ВІСНИК ДЕРЖАВНОГО АРХІВУ
ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ

«Подільська старовина»

1(10)/2024

Хмельницький, 2024

ВІСНИК ДЕРЖАВНОГО АРХІВУ ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ «ПОДІЛЬСЬКА СТАРОВИНА» № 1(10) 2024

Засновник: Державний архів Хмельницької області

Рекомендовано до друку Науково-методичною радою Державного архіву Хмельницької області
Протокол 3 від 23.07.2024 р.
Свідоцтво про державну реєстрацію
Серія ДК №2505 від 25.05. 2006 р.
Тираж 50 прим. Зам._____

Адреса редакції:
вул. Грушевського, 99,
м. Хмельницький, 29000
Тел. +380 (382) 764739
Ел. адреса: infteh@ukr.net

Видруковано:

Статті друкуються в авторській редакції. Автор несе відповідальність за зміст статті, достовірність фактів, цитат, дат тощо. Опубліковані матеріали відбивають точку зору авторів, що не обов'язково збігається з думкою редакції.

Редакційна колегія:
Юр'єв В.В., заст. нач. Хмельницької облвійськадміністрації
Бурдуваліс К.М. (гол. ред. кол.), маг. держ. упр.
Церклевич В.С., к. пед. н., доцент (заст. гол. ред. кол.)
Адамський В.Р., к.і.н., доцент
Байдич В.Г., к. і. н.
Войтович О.В., маг. держ. сл.
Завальнюк О.М., д. і. н., проф.
Крищук Б.С., к. пед. н., проф.
Комарніцький О.Б., д. і. н., проф.
Маркова С.В., д-р іст. наук
Михайлова І. Г., директорка Департаменту інформаційної діяльності, культури, національностей та релігій Хмельницької ОВА
Олійник Ю.В., к. і. н.
Погорілець О.Г., почесний краєзнавець України
Телячий Ю.В., д. і. н., проф.
Федьков О.М., д. і. н., проф.
Філінюк А.Г., д. і. н., проф.
Шоробура І.М., д. пед. н., проф.
Щепанський Е.В., д. н. з держ. упр., проф.

Рецензенти:
Барна М.Ю., д. е.н., проф., перший проректор Львівського торговельно-економічного університету, рецензент стандарту вищої освіти ОР бакалавр спеціальності Готельно-ресторанна справа, науковий керівник НДР Детермінанти місцевого і регіонального розвитку в Польщі та Україні (0122U002644); Формування теоретико-методологічного забезпечення розвитку і функціонування туристичної галузі України в умовах євроінтеграції (0117U002092), в межах яких проводяться дослідження гастрономічної культури та туризму Львівщини та Заходу України.
Глушковецький А.І., к.і.н., доцент, декан історичного факультету Кам'янець-Подільського національного університету ім.І.Огієнка.

ВІТАЛЬНЕ СЛОВО

Шановні друзі!

Ми живемо в епоху, коли одночасно з тотальною глобалізацією постав «антиглобалізаційний» тренд пошуку й пізнання «іншості»: автентичності, самобутності націй, країн, регіонів, їх культурного різноманіття. Саме в сучасному нам глобалізованому світі потужним чинником національно-культурної ідентичності постала їжа; страви і продукти, що виступають ідентифікаторами національної приналежності. Український дослідник гастрономічної культури С. Красовський зауважує: «кожен кулінарний досвід – аромат і смак страви тощо – це спогад про конкретну територію, відтак їжа і дестинації тісно пов'язані між собою». Я ж додам – кулінарний досвід – це також спогад про особисту родинну історію, традиції гостинності, притаманні українцям-подолянам, унікальні продукти, вирощені на нашій родючій землі, що творять цілісну канву гастрономічної історії української держави.

Питання гастрономічної ідентичності України здобуває особливого сенсу в умовах російсько-української війни. Спостерігаємо неперервний наступ країни-агресорки саме в сфері нематеріальної культури: показовою в цьому сенсі є ситуація щодо такого традиційного національного гастрономічного бренду, яким є український борщ. Так, в 2019 році, на сторінці МЗС росії в мережі «Твіттер» оприлюднено пост, в якому зазначено: «вічна класика, борщ – одна з найвідоміших і найулюбленіших російських страв і символ російської кухні». Відстоювання цього гастрономічного бренду як виключно українського елементу української національної культури трансформувалося в найпоказовішу справу української культурної дипломатії. Її результатом стало рішення Міжурядового комітету з охорони нематеріальної культурної спадщини про внесення українського борщу до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, що потребує негайної охорони (01 липня 2022 р.).

Ми – на самому початку великого і важливого шляху засвідчення та відстоювання гастрономічного коду української нації, української держави. Пишаюся, що сьогодні ми тримаємо в руках направду унікальне видання – десятий, ювілейний збірник праць Державного архіву Хмельницької області «Подільська старовина». Вперше в історії області, історії Поділля здійснено масштабну дослідницьку роботу, присвячену науковому дослідженню, систематизації, узагальненню нашої локальної гастрономічної спадщини – винятково значимої складової української національної ідентичності.

Відтак – сердечно дякую плеяді чудових особистостей, причетних до роботи над виданням, в якому архівні документи, археологічні знахідки, візуальні джерела, усна історія дозволили команді дослідників – істориків, архівістів, археологів, журналістів, гастроентузіастів і гастромандрівників – створити безпрецедентно захоплюючу симфонію історико-гастрономічного ландшафту рідної землі.

Заступник начальника
Хмельницької ОВА **Володимир ЮР'ЄВ**

ПЕРЕДМОВА

Цей тематичний випуск віснику Державного архіву Хмельницької області «Подільська старовина», присвячений питанням гастрономічної культури, історії кухні, традиційним стравам й регіональним особливостям народної кулінарії Поділля.

Довгий час дослідження їжі в Україні найбільше висвітлювались етнографами та істориками повсякдення. Проте, вивчення їжі охоплює велику кількість наукових галузей. Нині в Україні все більше дослідників, істориків, соціологів, антропологів, етнографів, філософів звертаються до гастрономічних досліджень, аби висвітлити питання які довгий час лишались поза увагою дослідників.

Вивчення гастрономічних практик дозволяє торкнутись таких питань як національна ідентичність, регіональна ідентичність, якість життя, споживчі практики, гастрономічні травми, міжетнічні взаємини та багато інших питань. Такі дослідження також актуалізують питання гастрономічної спадщини як інструменту, що допомагає розвивати туристичну галузь.

Окремо варто сказати про страви, що поширені в населених пунктах. Детальне вивчення практик їх приготування, назви які використовуються дозволяють краще окреслити кулінарну мапу України. В українській кухні багато страв, які мають однакову назву, але в залежності від регіону можуть мати абсолютно різний смак, інгредієнти та технологію приготування. До прикладу, у статті І. Грідіної, яка присвячена гастрономічним традиціям Дунаєвеччини ми зустрінемо опис страви – начинка. З такою ж назвою ми зустрічаємо страви на Буковині, але буковинська начинка готується зовсім з інших інгредієнтів, має інший смак та вигляд. Такі знахідки не лише доповнюють корпус знань з української кулінарії, але й подальшому сприятимуть розвитку гастрономічному туризму, а також появі регіональних національних страв у кафе, ресторанах та відділах кулінарії.

У збірнику ми зустрінемо матеріали присвячені питанням міжкультурної взаємодії та гастрономічної спадщини, цьому питанню досі надзвичайно мало приділено уваги у науковій літературі. Такі дослідження допоможуть нам краще розуміти історію краю та аналізувати як на формування регіональних кулінарних традицій впливає не лише географія, але й міграційні хвилі. Такий фокус не лише не розмиває поняття української кухні, але й поглиблює розуміння впливів історичних процесів на кулінарні традиції. Також це сприятиме поширенню знань про традиції й культуру українців різного етнічного походження.

Неабиякий інтерес у дослідників які вивчають їжу, гастрономічну культуру, викликає історія розвитку харчування поза межами дому: у дорозі, на вулиці, закладах громадського харчування. Напрацювання у цьому напрямку дозволяють охарактеризувати ландшафт закладів громадського харчування у різні періоди, простежити кулінарну мову меню, проаналізувати суспільні зміни, встановити роль і місце закладів різної категорії у святковій та повсякденній культурі. Історія ресторанів це історія розвитку бізнесів та пам’яті про місцевих жителів, як ми можемо це побачити із матеріалу С. Коржик «Рибні страви – гастрономічні бренди Летичева Хмельницької області».

Публікації вміщені у цьому збірнику, дозволяють краще зрозуміти історію розвитку локальних гастрономічних традицій та окреслити перспективні напрямки для подальших досліджень.

К.і.н., засновниця науково-просвітницького проєкту «ЇжаКультура», головна редакторка видавництва гастрономічної літератури «Їжак» **Олена БРАЙЧЕНКО**

РЕЦЕНЗІЯ

на збірник наукових праць
«ВІСНИК ДЕРЖАВНОГО АРХІВУ ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ
«ПОДІЛЬСЬКА СТАРОВИНА»,
випуск № 1 (10) 2024

Подільська гастрономія є невід'ємною складовою української культурної спадщини, що відіграє важливу роль у формуванні національної ідентичності. Її багатовікова історія, сформована під впливом природних умов, соціально-економічних факторів та культурних взаємодій, є унікальним прикладом збереження автентичності й інтеграції традицій у сучасну культуру. Подільська кухня є частиною нематеріальної культурної спадщини України, яка об'єднує різні покоління через збереження рецептів, обрядів і традицій. Її страви, як-от борщ із сушеними грушами, подільський кугель чи медові напої, відображають унікальні риси регіону. Через гастрономію передається глибока історія українського народу, його цінності, побут і звичаї. Подільська кухня стає важливим елементом гастрономічного туризму. Розвиток локальних гастрономічних фестивалів, автентичних ресторанів і кулінарних майстер-класів сприяє популяризації української культури як усередині країни, так і за її межами.

