rr.): Kurs leksii dlia studentiv istorichnykh fakultetiv – Pre-Revolutionary Decembrism (1825-1917): Lecture Course for Students of History Faculties*. Kyiv: Kyivskiy natsionalnyi universytet imeni Tarasa Shevchenka [in Ukrainian].
5. Kazmyrchuk, M. (2003). P.I. Pestel: pohliad soratnykiv z Pivdennoho tovarystva [P.I. Pestel: a look of a comrade-in-arms from the Partnership]. *Dekabrysty v Ukraini doslidzhennia y materialy – Decembrists in Ukraine research and materials. (Vol. 3)*. Kyiv: In-t. Istorii Ukrainy NAN Ukrainy. Kyiv nats. Univ-t. im. Tarasa Shevchenka [in Ukrainian].
6. Kiyanskaya, O.I. (2002). *Nauchnaya biografiya P.I. Pestelya [Scientific biography P.I. Pestel]*. Extended abstract of Doctor's thesis. Saratov [in Russian].
7. Latysh, Yu. (2009). Ukrainska ta rosiiska istoriografii dekabryzmu v Ukraini 1920-kh rr.: zmahannia, kontseptsii, naukovy osередky [Ukrainian and Russian historiography of Decembrism in Ukraine in the 1920s: competitions, concepts, scientific centers]. *Dekabrysty v Ukraini: doslidzhennia y materialy – Decembrists in Ukraine: research and materials*. Kyiv: SPD Tsymbalenko E.S. [in Ukrainian].
8. Minaeva, N.V. (1995). Politicheskie proektyi dekabristov v kontekste konstitutsionnoy myisli Rossii 1-y chetverti XIX v. [Political projects of the Decembrists in the context of the constitutional thought of Russia in the 1st quarter of the 19th century]. 170 let spustya... *Dekabristskie chteniya – 170 years later ... Decembrist readings*, 6-7 [in Russian].
9. (1982). *Memuaryi dekabristov: Yuzhnoe obschestvo [Memoirs of the Decembrists: Southern Society]*. Moskva: Vysshaya shkola [in Russian].
10. Prozorova, N.S. (2000). *P.I. Pestel: Konstitutsionnyi i drugie zakonodatelnyie proektyi [P.I. Pestel: Constitutional and other legislative drafts]*. Kyiv: PP KP «Ukr. SICH» [in Ukrainian].
11. *Otchet general-leytenanta Zheltuhina o proisshestviyah po gubernii. Rosiiskiy derzhavnyi istorichnyi arkhiv u Sankt-Peterburzi*. F. 1286. Departament polytsyy. Op. 4. D. 291. 103 ark.
12. Rozen, A.E. (1870). *Zapiski dekabrista tri chasti v odnoy knige [Decembrist notes three parts in one book]*. Leyptsig: Tip. Bera i Germana [in Germany].
13. *Delo poruchika I. Avramova. Tsentralnyi derzhavnyi istorichnyi arkhiv Ukrainy u m. Kyievi*. F. 533 Kievskiy voennyiy gubernator. Op. 1. 1824. Spr. 1132. 37 ark.
14. Yakushkin, I.D. (1908). *Zapiski [Notes]*. Moskva [in Russian].

Одержано 28.01.2019.

УДК 392.8 (=161.2)

DOI <https://doi.org/10.31470/2415-3567-2019-46-49-56>

Хмельницька Людмила,
кандидат історичних наук, доцент
кафедри історії та культури України
ludmylahm@gmail.com
<http://orcid.org/0000-0003-2482-4322>
Державний вищий навчальний заклад
«Переяслав-Хмельницький державний
педагогічний університет імені Григорія

Khmelnytska Lyudmyla,
Candidate of Historical Sciences, assistant
professor of Department of History and
Culture of Ukraine
ludmylahm@gmail.com
<http://orcid.org/0000-0003-2482-4322>
Pereiaslav-Khmelnytskyi Hryhorii Skovoroda
State Pedagogical University, 30,

Сковороди», вул. Сухомлинського, 30,
м. Переяслав-Хмельницький, Київська обл.,
Україна, 08401