Збірник наукових праць «Вісник державного архіву Хмельницької області «Подільська старовина», представлений для рецензування, є цінним науковим джерелом, що висвітлює багатогранну гастрономічну культуру Поділля через призму історичних, етнографічних і культурологічних досліджень. Тематика статей охоплює широкий спектр елементів харчових традицій, включаючи вплив природних умов, національних особливостей, а також інноваційних підходів до збереження і популяризації гастрономічної спадщини регіону.

Однією з ключових переваг збірника є його міждисциплінарність. Зокрема праці Григоришиної Г. І. про сакрально-обрядові страви та Нікітіної О. В. про подільський кугель, вміло поєднують історичний, соціальний та культурний контексти. Стаття Веселовської Т. Є. та Хоптяр А. Ю. розкриває взаємозв'язок між традиціями Поділля та іншими культурами, демонструючи гастрономічний

феномен як інтегративний процес.

Іншим важливим напрямом збірника є висвітлення розвитку громадського харчування в регіоні (Бурдуваліс К. М., Юр'єв В. В.) та аналіз сучасних гастрономічних трендів (Маркова С. В., Коломієць О. М.). Ці праці особливо цінні для розуміння еволюції гастрономії в умовах змін соціально-економічного середовища.

Статті також торкаються туристичного потенціалу гастрономічних традицій Поділля. Роботи Долинської О. О. і Мельника О. П. демонструють, як локальні кулінарні традиції можуть стати основою для розвитку гастрономічного туризму. Водночас праця Свідніцької В. В. акцентує увагу на нематеріальній культурній спадщині як основі для збереження автентичних страв.

Окремо слід виділити статті, що використовують архівні джерела (Кузьміна Н. А.), та дослідження про роль української печі (Домбровська О. М., Павлунішена Т. Д.) як елемента культури. Вони розширюють наукові уявлення про історичні аспекти побуту і харчування.

Збірник має значення не лише для науковців, але й для практиків гастрономічного туризму, кулінарів, а також для всіх, хто цікавиться традиційною українською кухнею. Він демонструє важливість збереження кулінарної спадщини як частини національної ідентичності та популяризації України на міжнародній арені. Адже, подільська гастрономія є не лише частиною регіональної культури, але й фундаментом для формування загальноукраїнської гастрономічної ідентичності. Її збереження, популяризація та адаптація до сучасних умов є важливим кроком у зміцненні національної самосвідомості та інтеграції України в світову гастрономічну спільноту.

Перший проректор, професор кафедри
туризму та готельно-ресторанної справи
Львівського торговельно-економічного
університету, д.е.н., професор Марта БАРНА

РЕЦЕНЗІЯ
на збірник наукових праць Державного архіву Хмельницької області «Подільська старовина» № 10, присвячений гастрономічній історії краю

У першій чверті XXI століття констатуємо: гастрономічна історія України залишається одним із найменш досліджених напрямів історичної науки. Водночас, за слушним визначенням засновників славнозвісної школи Annales, гастрономія є значимою частиною історії цивілізації, в якій органічно поєдналися соціальні, економічні і світоглядні контексти. Зауважимо, що в умовах російсько-української війни, щоденного відстоювання незалежності, гастрономічна спадщина України є ще й одним з найбільш зрозумілих і виразних національних ідентифікаторів у дипломатичній площині.

Тим значимішим є зміст десятого, ювілейного випуску «Подільської старовини» – першого, на рівні області збірника наукових праць, присвяченого гастрономічним традиціям Поділля і Волині в межах сучасної Хмельниччини. Тематика представлених статей є різноманітною за спрямуванням, історичними періодами, методологією. Загалом, можемо виділити кілька пріоритетних напрями дослідницької роботи: страви-гастрономічні бренди – гастрономічні ідентифікатори України, територій і громад, в т. ч. – національних (Л. Караван, С. Коржик, Ю. Олійник, О. Нікітіна, В. Свідницька, І. Петраш, Л. Тараненко, Н. Гоцуляк, С. Щур); спроби комплексного дослідження феномену подільської та інших локальних кухонь: Т. Веселовська, А. Хоптяр, О. Войтович, А. Грідіна, В. Легета, О. Мельник, Т. Чайка; історія закладів громадського харчування та підприємств харчової промисловості: К. Бурдуваліс, В. Юр'єв, С. Єюнін, Н. Кузьміна; статті, присвячені дослідникам подільської кухні: В. Рага, Г. Низенко, О. Янюк; гастрономії, як об'єкту нематеріальної культурної спадщини або базису для розвитку гастрономічного туризму: О. Долинська, О. Сосніна, С. Маркова, О. Коломієць.

Окремо слід зауважити на значимості досліджень автентичної гастрономії, що виходять за межі рустикальної гастрономії або крафтових продуктів – це праця П. Нечитайла, в якій представлено яскравий історичний кейс щодо започаткування традиції вживання кави на Поділлі; стаття В. Церклевич і С. Шпаковського – унікальне історико-культурне дослідження бенкетної культури шляхетних полювань як атрибуції аристократичного буття; праця Я. Сумишина, що дозволяє відтворити традиції студентського харчування столітньої давнини, а також стаття О. Домбровської і Т. Павлунішеної, присячена печі – домінанті кожної традиційної української кухні.

Відтак, відзначаючи актуальність, ціннісну, практичну і навіть дипломатичну значимість цього видання, усвідомлюємо, що збірник, який ми тримаємо в руках – це лише початок великого дослідницького шляху, скерованого на формування цілісного концепту автентичної гастрономії Хмельниччини – в розрізі історичних епох, соціальних станів, етнокультурних впливів.

25 листопада 2024 р.

Декан історичного факультету
Кам'янець-Подільського національного
університету імені Івана Огієнка,
кандидат історичних наук, доцент **Анатолій ГЛУШКОВЕЦЬКИЙ**

Міністерство освіти і науки України Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка ВІДДІЛ КАДРІВ

Підпис Глушковецького засвідчую
(прізвище)
Начальник відділу кадрів
(підпис) І.І.Оліних

ЗМІСТ

Бурдуваліс К.М., Юр'єв В.В. РОЗВИТОК ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ХМЕЛЬНИЧЧИНИ В 70-Х – 80-Х РОКАХ ХХ СТОЛІТТЯ 10
Блажевич Ю.І. НАШІ СПОГАДИ ПРО ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНІХ КОВБАС НА ВЕЛИКДЕНЬ РІДНОЮ НЕНЬКОЮ ОЛЕКСАНДРОЮ БЛАЖЕВИЧ ІЗ СЕЛА БАГЛАЙКИ НА КРАСИЛІВЩИНІ (50-90-ТІ РОКИ ХХ СТ.) 15
Веселовська Т.Є., Хоптяр А.Ю. ФЕНОМЕН ПОДІЛЬСЬКОЇ КУХНІ: ВЗАЄМОВПЛИВИ І ТРАДИЦІЇ 19
Войтович О.В. ВПЛИВ НАЦІОНАЛЬНИХ І ПРИРОДНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ МОГИЛІВЩИНИ НА ФОРМУВАННЯ ХАРЧОВИХ ТРАДИЦІЙ НАСЕЛЕННЯ РЕГІОНУ 27
Григоришина Г.І. САКРАЛЬНО-ОБРЯДОВІ СТРАВИ В ГАСТРОНОМІЧНІЙ КУЛЬТУРІ УКРАЇНИ 30
Грідіна А.А. ДУНАЄВЕЧЧИНА ГАСТРОНОМІЧНА 36
Долинська О.О. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ ЯК ФАКТОР РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОЇ КУЛЬТУРИ 39
Домбровська О. М., Павлунішена Т. Д. УКРАЇНСЬКА ПІЧ ЯК НОСІЙ КУЛЬТУРНИХ КОДІВ: ГАСТРОНОМІЧНИЙ АСПЕКТ 43
Єсюнін С.М. МАТЕРІАЛИ ДО ІСТОРІЇ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ПЛОСКИРОВА – ПРОСКУРОВА – ХМЕЛЬНИЦЬКОГО 49
Западенко І.В. ФЛУДИН ЗА РЕЦЕПТОМ МАМИНОЇ ПОДРУГИ 59
Каленська І.В., Фурман А.А. ЇЖА, МЕМУАРИ ТА КУЛІНАРНІ КНИГИ: СУЧАСНІ ПРАКТИКИ МІЖДИСЦИПЛІНАРНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ КУЛЬТУРНИХ КОДІВ НА ПРИКЛАДІ ЄВРЕЙСЬКИХ СПІЛЬНОТ 61
Караван Л.В. ХЛІБ – НАЙВИРАЗНІШИЙ, НАЙПОПУЛЯРНІШИЙ, НАЙБІЛЬШ ЗНАЧУЩИЙ АТРИБУТ ХАРЧУВАННЯ 64
Коржик С.А. РИБНІ СТРАВИ – ГАСТРОНОМІЧНІ БРЕНДИ ЛЕТИЧЕВА ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ 67
Кузьміна Н.А. ДОКУМЕНТИ ДЕРЖАВНОГО АРХІВУ ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ ЯК ДЖЕРЕЛО ВИВЧЕННЯ ІСТОРІЇ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ 74
Легета В.П. ТРАДИЦІЇ БДЖІЛЬНИЦВА ЯК ЧАСТИНИ УКРАЇНСЬКОЇ ГАСТРОНОМІЧНОЇ ІСТОРІЇ: КРІЗЬ ПРИЗМУ БУКОВИНСЬКОЇ ПРЕСИ 76
Маркова С.В., Коломієць О.М. СУЧАСНІ ГАСТРОНОМІЧНІ ТРЕНДИ РЕГІОНАЛЬНОЇ КУХНІ ТА ЇХ ТУРИСТИЧНИЙ ПОТЕНЦІАЛ 81
Мельник О.П. ФОРМУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТРАДИЦІЙ ХМЕЛЬНИЧЧИНИ ЧЕРЕЗ ПРИЗМУ ІСТОРИЧНИХ ПОДІЙ НА ПРИКЛАДІ АВТЕНТИЧНИХ СТРАВ 84
Нечитайло П.О. НЕЙМОВІРНА ІСТОРІЯ КАМ'ЯНЕЦЬКОЇ КАВИ: МІЖ ОСМАНАМИ ТА РІЧЧЮ ПОСПОЛИТОЮ 87
Низенко Г.В., Янюк О.В. ДОСЛІДНИКИ ПОДІЛЬСЬКОЇ КУХНІ 93
Нікітіна О.В. ПОДІЛЬСЬКИЙ КУГЕЛЬ: ДЕСЯТКИ РЕЦЕПТІВ У РИТМІ ЄВРЕЙСЬКОГО СЕРЦЯ 97
Олійник Ю.В. ХЛІБ: МАНДРІВКА У ЧАСІ 102
Петраш І.В. ГАСТРОНОМІЧНІ ТРАДИЦІЇ ЖИТЕЛІВ ЛІВОГО БЕРЕГА ДНІСТРА 105
Погорілець О.Г. «МІЩАНСЬКІ КИШЕЧКИ»: ФАСТ-ФУД МЕДЖИБІЗЬКОГО БАЗАРУ (поч. ХХ ст.) 112

Рага В.С. АЛЕКСЕЄВА ОЛЕНА СЕМЕНІВНА – ДОСЛІДНИЦЯ РОСЛИННОГО СВІТУ КРУПЯНИХ КУЛЬТУР ТА СЕЛЕКЦІОНЕР ГРЕЧКИ 114
Свідніцька В.В. СТАРОДАВНІ СТРАВИ ПОДОЛЯН 118
Сосніна О.В. ТРАДИЦІЙНІ СТРАВИ ХМЕЛЬНИЧЧИНИ: ГАСТРОНОМІЧНА СКЛАДОВА НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ 122
Сумишин Я.М. ЯК ХАРЧУВАЛИСЯ УЧНІ ЧОРНООСТРІВСЬКОГО ДВОРЯНСЬКОГО УЧИЛИЩА? 128
Тараненко Л.О. НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ ТА ЇЇ ПРОЯВ У ТРАДИЦІЙНІЙ СТРАВІ УКРАЇНСЬКОГО ПОХОДЖЕННЯ - БОРЩ 131
Церклевич В.С., Шпаковський С.М. БЕНКЕТНІ ТРАДИЦІЇ ШЛЯХЕТНИХ ПОЛЮВАНЬ: «КРЕСОВА» ПИШНОТА ВОЛИНСЬКИХ АНТОНІН 136
Чайка Т.В. ВПЛИВ ІСТОРИЧНИХ ЧИННИКІВ НА ФОРМУВАННЯ ПОДІЛЬСЬКОЇ КУХНІ 146
Щур С.А., Гоцуляк Н.В. МАЛОВІДОМИЙ ГАСТРОНОМІЧНИЙ БРЕНД ХМЕЛЬНИЧЧИНИ – КУПИНСЬКА КОВБАСА 148

Бурдуваліс К.М., Юр'єв В.В.

РОЗВИТОК ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ХМЕЛЬНИЧЧИНИ В 70-Х – 80-Х РОКАХ ХХ СТОЛІТТЯ

У статті на основі архівних документів аналізуються заходи влади щодо розвитку закладів громадського харчування на території області; досліджується кількісний та якісний склад працівників закладів громадського харчування, їх професійне зростання.

Ключові слова: *їдальня, заклади громадського харчування, кондитер, конкурси, повар, рецепти.*

Громадське харчування є галуззю господарства, безпосередньо пов'язаної із забезпеченням населення предметами першої необхідності. Основне в громадському харчуванні – організація виробництва та споживання їжі.

З метою забезпечення населення якісним харчуванням, на території області в листопаді 1967 року було створено Хмельницьке обласне управління громадського харчування. В своїй діяльності воно підпорядковувалося виконкому Хмельницької обласної ради депутатів трудящих та головному управлінню громадського харчування Міністерства торгівлі УРСР [1, с. 120].

До складу цієї структури в 1971 році входило 400 підприємств громадського харчування на 17 165 місць. Однак, така кількість місць для громадського харчування не відповідала реаліям часу. На промислових підприємствах не вистачало до нормативних показників 3 тис. посадкових місць, а в технікумах та училищах - 1,7 тис. місць.

Структурою здійснювалися заходи із покращення громадського харчування в області. Завдяки рішучим діям сітка громадського харчування впродовж року зросла на 2000 місць, в тому числі при промислових підприємствах на 750 місць, при вищих навчальних закладах та технікумах на 420 місць.

Незважаючи на позитивну динаміку в зростанні кількості місць в їдальнях в цілому, на їдальні на промислових підприємствах навантаження було чимале. Як стверджують архівні документи, на одне посадкове місце їдальні у м. Полонне припадало 12 осіб, в м. Шепетівка - 9 осіб.

Окрім того, сім підприємств з найбільшою кількістю працівників в одну зміну (300 працівників) не мали власних їдалень. До цих підприємств відносилися: трикотажна та швейна фабрики у м. Хмельницький, завод художньої кераміки у м. Полонне, кабельний та металоштамповочний заводи у м. Кам'янці-Подільському. Крім того, за результатами перевірок виявлено ще 21 підприємство в їдальнях яких виявлено в два-три рази меншу кількість місць ніж вимагали норми.

Для облаштування їдалень підприємств потрібно було докласти чимало зусиль, враховуючи кількість працівників, які в них працювали. Так, на заводі «Радіоприбор» працювало 6 тис. осіб. Кожна зміна складалася із 3,5 тис. осіб.

Для обслуговування такої кількості працівників було збудовано їдальню на 370 місць (при реконструкції кількість місць збільшилася ще на 1000), відкрито кулінарний магазин та кондитерський цех. Крім того, організовано також окремий дієтичний зал на 50 місць.

Їдальний комплекс був обладнаний необхідним холодильним та технологічним обладнанням та інвентарем. Також було організовано попередній продаж абонементів, а в кулінарному магазині виставки – продажу кулінарних та кондитерських виробів. Їдальню визнали найкращою серед підприємств області.

В їдальні готувалося чотири комплекси, які видавалися на окремих лініях. Вартість комплексних обідів складала від 40 до 60 коп. Активно розвивався індустрія харчування населення. Так, в м. Хмельницький працювало шість магазинів кулінарії та шашлична на 40 місць. Жителі та гості м. Кам'янця-Подільського мали можливість відвідати вареничну на 48 місць та три кулінарних магазини. В м. Шепетівка працювало два магазини кулінарії та вареничная на 80 місць. В м. Славута працювала шашлична, в Полонному – бутербродна, в Старокостянтинові бутербродна та магазин кулінарії [2, арк. 9].

Досить активно в області розвивалася нова форма обслуговування населення харчування за абонентськими послугами.

В 1965 р. за цим видом послуги щоденно харчувалося 4 тис. жителів області. На початок 1970 років кількість бажаючих харчуватися зросла до 10 тис. щоденно.

Активно в ці роки розвивалася новий вид харчування – комплексний та експрес обіди. Випробовувальним майданчиком було обрано шість їдалень та п'ять ресторанів. Через п'ять років комплексними обідами та сніданками вдень харчувалося 14,2 тис. осіб, в тому числі 9500 учнів, 1000 студентів, 3200 робітників та службовців. Ще 1500 харчувалося експрес обідами. За рік було відпущено 119,4 тис. порцій на будинки.

Розвивався та втілювався в життя такий вид харчування як доставка їжі на підприємства, безпосередньо до робочих місць. В меню входили: бутерброди, пиріжки, булочки, молочно-кисла продукція, кофе та ковбасні вироби. На доставці їжі із їдалень на підприємства працювало 45 осіб.

На п'ятнадцяти промислових підприємствах обслуговувалося робітники вечірніх та нічних змін. В Хмельницькому тресті їдалень працювало три майстри повари: А.Люцюк (напівфабрикатів ресторану «Україна»), Н. Якутина (напівфабрикатів ресторану «Октябрський») та К. Жалохін (замісник директора Хмельницького тресту їдалень).

Трест їдалень забезпечував населення дієтичним харчуванням. Послуги для хмельничан надавав ресторан «Дружба» (24 місця). Організовувалося дієтичне харчування і на підприємствах. На заводі «Радіоприбор» було створено 60 місць для цієї категорії населення. Що ж входило у меню: риба, курятина, парові котлети та молочно-кисла продукція.