Sukhomlynsky Str.,
Pereiaslav-Khmelnytskyi,
Kyiv region, Ukraine, 08401

ЕВОЛЮЦІЯ ТРАДИЦІЙНОЇ СИСТЕМИ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ

У статті здійснено незаангажований ідеологічною упередженістю аналіз процесу еволюції традиційних форм харчування українського народу від найдавніших часів до сьогодення з урахуванням всіх історичних, локальних та соціокультурних чинників впливу, в тому числі й інших культур. Досліджено базові автентичні риси системи харчування стародавніх слов'ян та подальші трансформаційні зміни смакових уподобань українського народу з проєкцією на соціально-економічні реалії того чи іншого історичного періоду у вітчизняній культурі. У глобалізованому світі національні традиції харчування є не лише чинником самобутньої ідентичності, а й унікальним явищем міжнаціональної комунікації. Це повною мірою стосується і української традиційної кухні, процес формування якої має багатовікову історію та сягає своїм корінням у прадавні часи.

У ході проведеного дослідження встановлено, що першоосновою культури харчування українців була господарська складова, яка класифікується як традиційне рільництво, що являло собою низку атрибутивних елементів. Доведено, що на еволюцію традиційної системи харчування українців вплинули особливості як економічного, так і суспільно-політичного характеру. Традиційна українська кухня має свої характерні риси, які істотно відрізняють її від інших кухонь. Для неї характерним є значне вживання борошnianх виробів та часте використання пшона.

Основними способами приготування страв є варіння і тушкування над смаженням, соління – над коптінням. Хлібна, борошняна їжа урізноманітнювалася переважно рибою, грибами, лісовими ягодами, овочами, молоком і значно рідше – м'ясом. Особливими безалкогольними і алкогольними напоями української кухні є меду, кваси, збитні, узвари. З'ясовано, що горілка з'явилася у XV ст. Традиційним для української кухні є нарізне вживання овочів, а не їх подрібнених сумішей. Смакова різноманітність страв і продуктів в українській кухні досягається поєднанням теплової обробки, використанням різних жирів і вживанням місцевих прянощів. Притаманне щоденне вживання рідких гарячих перших страв та свинини, сала і яєць. Для всіх регіонів України характерне широке використання столових буряків та страв з них.

У статті використані такі методи дослідження: порівняльно-історичний, типології, класифікації, проблемно-хронологічний, об'єктивності, багатофакторності, які дозволяють вивчати складні суспільні явища, конкретні події й факти в їх динаміці.

Ключові слова: традиції, харчування, кулінарія, козацтво, Київська Русь, феодалізм, капіталізм, етнос, хліб, диференціація.

EVOLUTION OF THE TRADITIONAL SYSTEM SUPPLY OF UKRAINIANS

The article deals with the ideological bias analysis of the evolution of traditional forms of food of the Ukrainian people from ancient times to the present, taking into account all historical, local and socio-cultural factors of influence including other cultures. Basic authentic features of the ancient Slavs nutrition system and subsequent transformational changes in the taste of the Ukrainian people with a projection on the socio-economic realities of a particular historical period in national culture are investigated. In a globalized world, national food traditions are not only a factor in identity identity but also a unique phenomenon of inter-ethnic

communication. This is also true of Ukrainian traditional cuisine, whose process of formation has a centuries-old history and dates back to ancient times.

In the course of the research, it was found that the primary basis of Ukrainian food culture was the economic component, which is classified as traditional farming, which represented a number of attributive elements. It is proved that the evolution of the traditional Ukrainian food system has been influenced by features of both economic and socio-political nature. Traditional Ukrainian cuisine has its own distinctive features that significantly differentiate it from other cuisines. It is characterized by high consumption of flour products and frequent use of millet.

The main ways of cooking are cooking and stewing over frying, and pickling over smoking. Bread, flour foods varied mainly in fish, mushrooms, berries, vegetables, milk and much less often - meat. The special non-alcoholic and alcoholic beverages of the Ukrainian cuisine are honey, kvass, whipped, and compotes. It is found that vodka appeared in the 15 th century. Traditional Ukrainian cuisine is the use of vegetables rather than their crushed mixtures. The taste variety of dishes and products in Ukrainian cuisine is achieved through a combination of heat treatment, the use of different fats and the use of local spices. The daily intake of liquid hot meals and pork, bacon and eggs is typical. All regions of Ukraine are characterized by widespread use of table beets and their dishes.