Працівниками тресту ретельно відстежувалися санітарно-гігієнічні умови зберігання та приготування продукції. З метою виявлення та усунення недоліків проводилися регулярні перевірки їдалень на підприємствах в навчальних закладах, а також в ресторанах. Перевіркою виявлено, що деякі їдальні не мали не тільки гарячої, а й холодної води, що було грубим порушенням санітарних вимог.

Керівництво управлінням громадського харчування під особистий підпис директора зобов'язалося довести до кожного завідувача їдалень та ресторанів проводити щоденно дезінфекцію туалетів, обезжирювання посуду та дотримання правил особистої гігієни. Особлива увага акцентувалася на умовах дотримання термінів збереження та реалізації продуктів, які швидко псуються. Так, з травня по листопад 1970 року на всіх підприємствах управління було заборонено виготовляти паштети та вінегрети, продавати молоко, сири та вироби із сиру. Також заборонялася закупівля ресторанами не клеймованого м'яса.

Також передбачалося доукомплектувати підприємства громадського харчування достатньою кількістю посудом, інвентарем, придбати та встановити 50 холодильників та 15 електрокип'ятильників. Виконуючи постанови, тільки за 1970 рік на підприємствах громадського харчування було встановлено 149 холодильників, 73 одиниці механічного та 145 одиниць теплового обладнання.

Значна увага приділялася проведенню семінарів та занять із працівниками. Більшість працівників їдалень прослухали 8-ми годинний семінар «Про профілактику шлунково-кишкових захворювань». Проводилися заходи щодо дотриманню правил особистої гігієни відвідувачами при виборі страв. Зокрема, лінії видачі були доукомплектовані посудом та інвентарем (щипці для хліба та кондитерських виробів), створено санітарні пости.

Для покращення роботи шкільних та студентських їдалень створювалися групи перевірки їхньої роботи. З метою посилення контролю за якістю приготовлених страв та взяття аналізів.

З метою удосконалення професійної майстерності при трестах та комбінатах працювали 50 шкіл кулінарної та кондитерської майстерності та майстерності офіціантів. Заняття в школах проводилися двічі на тиждень відповідно до розроблених планів. Щороку цих школах майстерність покращували понад 700 осіб. В 1971 році 84 працівники професійні навики удосконалили через підвищення кваліфікації при технікумах та інститутах радянської торгівлі. Станом на 1970 рік із загальної кількості працівників 22 закінчили технікуми та інститути, 62 пройшли курси підвищення кваліфікації при торговельно-кулінарному училищі. Організовувалися та проводилися кулінарні ради. Так, в 1970 році було проведено 32 обласні та міських

кулінарних ради. На засіданнях рад погоджувалися нові фірмові страви та кондитерські вироби, приготовлені із соусів, покращено якість та розширено асортимент рибних страв, розроблено асортимент страв та булочних виробів для шкіл, приготовлено сезонні страви тощо. Систематично для працівників галузі проводилися обласні семінари та семінари при трестах та комбінатах.

Проводилися також конкурси по приготуванні їжі. Один з таких конкурсів по приготуванню соусів в лютому 1970 року провів Полонський комбінат громадського харчування [3, арк. 15].

До участі в конкурсі було допущено 10 поварів. Журі мало можливість оцінити 10 найменувань соусів: червоний основний та похідні з нього, білий основний та похідні з нього, сметані та молочні соуси. До соусів були приготовлено відповідні страви. За результатами конкурсу перше місце посіли: Н. Олійник, М. Приймак та В. Філіпчук. Другі місця були присуджені Л. Мартинюк, М. Калмиковій, Н. Лучиковій, Р. Приступі, Т.Двогаль. Треті місця зайняли – Г.Білик та М. Новак.

В Старокостянтинові в конкурсі «На краще приготування соусів» взяло участь 13 поварів комбінату громадського харчування. Конкурсанти приготували 21 найменування соусів. Н. Войтко приготувала соус молочний, Є. Ланець соус польський, Г. Бартова соус сметанний.

Перше місце та премію в розмірі 15 руб. журі присудило Н. Войтко. Друге місце та премію в розмірі 10 руб. було присуджено Є. Ланець, третє місце та премію в розмірі 5 руб зайняла Г. Бартова. Грамотами та подяками були нагороджені інші учасники конкурсу: Л. Яблонська, С. Петрякова, Є. Воробець, Н. Мацибора, Л. Ниник, Н. Новицька, В. Мельничук, Т. Веселовська, М. Цибульська, Н. Фараон.

Хмельницький міський трест їдалень виконуючи вказівки Хмельницької обласної контори громадського харчування, також провів аналогічний конкурс. Під час проведення конкурсу були розроблені та представлені на огляд журі різні страви із соусами: м'ясні, рибні, круп'яні, борошняні, молочні, томатні, цибуляні.

Члени журі із чималої кількості приготовлених страв та соусів відібрали страви та соуси, які найбільш підходили для підприємств. На думку журі заслуговували на увагу страви приготовлені поварами ресторану «Поділля»: говядина в кислосолодкому соусі, риба відварна, соус польський, риба парова, соус паровий. Страви приготовлені поварами ресторану «Лебідь», їдальнею №5, ресторану «Жовтневий» та інших підприємств: кури відварні із соусом та білим яйцем, морква із зеленим горошком в молочному соусі, риба в томаті, бабка горохова.

Підприємства тресту їдалень долучалися до участі в республіканських конкурсах. Так, колектив їдальні «Трансформаторних підстанцій» взяв участь в конкурсі на краще підприємство по науковій організації праці. Була створена робоча група, яка проаналізувала кожний напрям роботи, вивчила робоче місце поварів, роздавачів їжі, касирів, посудомийниць та вивчила потік відвідувачів їдальні в час пік. Всі результати були проаналізовані, зроблені висновки та запроваджені нововведення. Зокрема, новації стосувалися розвантаження потоку відвідувачів в час пік, в результаті чого в залі було 30% вільних місць, а збільшення кількості осіб, що роздають їжу не давало бажаного ефекту. Час затрачений відвідувачами для одержання страв складав від 15 до 20 хвилин. В цілому відвідувач затрачав на обід від 35 до 40 хвилин. Робочою групою було запроваджено нововведення: комплексні обіди. Час на обід скоротився до 20 хвилин.

На другій лінії комплексні обіди продавалися тільки за попередньо куплені чеки, що дало можливість скоротити час одержання обіду на 10%. Одночасно була вивчена організація роздаточної та запроваджено нововведення. В комплексі запроваджених нововведень їдальня одержала 2 тис. руб економії.

З метою покращення асортименту та якості приготовлених страв працювала школа кулінарного мистецтва. Заняття в школі проводилися двічі на місяць. Теми занять підбиралися в залежності від сезону. Заняття надали можливість вивчити технологію приготування страв, відпрацювання тонкощів та особливостей їх приготування.

Трест їдалень організував та провів обласний огляд конкурс підприємств громадського харчування щодо покращення оформлення страв та кулінарних виробів [4, арк. 1].

Не менш престижним став обласний конкурс молодих поварів та кондитерів. Для його проведення створено обласну комісію та проінформовано керівників закладів громадського харчування. Конкурс проводився 18-19 листопада 1969 року. Участь в конкурсі взяло 26 поварів, 14 кондитерів та 12 офіціантів. Конкурсантами було приготовлено 104 найменування холодних закусок, перших, других та солодких страв та 70 найменувань кондитерських виробів. Кожен повар демонстрував свою майстерність по заздалегідь розробленому меню, а кондитерські вироби готувалися по переліку виробів, які були заздалегідь розроблені кондитерами.

В перший конкурсний день учасники поселялися в готель, знайомилися із графіком роботи, робочим місцем, інвентарем. На другий та третій конкурсні дні конкурсанти змагалися в приготування перших та других страв. Приготування страв тривало з 6 год. ранку до 14 год. В ці ж дні засідала конкурсна комісія, яка визначала переможців в підгрупах. Були також визначені переможці конкурсу.

Високу оцінку одержали страви та кондитерські вироби приготовлені поварами та кондитерами: Т. Герасимчук, Г.Бексяк, О.Побережною, О.Гресь, Л. Недвецькою, Г. Сухарською, Г. Островською.

Перші місця та премії в розмірі 40 крб. були присуджені наступним конкурсантам: Т. Герасимчук (повар ресторану «Україна»), Г. Бексяк (кондитер Хмельницького тресту їдалень) та Н. Дубчак (офіціант ресторану «Жовтневий»). Друге місце та премію в розмірі 30 крб. було присуджено Є. Побережній (повару ресторану «Україна», О. Гресь (повару ресторану «Жовтневий»), М. Недвицькій (кондитеру Хмельницького тресту їдалень).

Треті місця присуджено: Г. Сухарській, Г. Островській, Н. Філінюк, О. Музиці, А. Кириченко. Журі рекомендувало керівникам закладам харчування від яких представники брали участь в конкурсі підвищити їхні розряди.

В м. Хмельницький традиційними стали виставки-продажі кондитерських виробів. Ці дійства для жителів міста проводилися щосуботи в центрі міста, біля універмагу.

Хмельничани та хмельничанки мали можливість придбати гарно оформлені торти, калачі, булочки та інші кондитерські вироби. Після проведеної виставки кондитери, бригадири, завідувачі виробничих цехів відмічали недоліки в приготуванні тих чи інших кондитерських виробів, ділилися досвідом їх приготування.

Крім щотижневих суботніх виставок проводилися також тематичні – «Пори року» та «Врожай». В жовтні 1978 року на центральному колгоспному ринку була проведена конкурс-виставка на найкраще оформлення кондитерських виробів. Мета виставки – забезпечення високої якості продукції що виробляється, вдосконалення майстерності.