Keywords: *traditions, food, cooking, cossacks, Kievan Rus, feudalism, capitalism, ethnos, bread, differentiation.*

Традиція харчування етносу зазнає певних трансформацій на різних часових зрізах свого побутування. Цей історичний феномен становить колективну діяльність, що удосконалювалась протягом віків. Державна ж політика «радянського періоду» призвела до нівелювання глибинного змісту традиційних норм у системі харчування, вилучаючи з них автентичні ознаки нації. Національно-культурне відродження останніх десятиліть сприяло осмисленню як духовної так і матеріальної культурної спадщини, зокрема пізнанню традиційної системи харчування українців.

Актуальною й малодослідженою проблемою є вивчення традицій народного харчування, які потребують активного залучення у науково-дослідну площину вітчизняної наукової галузі. Адже, попри незначний інтерес у науковій літературі, дана тема потребує комплексного студіювання та узагальнення, що й зумовило вибір теми дослідження.

Попри наявну історіографічну базу дослідження еволюції традиційної системи харчування, тема потребує подальшого вивчення, за виключенням фрагментарних розвідок Л. Артюх [1; 2; 3], Хв. Вовка [4], Т. Гонтар [5], М. Готви [6], В. Карсекіна [7], З. Клиновецької [8], М. Мицько [9], А. Пономарьова [11], А. Поплавської [12] та ін.

Історія кулінарії будь-якого народу сягає своїми витокami найдавніших часів. Так, вже в добу раннього неоліту разом із винайденням глиняного посуду у людини з'явилась можливість варити їжу. Стародавнім слов'янам було відоме мистецтво кулінарії, батьківщиною якої була Азія. Звідти через Грецію традиції куховаріння прийшла в Рим, а згодом поширилась по всьому світу. Традиційна система харчування українського народу складалася протягом віків і відрізнялася різноманітністю страв, високими смаковими та поживними якостями. Більшість страв української кухні відзначаються складною рецептурою та комбінованими способами їх приготування. Так, лише під час приготування борщу використовують до 20 компонентів [3, с. 14].

Як відомо, система харчування складається з низки ознак традиційно-побутової культури: набір харчових продуктів, способів їх обробки і приготування страв, харчові обмеження, заборони, режим повсякденного харчування, асортимент обрядових страв, звичаїв, пов'язані з приготуванням і споживанням їжі. Серед слов'янських кухонь українська має статус найбільш складнокомпонентної.

Розрізняють три етапи у розвитку української національної кухні:

1. *Перший етап або початок розвитку української кухні* припадає на IX – X ст. н.е. В цей період з'явився хліб із кислого дріжджового житнього тіста, а також багато інших

видів борошняних виробів пирогів, млинців, короваїв, перепічки тощо. Надання переваги кислому, «квасному» знайшло відображення в створенні киселів: вівсяного, пшеничного, житнього, які з'явилися задовго до сучасних, переважно ягідних киселів [3, с. 16].

Поряд з землеробством, східнослов'янські племена займалися розведенням великої та дрібної рогатої худоби, свиней, а також полюванням і рибальством, що зробило меню дуже різноманітним, хоча ще до початку XX ст. м'ясні блюда вважалися в народі святковими [3, с. 17].

Слов'янські племена для приготування їжі виготовляли різноманітний глиняний посуд, який обпалювали в спеціальних печах. Давньоруська кухня запозичила і деякі технологічні прийоми з кухонь сусідів, зокрема, обсмажування продуктів у перегрітому маслі, що властиво татарській і турецькій кухні. З німецької було запозичене мелене м'ясо («січеники»), а з угорської – використання паприки [3, с. 18-19].

Значне місце в меню давніх слов'ян займали різні каші. В цей період з'являються багато національних напоїв, які стали згодом класичними: різні *меди, пиво, кваси, збитні, виноградне вино*. Приготування їжі виділилось в окрему спеціальність при княжих дворах та монастирях. Так, уже в XI ст. в Києво-Печерському монастирі було кілька кухарів. Кухарі були також у заможних родинах. В цей період склалася схильність до вживання рідких гарячих страв («хлюбова»), які базувались на рослинній сировині. Окрім того, в цей період були поширені різні м'ясні і рибні відвари, відомі під назвою «юха», яку згодом почали називати «юшкою» [7, с. 27].

Серед солодких страв були відомі: *кутя з медом, кутя з маком і горіхами, рис з медом і корицею, кутя з ізюмом і горіхами, юха із сушених фруктів, узвар*. З малини й журавлини варили узварець. В літописі під 1240 р. зазначено, що в Київській Лаврі випікали хліб із медом. В цей період молоко пили сирим, вареним або кислим. З молочних продуктів виготовляли домашній м'який сир і сметану, пізніше – коров'яче масло. М'ясо варили у вариві із зіллям або в каші. Літописи та інші писемні пам'ятки, а також археологічні розкопки, свідчать про різноманітність їжі, що споживало населення Середньої Наддніпрянщини в період Київської Русі [7, с. 29].

Значне місце в харчуванні наших предків займала риба, серед якої слід назвати коропа, ляща, осетра, сома, вугра, лина, піскаря, щуку, в'язя, окуня. Вживалась в їжу також ікра різних порід риб. Риба була суттєвим доповненням до бідної на білки селянської їжі. Її солили і зберігали у діжках, солону ще й в'ялили на повітрі або сушили у печі. Зберігали у полотняних торбинах, підвішених у коморі чи на горищі [7, с. 30-31].

Колись значна роль бджільництва на початку XX ст. поступово зменшується. Збиральництво продовжувало існувати і у XIX ст. і у XX ст. Воно суттєво доповнювало асортимент продуктів, який у бідних господарів був досить обмеженим [7, с. 32].

2. *Період розквіту української національної кухні припадає на середину XVI ст. – кінець XVII ст.* Цей період характеризується урізноманітненням асортименту і виникненням страв, які стали класичними. Так, у середині XVI ст. – наприкінці XVII ст. відбувається в основному формування самобутньої української національної кухні. Вона позначилася появою традиційних для українців страв: борщів, розсольників, рибної юшки, виробів з прісного тіста, а також виготовленням сухих зацукрених фруктів та ін. [12, с. 74].

Тогочасну українську кухню красномовно описав І. Котляревський у своїй поемі «Енеїда», що була надрукована 1798 р. До раціону українців в «Енеїді» входили: хліб, сирівець, сметана, риба, буряк, ріпа, гречка, свинячі сало і смалець і навіть шашлики, а з хмільних напоїв - самогонна горілка – сивуха [7, с. 37].

Із покоління в покоління передавалось шанобливе ставлення до нього: «Усяке добро, за хлібом», «Хліб – усьому голова», «Хліб та вода – козацька їда», «Без хліба – суха біда», «Хліб та вода, та й нема голода». Вважалось за гріх недоїсти або викинути його шматок. Навіть крихти збирали зі столу та з'їдали, коли кусень хліба випадково падав на землю, його піднімали і цілували [8, с. 52]. Хліб готували з житнього та пшеничного борошна на

заквасці (кислий хліб) і випікали в печах. Зерно на борошно розмелювали на ручних жорнах, а пізніше – на водяних і вітряних млинах. Прісне тісто вживали у вигляді галушок та інших виробів. З пшениці робили не тільки борошно, а й крупи, з яких варили кутю. У великій кількості використовували для їжі пшоно. Споживали також рис, який завозили з інших країн. Його називали в той час «сорочинським (сарацинським) пшоном» [8, с. 54].

Для приготування їжі використовували тваринний жир, різні олії, оцет і горіхи. Через відсутність цукру немалу роль у харчуванні відіграв мед. Рідку їжу готували з додаванням багатьох ароматичних приправ та овочів і називали «варивом із зіллям». Крім того, були поширені різні м'ясні і рибні відвари, відомі під назвою «юха» [8, с. 56].