З наближенням Олімпіади-80, на теренах області проводяться заходи щодо зведення промислових об’єктів, ремонту доріг, реставрації пам’яток архітектури. До прийняття іноземних гостей готувалося також управління громадського харчування. Під це дійство було організовано та проведено обласний конкурс «Кращий по професії за право обслуговування учасників та туристів Олімпіади-80» [5, арк. 2].

Під час проведення конкурсу були організовані персональні виставки знаних кондитерів: А. Сторожук, Т. Цибульської, Т. Станецької, Г. Снеменюк, Г. Ткаченко, А. Баран. Журі та конкурсантів вразила вироби приготовлені переможницею Всесоюзного та республіканського конкурсів молодих кондитерів Т. Цибульською: торти «Олімпійський вогонь», «Голуб миру», «Тетяна» тощо.

Зі смаком були приготовлені кондитерські вироби А. Сторожук. Відвідувачам сподобався приготовлений нею торт «Хліб – сіль».

Під час проведення конкурсу була організована робота довідково – консультаційного пункту. Чисельні відвідувачі виставки мали можливість отримати довідки про технологію виготовлення виробів та їх про дегустувати. Про майстерність кулінарів свідчать відгуки залишені відвідувачами у книзі відгуків: «Честь і слава майстрам Хмельниччини», дякую за «Хліб – сіль» та інші.

Виставки-продажі, огляди-конкурси стали школою передового досвіду. Майстер – кондитер Т. Цибульська увійшла до складу команди кондитерів України в участі Всесоюзному конкурсі – огляді молодих поварів, кондитерів та офіціантів. Вона стала лауреатом Всесоюзного конкурсу

кондитерів, зайнявши в складі команди друге місце.

Чималим попитом користувалися вироби в кулінарному магазині дієтичної їдальні. Новинкою стали кондитерські вироби у вигляді казкових героїв та торти „Казковий", «Сонечко», «Турботлива мама».

Провідні кондитери Т. Цибульська, В. Спиненко та інші започаткували відвідування жіночих колективів на підприємствах з метою практичного показу приготування тортів та інших кондитерських виробів.

Найкращі працівники їдалень, ресторанів та кафе щорічно нагороджувалися грамотами та грошовими нагородами. Так, в 1970 році грамотами було нагороджено 416 працівників, 1142 одержали подяки та виділено 1006 грошових премій.

Досвід найкращих працівників та колективів пропагувався через пресу та радіо. Про роботу ресторанів Хмельницького тресту їдалень було підготовлено буклет.

Підприємства галузі для якісного обслуговування населення потребували значної кількості туалетного паперу, серветок, обгорткового та пакувального паперу, столового посуду, скатертин, марлі.

Так, в 1970 році було закуплено 20 тонн обгорткового та пакувального паперу, 3 тонни туалетного, 40 тис. пачок серветок, 6 тис. метрів марлі, 8 тонн хлору, 12 тонн соди [6, арк. 25].

До середини 70-х років обласна контора громадського харчування планувала збільшити кількість підприємств громадського харчування на промислових підприємствах, навчальних закладах, школах до 11 тис. посадочних місць. Планувалося відкрити десять магазинів «Кулінарія», дві будинкові їдальні, три дієтичні їдальні та інші підприємства громадського харчування.

У зв'язку із попитом населення на напівфабрикати планувалося збільшення їх виробництва в 1972-1974 роках. Зокрема, планувалося виробити 1800 тонн м'ясних напівфабрикатів власного виробництва, 1400 тонн рибних, 1200 тонн очищеної картоплі. Для виробництва напівфабрикатів планувалося відкрити цехи в Кам'янці-Подільському, Славутському та Старо-костянтинівському комбінатах.

Таким чином, галузь громадського харчування досить активно розвивалася, зростала кількість закладів харчування, впроваджувалися нові технології, зростав також професійних рівень поварів та кондитерів. Майстерність останніх була підтверджена на республіканському та всесоюзному рівнях.

Список використаних джерел і літератури:

1. Державний архів Хмельницької області: Путівник. – Т. 1 / Відп. ред. Г. Осадча; Наук. ред. П. Слободянюк; Авт.-упоряд.: Л. Баланюк, І. Бортник, Н. Кузьміна, О. Миськова, С. Михайлова, Ю. Олійник, Г. Осадча, В. Рага, Ю. Руденко, П. Слободянюк, Л. Снігур. Державний комітет архівів України; Державний архів Хмельницької області. Київ; Хмельницький, 2007. 610 с.
2. Державний архів Хмельницької області. Ф. Р-6017. Оп.1. Спр. 90. Арк. 9-12.
3. Там само. Арк. 13.
4. Там само. Арк. 1.
5. Там само. Спр. 327. Арк. 2.
6. Там само. Арк. 25.

Блажевич Ю.І., Ващук Н.І.

НАШІ СПОГАДИ ПРО ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНІХ КОВБАС НА ВЕЛИКДЕНЬ РІДНОЮ НЕНЬКОЮ ОЛЕКСАНДРОЮ БЛАЖЕВИЧ ІЗ СЕЛА БАГЛАЙКИ НА КРАСИЛІВЩИНІ (50-90-ТІ РОКИ ХХ СТ.)

В статті на основі спогадів і безпосередньої участі синів Юрія і Михайла та дочки Надії відтворено підготовку інгредієнтів для запікання домашніх ковбас із свинячого м'яса і сала, «кров'янки» із свинячої крові, гречки, цибулі і сала, салтисона, а також картопляної ковбаси.

Ключові слова: *мама Олександра, батька Іван Михайлович Блажевич, п'ятеро дітей, домашнє господарство, городництво, домашня живність, домашні ковбаси.*

Виклад основного матеріалу. Село Баглайки, що розташоване на Волино-Подільській височині на перехресті доріг Хмельницький-Красилів-Старокостянтинів на чотирьох пагорбах, здавна славилось своїми працелюбними людьми, міцними родинними традиціями, звичаями, обрядами та віруваннями. В такій потомственній багатодітній сім'ї хліборобів Олександри і Івана Блажевичів народилося п'ятеро дітей: Юрій (1947), Галина (1949), Григорій (1951), Надія (1953), Михайло (1959). На жаль сестричка Галя прожила на цьому світі менше року, а брат Григорій пішов на небеса в 2015 році, нині залишилось лише троє дітей, а батьків вже давно немає. Однак, ми збираємось на батьківському обійсті, у батьківській хаті, яку ми збудували в 70-і роки ХХ ст., то згадували про дитячі та юнацькі роки, яким кінця-краю небуло…

Згадували стару хату в якій ми народилися, нелегку селянську працю батьків на фермі і на колгоспних полях, наші трудові обов'язки- мене, як найстаршого зобов'язували пасти корову, пізніше колгоспні череди корів, телят, овець, свиней, молодших брата Григорія і сестрички Наді – пасти гусей тощо. З ранніх літ ми вчились допомагати батькам по господарству: рубали дрова, носили на коромислі воду із далекої криниці, відкидали гній від домашньої живності, а з ранньої весни до пізньої осені порались на городі біля картоплі, буряків, кукурудзи, квасолі, капусти, огірків, помідор, цибулі, часнику, моркви тощо. Та й зимою знаходилась робота.

Особливо ми чекали бажаючого релігійного свята – Великодня, тому що раз на рік в нашій сім'ї вигодовували кабана і ми зарання вже уявляли мамині домашні ковбаси, сальтисон, запечене м'ясо, смачну паску, крашанки та інші смаколики.

В нашій старій хаті, яку збудував дідусь Михайло, була гарна піч, де мама й випікала і виварювала святкову їжу. Однак спочатку потрібно було все необхідне приготувати, насамперед, заколоти кабана. У нас протягом 50-тих – 60-тих років це робив дідусь Ілько, мамин батько, який проживав в сусідньому селі Михайлівці і славився на два села як майстер «золоті руки». Він вільно володів шевським ремеслом (черевики, чоботи, валянки), вмів гарно і добротно пошивати хати, хліви, клуні, займався ткацтвом разом з бабусею Маринкою, був вправним їздовим в колгоспі, підстригав чоловіків і юнаків, ремонтував взуття, був справним різником свиней, телят, овець, кіз, домашньої птиці, умів вичиняти шкіри тварин, займався також столярством і теслярством тощо.

Протягом вищевказаних років він не тільки займався різництвом, а й навчив цьому ремеслу нашого батька, а батько потім передав це вміння мені, як найстаршому сину і молодшому сину Михайлу. Водночас йшло навчання як правильно розібрати кабана, до речі спочатку його обсмалювали пшеничною соломою, потім припікали житніми віхтями, а у 80- ті роки навчились це робити паяльними лампами, а деколи й газовими паяльниками від газового балона. В останні роки розбіркою туші прийшлось займатися мені. Дідусь Ілько і батько Іван навчили мене не тільки вміло відділяти сало від м'яса, а й правильно відрізати голову, ноги, хвоста, детально розбирати середину, зібрати кров, практично використовуючи всі частини туші, окрім вмісту шлунка і кишок.

Після цього мама відбирала різні сорти м'яса – одні для запікання, інші для ковбаси та для зберігання методом соління у спеціальній посудині. Сало також солили у спеціально виготовленому дерев'яному ящику з кришкою і ставили на зберігання на горищі. Зрозуміло, що й ми не лишались

осторонь від цих приготувань. Мені припадало різати м'ясо і сало для м'ясної домашньої ковбаси, готувати і подрібнювати часник, а коли мама солила добавляла спеції, доливала трохи води і перемішувала все в макітрі то тоді я до м'ясорубки прикручував спеціальну трубку для подачі приготовленої м'ясної начинки в «ковбасянку» - виченену свинячу тонку кишку і тоді довгоочікуваний процес – кільця "Ковбасянок" лягали на пательню, попередньо змащену свинячим смальцем і зв'язані ниткою з обох сторін, тоді голкою в декількох місцях проколювали такий ковбасний виріб, щоб витиснуло повітря, мама відправляла його в розжарену піч, періодично наглядаючи за процесом запікання, щоб вчасно перевернути «Ковбасянки» для подальшого запікання до повної готовності і обов'язково змащувати кров'ю.

Мама завжди запікала декілька порцій ковбаси, бо частина ковбас разом з окремо запеченим м'ясом нарізалися на святкову великодню їжу після того, як вона повертала з Великоднім кошиком із церкви. В кошику також освячувались крашанки, паска, запечений сир, сіль, сало (свіже або зварене), хрін тощо. До святкового столу також готувався холодець, додавались квашені овочі (капуста, томати, огірки, яблука), оселедець під «шубою», олів'є тощо.

Водночас частина ковбас складалася в широку каструлю і заливалась смальцем (розтопленим салом- здьором (внутрішнім салом)) для майбутніх гостин, а інша частина ковбас і м'яса розділялась між дітьми (Юрій, Григорій, Надія, Михайло).

Не забувала мама й про наші подальші подарунки. Для цього вона окремо запікала частину м'яса в печі, розкладала кому в бідончик або трьох літрову банку і заливала смальцем. Такий смачний подарунок зберігався декілька місяців.

Згадуємо й ще один обов'язковий звичай- обдаровувати шматками сала і м'яса найближчих сусідів і далеких родичів. Цей звичаєвий обряд в більшості випадків був взаємним процесом, бо всі готувались таким чином до великодніх свят. Запам'яталася нам й мамина картопляна ковбаса, Процес підготовки інгредієнтів був простим. Мама відбирала й очищувала 3-4 кг великих картоплин, ми її діти, по черзі натирали їх на дрібній терці, а мама вже присмачувала підготовлену суміш всім необхідним: сало- 400 гр, м'ясо-500 гр, цибуля ріпчаста – 350-400 гр., часник – 10 зубчиків, манка – 4 ст. ложки, молока -1 стакан, сіль – 3 чайні ложки (можна за смаком). Перець чорний – 2 чайні ложки. Коріандр мелений, можна й інші приправи (на свій смак), кишки промиті, почищені (тонкі, можна й товсті).

Приготування необхідних інгредієнтів також не вимагало великих зусиль: сало й м'ясо нарізали маленькими шматочками, із сала попередньо знімали шкірку. Мама викладала сало на розігріту пательню і поки воно висмажується вона дрібно нарізала цибулю, попередньо нами очищену, додавала її до сала і обсмажувала все до золотистого кольору, а потім нарізане м'ясо і смажену цибулю з салом відставляла в бік.

Після того, як ми натерли дві картоплини, як вже зазначалось на дрібній тертці, то, щоб картопля не потемніла, натираємо на цій же тертці дві цибулини і 2-3 зубчики часнику і кладемо на натерту картоплю, тоді знову тремо картоплю, тоді цибулю часник і так продовжуємо до кінця. Картоплю і цибулю з часником ретельно перемішуємо. Суміш виходить дуже рідкою, тому відкидаємо масу на друшляк, зайва рідина стікає у спеціальну посудину, суміш перемішуємо ще кілька разів, щоб ще стікала рідина, але сильно не віджимаємо. Разом із рідиною вимивається крохмаль, тому рідину полегенько зливаємо в іншу посудину, крохмаль, що залишився в мисці перекладаємо до картоплі з цибулею і перемішуємо. Солимо за смаком, додаємо інші приправи та ретельно перемішуємо. Потім до цієї суміші кладемо висмажене сало, додаємо м'ясо, вливаємо молоко все ще раз перемішуємо.

Для ковбаси мама завжди брала натуральні свинячі кишки, та й інших тоді й не було. Їх ретельно промивали, вивертали і тупим кінцем ножа відчищала від внутрішнього напливу, ще раз промивала, продувала (щоб виявити пошкодження) і тоді начиняла підготовленою сумішшю.

В 50-ті-60-ті роки XX ст. ми начиняли «ковбасянки» вручну за допомогою спеціальної насадки виготовленої із не дуже твердого дроту (алюмінієвого або мідного), а коли з'явилися м'ясорубки із спеціальними насадками, то на відповідно підібрану насадку натягали кишку і наповнювали фаршем не щільно наполовину, що вона не

тріснула при випіканні, вона мала плоский вигляд. Кінці зав'язували після наповнення, деко або пательню змащували олію, викладали ковбасу, обов'язково її проколювали по всій довжині голкою для виходу залишків повітря, наливали на деко 100-150 мл. води. При випаровуванні воду обов'язково доливали.

Мама після цих процедур ставила дечку або пательню в розжарену піч, періодично перевіряла цей процес і коли ковбаса зарум'янювалася, то діставала її і перевертала на інший бік та запікала ще 30-35 хвилин. В результаті ми отримували смачну домашню картопляну ковбасу, адже таку не придбаєш у «Галі Балуваній», а запах і смак відчуваємо і нині. Тому й деколи намагаємось відтворити мамині рецепти домашніх ковбас, однак вже не в печі, а в жаровій шафі. Зрозуміло, що мамине було найкраще.

З давніх-давен Україна славилася своєю багатою кухнею. Національна кухня — різноманітна, ситна і дуже смачна. Українці здавна вміли готувати цікаві, поживні страви з простих, доступних компонентів — свинини, птиці, овочів, ягід, борошна, яєць і молока тощо. Особливо на Великдень прийнято подавати на святковий стіл різноманітні м'ясні страви, як правило, із свинини- сало, буженину, домашню ковбасу, холодець, кров'янку. Кров'янка – це ковбаса із свинячих кишок, спеціально підготовлених та оброблених, начинених фаршем з гречаних чи рисових круп, свинячої крові, сала, цибулі, часнику, чорного меленого перцю, меленого коріандру тощо. Готувати кров'янку це свого роду майстерність і талант кухара. Я, завжди готувала з мамою кишку, так ще називали у народі кров'янку. А все починалася після забою свині, товсті кишки потрібно було швидко дістати і помістити у велику посудину та налити холодної води, а потім випорожнити їх, вивернути і добре вимити.

Вимиті кишки складаємо у велику миску і наливаємо холодної води і добавляємо оцет. Хай стоять 20-30 хвилин, потрібно перемішувати. Потім ще раз промити і перетерти із сіллю, промити і засипати кукурудзяними крупами або мукою. Через годину ще раз добре промиваємо холодною водою ззовні і в середині, кишки повинні бути білі і не мати неприємного запаху.

Поки кишки обробляються готується фарш. Основний інгредієнт це гречка. Гречку перебираємо, відділяємо різні домішки, промиваємо, наливаємо води (із розрахунку один до двох) проварюємо до напівготовності, добавляємо трохи солі і знімаємо з вогню добре накриваємо і ставимо що загусла. Тим часом готуємо фарш. На пательні на смальці піджаруємо дрібно порізану цибулю до рум'яного кольору. Частину сала кубиками порізати і трохи піджарити, іншу частину порізати соломкою (близько 5 см.). Коли гречка прохолола добавляємо піджарену цибулю і сало, сало порізане соломкою (сире), перець чорний мелений, лавровий лист мелений, часник подрібнений, коріандр мелений, сіль до смаку, сиру картоплю потерту на тертці можна також добавити пачку маргарину. В кінці добавляємо кров. Але потрібно її приготувати, якщо є згустки то їх розім'яти руками, або пропустити через м'ясорубку чи ситечко, чи збити блендером. Вливаємо кров до фаршу, добре перемішуємо, якщо потрібно добавляємо води, щоб не був густий. Крові додаємо стільки скільки є, можна більше, можна менше. Потім наливаємо приготовлений фарш у кишки, наливаємо більше половини. Кладемо налиті кишки на дечку або пательню і ставимо у духовку при температурі 200º і випікаємо біля 30 хвилин, потім дістаємо, голкою проколюємо по довжині кишки, перевертаємо і змащуємо кров'ю, і знову ставимо в духовку, зменшивши температуру до 160º. Через годину кишки знову треба перевернути і змастити кров'ю та ще пекти до готовності (30-40 хвилин). Спечену кров'янку можна змастити зверху олією. Орієнтовні інгредієнти: гречка 1кг, сало 1кг, кров 1-1,5 л., цибуля 5-6 штук, часник 5-10 зубчиків (залежно від розміру), прянощі та сіль до смаку.

Сальтисон ще одна смачна м'ясна великодня закуска, яку готували завжди з мамою, яка може стати окрасою будь-якого столу. Його дуже просто приготувати вдома. Сальтисон традиційно готують з варених частин свинячої туші, таких як голова, рулька, язик нирки, лопатка, легені, серце. Особливого смаку додають часник і різні спеції.

Приготування:

1. Свинячу голову порізати на частини скласти у певну посудину, залити холодною

водою і поставити на 6-8 годин, а краще на ніч, щоб вимокла. Вранці підігріти, ножем почистити і добре промити.

2. Вимочити у воді від крові також потрібно легені і серце, язик, нирки. Вимочуємо вивернутий шлунок.