Наприкінці XVIII – на початку XIX ст. з'явилася низка 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 додаванням інших інгредієнтів – м'яса, сала, сиру, квасолі, моркви, грибів, хрону, яблук, маку.

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 [8, с. 59].

З другої половини XVIII ст. в Україні розпочинається вирощування полуниці і суниці, а також шпинату, який активно стає використовуватися при приготуванні зелених борщів, різноманітних бабок та січеників. У XIX ст. поширилися доволі популярні нині помідори й баклажани. 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 отримуваної у результаті чавлення насіння. З кукурудзяного зерна протягом трьох останніх століть в Україні налагодилося виготовлення народних страв: *кулешів, лемішків, книшків гуцульських, малая та кукурудзянки* [9, с. 112].

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, яке поділялося за видами на просте прісне, прісне напівв'язке, заварне прісне, прісне здобне з використанням соди для розпушування, піскове кондитерське. Проте найулюбленішим видом тіста було дріжджове, що використовувалося при виготовленні традиційних паляниць, пампушок, калинників та знаменитих бубликів із заварного тіста.

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 [9, с. 117]. Розбудові цукропереробної індустрії в Україні сприяла активна діяльність поміщиків-промисловців Терещенків, Родзянків, Харитоненків, Яхненків, Симиренків й ін. В наслідок чого в Україні суттєво розширився асортимент популярних в українців страв та виробів на основі солодкого тіста. Меню доповнилося різноманітними бабками, пудингами, солодкими кашами тощо [9, с. 118]. Водночас розширився і асортимент алкогольних напоїв. Традиційно в Україні 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. Популярні в народі настойки готувалися з додаванням горілки або спирту, різноманітних трав та коріння [4, с. 206].

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 аж дух захоплювало» [4, с. 207].

З Америки через Європу потрапили кукурудза, гарбузи, квасоля і стручковий перець [9, с. 120]. Спочатку кукурудза з'явилась у Херсонській губернії, але пізніше вона поширилась майже в усіх південних районах України. Кукурудзу використовують для харчування як відварену, так і у вигляді крупів та борошна, з яких у багатьох районах готують найрізноманітніші страви – мамалигу, каші, гойданки, бабку гуцульську, кулеші, лемішку, книшики гуцульські, малай, кукурудзянку та ін. [9, с. 122].

3. *Третій етап у розвитку української кухні виникає на рубежі XVII і XVIII ст. і триває трохи більше як одне століття (до першого десятиліття XIX ст.).* В цей період відбувається радикальна диференціація кухні пануючих класів і кухні простого народу. Кухня пануючих класів поступово втрачає національний характер. Починаючи з петровських часів, знать і дворянство заводить у себе західноєвропейські кулінарні традиції. Одним із нововведень слід вважати вживання закусок як самостійної страви. З'явилися німецькі бутерброди, французькі і голландські сири, поєднані із старими українськими стравами, холодною солониною, холодцем, окістям, бужениною. З'явилися і нові алкогольні напої [11, с. 49].

З 70-х років XVII ст. поширюється вживання чаю, у вищих верствах суспільства за межі обіду виділились солодкі пироги, пиріжки, солодощі, які були об'єднані з чаєм в окрему подачу і приурочені на 5 годин вечора. У сільській місцевості їжу вживали 5 разів на день: в 6-7 годин ранку снідали, у 11-12 годин обідали, в 14-15 годин - полуднували, у 18-19 годин підвечерювали, у 22-23 години – вечеряли [11, с. 52]. З розвитком капіталізму промислові робітники в містах почали вживати їжу тричі, а потім лише двічі на день: снідали на світанку, обіда ли або вечеряли, прийшовши додому. На роботі лише полуднували, тобто вживали холодну їжу.

У XX ст. з'явилися вермішель, макарони, в той час як уживання пирогів, млинців і каш скоротилося. Але зберегли значення перші рідкі страви. Борщ відіграв головну роль на українському столі, а ложка була основним столовим прибором. Вона з'явилась раніше виделки майже на 400 років [4, с. 209].