3. У великій каструлі закип'ятіть воду, покладіть туди сіль, лаврове листя, духмяний перець, чорний перець горошок. А також в даний маринад покладіть шматки голови із салом (баками), легені і серце, нирки, язик і нехай все вариться 5-6 годин.

4. Далі потрібно підготувати шлунок. Із добре помитого і вивернутого на виворіт шлунку знімаємо внутрішню плівку, обережно, що його не пошкодити. Потім знову покласти його у воду в яку добавити трошки оцету і лаврового листя і нехай стоїть півгодини.

5. Готуємо начинку так. М'ясні інгредієнти ще теплими швидко нарізаємо дрібними кубиками в окрему посудину і добавляємо в суміш до смаку сіль, чорний мелений перець, багато подрібленого часнику, мелений коріандр, мелений лавровий лист, все ретельно перемішуємо руками, пробуємо на смак, якщо чогось не вистачає добавляємо.

6. Беремо шлунок і заповнюємо фаршем, коли заповнили зашиваємо отвір і бажано поставити на велику чавуну пательню або дечку швом до низу, зверху помастити кров'ю, потім ставимо у духовку розігріту до 180º на 1,5 годин. У батьківській хаті у нас було піч і мама гнітила сальтисон під піччю біля маленького вогню, постійно повертала його і поливала соком, який виділявся із шлунку, або розтопленим смальцем. Ця процедура тривала більше години.

7. Коли сальтисон готовий його треба покласти під прес двох дощечок-одну внизу, а другу зверху і кладемо важкий предмет на 6-8 годин. Класти треба на рівну поверхню, але чуть з нахилом, щоб стікала речовина у підставлену посудину.

8. Через відведений час на приготування, спечений сальтисон кладемо в холодильник, щоб добре захолов. Смачного Вам, повірте , дуже смачний.

Таким чином з давніх-давен Україна славилася своєю багатою кухнею. І понині її страви користуються популярністю не лише на Україні, а й далеко за її межами. Це зумовлено їх високими смаковими й поживними якостями, різноманітністю використовуваних продуктів та видів кулінарної обробки.

Здавна народ України славиться гостинністю, бо «веселий гість – дому радість». Споконвіку на столі, застеленому барвистим вишитим рушником, лежав хліб, а поруч нього – сіль, які завжди для українців були святинею. Українська гостинність та українська кухня — це не тільки смачні страви – це наша історія, культура та національна гордість, яка має бути відома всьому цивілізованому світу. Українська національна кухня збагачує світову культуру.

Веселовська Т.Є., Хоптяр А.Ю.

ФЕНОМЕН ПОДІЛЬСЬКОЇ КУХНІ: ВЗАЄМОВПЛИВИ І ТРАДИЦІЇ

Віддзеркаленням національної самобутності будь-якого народу є кулінарні традиції країни. Кожна нація може здивувати неабияким різноманіттям кулінарних шедеврів. Поділля – один з тих регіонів України, де вражають не тільки способи приготування страв, але й історія їх появи та традиції їх споживання. Майже кожна страва є символом певного свята і невід'ємною частиною історії української нації, ключем до її розуміння. Подана стаття присвячена дослідженню кулінарних традицій Поділля як особливому засобу відображення культури та історії подолян. Мета дослідження – дослідити особливості подільських національних кулінарних традицій та історію їх появи. Об'єктом дослідження є національні традиції Поділля як вияв історичної та культурної самобутності українського народу. Предметом дослідження є кулінарні традиції як особливий засіб відображення національної культурної та історичної унікальності.

Ключові слова: *Поділля, історія Подільської кухні, кулінарна етнологія Поділля, кухня семи культур, подільські спеціалітети.*

Український народ протягом століть створював свою індивідуальну культуру побуту, яка базувалась й досі базується на численних системотворчих факторах. Їжа має свої особливості: в наборі страв і напоїв, переважних способах їх приготування, святкових і повсякденних трапезах, застільному етикеті, звичаєвих харчових заборонах і обмеженнях, уявленнях про смачне й неїстівне, проявах гостинності [1].

Кухня Подільського краю визначається природно-географічними особливостями, естетичними уподобаннями, духовною культурою і цьому сприяють напрямки господарської діяльності людей. Завдяки родючим ґрунтам Поділля, асортимент народної їжі, окрім м'ясно-молочних, борошняних страв включає багато овочевих, плодово-ягідних культур. Досі на Поділлі поширене бджільництво, рибальство, збиральництво. Відомий етнограф А.І. Димінський у статті „Быт крестьян Каменецкого и Проскуровского уездов Подольской губернии" висвітлює питання поширення основних рослинних культур, детально характеризує тваринництво, рослинництво, описує народну кулінарію цього регіону, наводить деякі повір'я, пов'язані з їжею [2]. Відрізняється харчування сільського і міського населення. Якщо в селах і досі переважає овочева, молочна та борошняно-круп'яна їжа, то в містах більше поширена м'ясо-молочна і рибна їжа.

Народна їжа, як елемент матеріальної культури, виконує широкі суспільні функції і є також соціальним та економічним фактором людського існування. В ній знаходять відображення соціально-економічні умови життя, культурна спадщина поколінь у рамках одного народу та у взаємозв'язках з сусідніми народами. Народна їжа подолян характеризується значним багатством і різноманітністю. Вона займає особливе місце в сімейно-побутових обрядах, календарних, трудових святах. Елементи народної їжі постають традиційними національними символами. Одним з таких символів є хліб – основа життя, його добробуту. В ньому віддзеркалюються людська праця, надії і сподівання. З давніх часів і донині, особливо під час сімейно-побутових та різдвяно-новорічних свят, бажаючи людині добра, достатку, благополуччя, її „обсівають" хлібним зерном.

В історії Подільського краю кожна з епох залишала свої кризи і цей спадок вплинув на формування і розвиток населення, якість життя подолян. Народ протягом століть і тисячоліть створював свою індивідуальну культуру побуту, яка базувалась й досі базується на багатьох факторах. Скрізь їжа має свої особливості: в наборі страв і напоїв, у переважних способах їх приготування, у святкових і повсякденних трапезах, у застільному етикеті, у звичаєвих харчових заборонах і обмеженнях, в уявленнях про смачне й неїстівне, у проявах гостинності [1].

Побут населення Поділля завжди цікавив багатьох дослідників, письменників. Анастасія Присяжнюк, вчителька з Вінничини, випускниця Кам'янець-Подільського інституту народної освіти, вивчала фольклор та традиційну їжу селян, українців-подолян

протягом 1920-1970-х років. У своїх записах „Історія Погребища" Настя Андріанівна зауважує, що готували страви з того, що росло в городі, в полі, в садку, в лісі, з того, що давали свійські тварини і птиця. Купували інколи рибу солену, цукор, олію, перець, лаврове листя, сіль, соду. Дослідниця подає назви нетрадиційних страв: каша з вишнями, картопля з маком, галушки гречані з картоплею в юшці, галушки з гарбузом, вареники з сиром і картоплею, вареники з гурдою , варениці з салом, пиріжки з буряком і калиною, морква з маком обмішана, кисіль ячмінний, шарпанина (огірки з картоплею), пастернак з м` ясом.

З XVст. основними зерновими сільськогосподарськими культурами краю були жито, овес, ячмінь, пшениця, просо, горох. Значного розвитку досягають ремесла і торгівля, збільшується кількість ремісників, які займаються виготовленням харчових продуктів [3]. Харчові продукти селяни Поділля виробляли у своєму господарстві з вирощеного зерна жита, пшениці, вівса, ячменю, гречки, проса. Переробка зерна відбувалась, в основному, вдома на ручних млинах – жорнах, і отримане борошно або крупу одразу використовували в харчуванні. Якщо потрібно було змолоти велику кількість борошна, його везли до млина (вітряного або водяного). Тому на першому місці завжди був хліб, його готували на заквасці, вживали прісним, у вигляді галушок, прісного хліба з маком і медом. Наші предки вміли готувати пироги, калачі, короваї. У видавництві «Книга-Вега» (Вінниця, 2006) побачила світ праця С.О.Творун „Українські обрядові хліби: на матеріалах Поділля", в якій автор приділила увагу вивченню обрядового хліба Поділля, а також звичаїв, вірувань, обрядів, пов'язаних з культом хліба.

З пшениці робили не лише борошно, але й різні крупи, з неї варили кутю. З XI-XII ст. з'явилася гречка, з якої почали робити борошно й крупу і українська кухня збагатилася на гречаники, гречані пампушки з часником, гречані галушки із салом, тощо. Використовували також пшоно, бобові культури, такі як горох, квасолю, сочевицю, боби. З купованих продуктів найнеобхіднішою була сіль.

Окрасою столу були вареники (пироги), їх могли готувати щодня і на свята.

Вареники були також святковою й обрядовою стравою українців з прадавніх часів. Тісто для вареників готували прісне з пшеничного, житнього, гречаного борошна або з їх суміші. Його розкачували в руках у вигляді качалки, потім різали на шматочки. З кожного шматочка робили круглі варениці (коржики круглої форми завтовшки 1-1,5 мм), які потім начиняли. Залежно від вимог релігійного календаря начинка могла бути скоромною (сир, утробка гречана, каша з тельбухами, борошно зі шкварками) та пісною (смажена капуста, мак, калина, вишні, яблука, варені й товчені сухофрукти, тощо). Варили страву в окропі, потім виймали вареники ополоником і складали в макітру.