В цей період в українській кухні з'являється плита. Піч в певній мірі зіграла свою негативну роль в розвитку української кухні. Вона не стимулювала вироблення раціональних технологічних прийомів. Введення приготування їжі на плиті привело до необхідності запозичення низки нових технологічних прийомів і страв із західноєвропейських кухонь [11, с. 57].

У другій половині XX ст. в Україні з'явився чай, а відповідно поширилася традиція чаювання, що з початку була прерогативою заможних верств населення та своєрідним мірилом соціальної ієрархії. До поширення привозного чаю в брикетах та розсипного 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, пиріжками та цукерками в одну подачу практикувались о п'ятій годині дня на манір англійської традиції.

Пияцтво у всій своїй огидності було спричинено заборонаю простим людям варити пиво й брагу й коли продаж алкогольних напоїв став монопольною статтею державного доходу. 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 [11, с. 61].

Незважаючи на швидкий розвиток капіталістичних відносин і внутрішнього ринку кінця XIX – початку XX ст., виробництво і споживання продуктів харчування у більшості селянських господарств продовжувало зберігати головним чином традиційний характер. Ще до 20–30-х рр. XX ст. м'ясні страви в народі вважали святковими. Улюбленим і найбільш уживаним продуктом в українській кухні є свиняче сало у всіх видах. Використання його є надзвичайно різноманітним. У їжу сало вживається сирым, солоним, копченим, смаженим, вареним, тушкованим і є жировою основою більшості страв.

Однак, внаслідок низки соціальних і економічних обставин українська кухня зазнає занепаду. Посилення феодалної експлуатації селян, часті неврожаї, непосильні податки, тяжкі викупні платежі, які повинні були виплачувати за землю селяни після «реформи» 1861 р., поставили їх у тяжкі матеріальні умови. В період розвитку капіталізму ще більше погіршилось харчування українського народу. За цих умов українська народна кухня не могла цілком зберегти своєї повноти й різноманітності. Невеликі ресторани і їдальні прагнули наслідувати великим ресторанам і вводили в меню переважно західноєвропейські страви. Заможні поміщики і власники капіталу навіть для домашнього приготування їжі почали запрошувати кухарів-французів. Дрібніші ж поміщики поступово відмовляються від приготування багатьох українських страв [13, с. 65].

Отже, всі вище зазначені фактори дають підстави стверджувати, що традиції національного харчування пройшовши складний шлях еволюції та трансформації, увібравши в себе чинники історичного характеру, соціально-економічні, локальні смакові уподобання в кінцевому варіанті синтезували відібрані часом та суб'єктивними факторами народногосподарського спрямування визначальні риси національної кулінарії українського народу.

ДЖЕРЕЛА ТА ЛІТЕРАТУРА

1. Артюх Л. З історії народної кухні. Мандрики. Шулики. Сластьони. Пундики. *Неопалима купина*. 1993. № 2. С. 23-27.
2. Артюх Л. Традиційна українська кухня в народному календарі. Київ: Альтернативи, 2006. 230 с.
3. Артюх Л. Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження. Київ: Наукова думка, 1977. 154 с.
4. Вовк Хв. Студії з української етнографії та антропології. Київ: Мистецтво, 1995. 335 с.
5. Гонтар Т. Народне харчування українців Карпат. Київ: Наукова думка, 1979. 138 с.
6. Готва М. Народне харчування українців Карпат. Київ: Наукова думка, 1989. 227 с.
7. Карсекіна В. Страви української кухні. Київ: Вища школа, 1993. 239 с.
8. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. Київ: Час, 1991. 216 с.
9. Мицько М. Закарпатські народні страви. Ужгород: Карпати, 1992. 267 с.
10. Печерна Г. Символіка обрядового хліба. *Народознавство*. 1994. № 13. С. 2-9.
11. Пономарьов А. Українська етнографія. Київ: Либідь, 1994. 320 с.
12. Поплавська А. Етнонаціональні традиції культури харчування українців XVII – XVIII ст. // *Культура і сучасність*, 2015. №2. С. 71-75.
13. Смоляр В. Формування і розквіт української кухні // *Проблеми харчування*. 2008. № 12. С. 63-66.
14. Українська стародавня кухня: Довідник. Київ: Спалах ЛТД, 1993. 238 с.

REFERENCES

1. Artiukh, L.Z (1993). *Istorii narodnoi kukhni. Mandryky. Shulyky. Slastony. Pundyky* [From the history of national cuisine. Travels. Shuliki. Slastones. Buttons]. *Neopalyma kupyna – Burning blackberry*, 2, 23-27 [in Ukrainian].
2. Artiukh, L. (2006). *Tradyttsiina ukrainska kukhnia v narodnomu kalendari* [Traditional Ukrainian cuisine in the national calendar]. Kyiv: Alternatyvy [in Ukrainian].
3. Artiukh, L. (1977). *Ukrainska narodna kulinariia: Istoryko-etnografichne doslidzhennia* [Ukrainian folk cooking]. Kyiv: Naukova dumka [in Ukrainian].
4. Vovk, Khv (1995). *Studii z ukrainskoi etnografii ta antropologii* [Studies in Ukrainian ethnography and anthropology]. Kyiv: Mystetstvo [in Ukrainian].
5. Hontar, T. (1979). *Narodne kharchuvannia ukraintsiv Karpat* [Ukrainian people's nutrition of the Carpathians]. Kyiv: Naukova dumka [in Ukrainian].
6. Gotva, M. (1989). *Narodne kharchuvannia ukraintsiv Karpat* [Ukrainian people's nutrition of the Carpathians]. Kyiv: Naukova dumka [in Ukrainian].
7. Karsekina, V. (1993). *Stravy ukrainskoi kukhni* [Dishes of Ukrainian cuisine]. Kyiv: Vyshcha shkola [in Ukrainian].
8. Klynovetska, Z. (1991). *Stravy y napytky na Ukraini* [Dishes and drinks in Ukraine]. Kyiv: Chas [in Ukrainian].
9. Klynovetska, Z. (1991). *Stravy y napytky na Ukraini* [Transcarpathian folk dishes]. Kyiv: Chas [in Ukrainian].
10. Pecherna, H. (1994). *Symvolika obriadovoho khliba* [The symbolism of ritual bread]. *Narodoznavstvo – Ethnic Studies*, 13, 2-9 [in Ukrainian].
11. Ponomarov, A. (1994). *Ukrainska etnografiia* [Ukrainian ethnography]. Kyiv: Lybid [in Ukrainian].
12. Poplavska, A. (2015). *Etnonatsionalni tradyttsii kultury kharchuvannia ukraintsiv XVII - XVIII st.* [Ethno-national traditions of food culture of Ukrainians of the 17 th - 18 th centuries]. *Kultura i suchasnist – Culture and contemporary*, 2, 71-75 [in Ukrainian].
13. Smoliar, V. (2008). *Formuvannia i rozkvit ukrainskoi kukhni* [Formation and flourishing of Ukrainian cuisine]. *Problemy kharchuvannia – Nutrition problems*, 12, 63-66 [in Ukrainian].
14. (1993). *Ukrainska starodavnia kukhnia* [Ukrainian ancient cuisine]. Kyiv: Spalakh LTD [in Ukrainian].

Одержано 28.04.2019.

УДК 94:[78.071.1:930.25:069(1-4)] (477.41-21 Переяслав) «19»

DOI <https://doi.org/10.31470/2415-3567-2019-46-56-63>

Тетеря Світлана,

завідувач науково-дослідного сектора
«Музей кобзарства»

tetera-7@ukr.net

<https://orcid.org/0000-0002-9255-9690>

Національний історико-етнографічний
заповідник «Переяслав»,

вул. Шевченка, 8,

м. Переяслав-Хмельницький,

Київська обл., Україна, 08400

Teteria Svitlana,

Head of the Scientific and Research Segment
Kobza Museum

tetera-7@ukr.net

<https://orcid.org/0000-0002-9255-9690>

Pereiaslav National Historical and
Ethnographic Reserve,

8, Shevchenko Str.,

Pereiaslav-Khmelnytskyi,

Kyiv region, Ukraine, 08401