У пісні дні вареники змащували смаженою на олії цибулею, а в інші дні засмажку готували на салі. Вареники з сиром заправляли сметаною - звідси приказка: «Сметаною вареники не зіпсуєш». У народі побутує жартівлива примовка, яка влучно характеризує процес приготування цієї страви та любов до неї: «Вареники, великомученики, в окропі кипіли, велику муку терпіли, а як ми вас здолаємо, то всіх поз'їдаємо!». Вареники були окрасою святкового столу, без них не обходилася жодна визначна подія, їли цю страву й на родинах, і на весіллі, і на похороні. «Вареники, пироги - пом'яни нас, Господи», - зауважували українці стосовно ролі цієї страви в національній кухні. Вареники під час обрядових трапез символізують продовження роду.

На другому місці були городні й дикі овочі й фрукти. Капуста, буряк, морква, картопля, редька, огірки, гарбуз, хрін, кріп, кмин, аніс, м'ята, калган, яблука, вишні, сливи, журавлина, брусниця, малина - неповний перелік рослин, що споживались дуже широко.

Серед овочевих культур переважала капуста. Її готували з м'ясом і без м'яса, з іншими овочами, споживали в сирому вигляді, заквашували на зиму в діжках з морквою, грибами, яблуками, журавлиною. Квасили капусту цілими головками (на крижавки, для приготування голубців) і шаткували (для капусняків, тушкування, для салату). Особливо популярними були і залишаються смачні й корисні комбіновані страви з м'яса, круп і капусти – голубці (під час посту – без м'яса). Своєрідність подільської кухні виражалася в переважному ви-

користанні червоних буряків (національний овоч) а також у комбінованій тепловій обробці великої кількості продуктів (український борщ – типовий тому приклад, коли до буряка додають ще двадцять компонентів, які відтіняють і розвивають його смак). До XIX ст. для приготування борщу червоний буряк квасили, отримана закваска мала назву „борщ", поки не з'явилися помідори. На Поділлі для закваски у борщ також використовували квас із запарених житніх висівок (грису).

Популярними в раціоні подолян були і залишаються огірки. Їх споживали в свіжому і соленому вигляді. Огірки на зиму солили, перекладаючи їх приправами: стеблинами кропу, вишневим і дубовим листям, корінням і листям хрону, часником.

У XVIII ст., набула поширення картопля, яка швидко впроваджується в харчування населення. Її використовували для приготування перших і других страв. Майже всі перші страви з цього часу готують з картоплею. В других стравах її поєднують з м'ясом, салом, морквою, грибами, сиром тощо. Картопля настільки полюбилась, що її вживають у вареному, смаженому, печеному вигляді. Картопляні млинці – деруни і досі мають велику популярність, їх готують з різними начинками, запікають з сметаною у печі. З картоплі господині виготовляли крохмаль. З олійних культур вирощували льон, коноплю, ріпак і мак, а з XVIII ст. - соняшник. Значні площі землі в селянських господарствах займала кукурудза; цукровий буряк як харчовий продукт використовувався мало. З бобових культур подільські селяни найчастіше сіяли горох, а також квасолю; вирощували цибулю і часник, моркву, гарбузи, дині. Як приправи до страв вживалися петрушка, пастернак, кріп, м'ята, хрін, гірчиця, селера.

Важливу роль у харчуванні селян мало коров'яче молоко і молочні продукти, які вживали щоденно сирими або вареними, переробляли на сир, сметану, масло.

До складу їжі подолян входило м'ясо свійських тварин, але продукти тваринництва були не у всіх. До великих свят (на Різдво і до Великодня) кололи свиней. Забиті туші смалили соломою, що практикується і внаш час, щоб сало було смачним, так як це улюблений продукт в українській кухні. Його вважали найціннішим продуктом. У їжу сало вживається сирим, солоним, копченим, смаженим (у вигляді шкварок), вареним, тушкованим і є жировою основою більшості страв. Ним шпигують м'ясо для соковитості, використовують у солодких стравах. Сало засолювали у дерев'яних бочках (боднях) або підвішували у полотняних торбах у коморі до стелі. Для збереження м'яса, його нарізали шматками, робили ковбасу, кров'янку (кишки), запікали у печі, після чого заливали смальцем (топленим салом) у глиняних горщиках, і після остигання продукти зберігалися тривалий час. Популярними стравами були і є сальтисони (сальцісони), свиняча шинка, вуджена у комині. М'ясо залишене для споживання, заморожували (взимку) або засолювали (весною, восени). Частина населення м'ясо не зберігали, а продавали, а при потребі купували або позичали в родичів чи сусідів. Також в селах і містах Поділля споживали м'ясо свійської птиці (курей, качок, гусей), іноді добували полюванням дичину: диких свиней, зайців. Значне місце в харчуванні подолян займала риба, яку влітку і восени засолювали. Вживали в їжу і ікру різних порід риб.

Для подільської кухні властиве щедре використання яєць, з яких готують самостійні страви – яєшні різного роду а також використовують як добавку в борошняні і солодкі страви.

З XIX ст., зявився на Україні цукровий буряк, з якого почали виробляти цукор. Цукор став доступний більшості населення за рахунок його дешевини, що розширило асортимент страв, у меню з'явилися солодкі бабки, каші. Також розширився асортимент напоїв за рахунок солодких наливок, варенух та ін.

Дуже розвиненим на Поділлі було і залишається садівництво. Яблука, вишні, груші, сливи сушили. Для сушіння великої кількості фруктів заможні селяни будували сушарні-лозні. Багато свіжих і сушених фруктів вивозилось з Поділля. З ягід подоляни розводили полуниці, малину, аґрус, порічки, а з дикорастучих кущів збирали терен, барбарис, глід. Збирали і сушили також гриби, у врожайні роки їх могли засолювати у діжках.

Серед подолян у великій пошані були бджоли, тому через відсутність цукру важливу роль у харчуванні відігравав мед. Польські історики ще в XVI ст. підкреслювали, що в землі Подільській ліси медом і

пасіками достатньо багаті. Серед солодких страв на той час були відомі кутя з медом, кутя з маком і горіхами, узвар з сушених яблук, слив та вишень. Основними напоями були ті, які отримували способом природного зброджування: різного виду меди, пиво, кваси й виноградні вина. В XIV ст. з'явилася горілка, а також різні настоянки, наливки.

Ряд соціально-економічних обставин (посилення експлуатації селян, неврожаї, непосильні податки і викупні платежі) сприяють занепаду української кухні і погіршенню харчування українського народу. У цей час різко окреслюються відмінності між кухнею простого народу та кухнею гетьмана, магнатів, козацької старшини, церковних ієрархів. Верхні прошарки суспільства споживали вишукані страви, часто орієнтувалися на європейські впливи, оскільки зв'язки між Україною та іншими країнами були досить жвавими й розгалуженими. Магнати, шляхта часто зрікалися своєї культури й мови, переходили в римо-католицьку віру, переймаючи смаки, які панували в тодішньому польському (угорському) середовищі. У магнатів, заможної шляхти дуже часто кухарями були чужоземці, що прищеплювали власні кулінарні традиції. Запозичували українці деякі страви й зі східних країн, бо контакти з турками й кримськими татарами були дуже інтенсивні (хоч і не завжди мирні). Саме з цієї пори до нас дійшли відомості про те, що на українських ярмарках почали продавати «сорочинське пшоно».

Вірменська кухня є однією з найбільш вражаючих складових локальної культури, оскільки вірменська община до другої половини XVII ст. відігравала суттєве значення в суспільно-політичному житті Поділля. Особливо впливовою була вірменська спільнота у Кам'янці, яка в XVI ст. складала мало не третину від десятитисячного населення міста. Кухня відображає історію і звичаї вірменського народу, а також включає в себе елементи, створені під впливом різних історичних подій і періодів, її унікальність полягає в тому, що в приготуванні практично будь-якої страви використовується досить велика кількість різноманітних спецій. Всі страви у приготуванні досить складні, процеси ці мудрі і вимагають виконання певної послідовності дій. Особливою повагою користуються м'ясні страви - шашлик з великих шматків м'яса «хоровац» («Карс» - готується на мангалі, «Хазанов» - в каструлі), шашлик з яловичини і курдючного сала «ики-бір», м'ясні кульки з відбитого особливим чином і відвареного м'яса - «кюфта», круглі фрикадельки в бульйоні «коколік», знаменита «толма» і її пісний варіант - «пасуц толма», найтонші смужки відвареної яловичини «баскиртат», кашоподібна маса з курячого м'яса і пшениці «Аріса», відварна баранина з горохом і зеленню «бозбаш», «путук», «бастурма», смажене курча з баклажанами і мацюном «борани», м'ясний «суджух», абсолютно неймовірне асорті з ліверу і овочів «тісвжік», «кчуч» з баранини, «пастинери Аміче», різні плови - з гранатом («нров плав»), з копченою рибою («плав апхтац дзко») або сухофруктами («чров плав») і т. д.

Долма – смачні вірменські голубці з виноградного листя. Зазвичай її традиційно подають з мацуном і товченим часником. Як приправи до долма нерідко використовують також горіхово-грибний і вишневий соус. Для приготування долми використовується м'ясо трьох видів: свинина, яловичина і трохи баранини. Також обов'язкові пряні трави базилік, материнка (орегано), тархун (естрагон).

Аріса або харіса – є однією з найулюбленіших страв вірменського народу, а також є національною стравою. Вона виготовляється з пшениці і м'яса курки, баранини або яловичини. Вони готуються в воді і змішуються, поки не перетворяться на кашу – однорідну субстанцію.

Традиційний вірменський хліб – лаваш – це тонкий прісний хліб, який досі печуть за старовинною технологією в глиняних тандирах, де створюється ароматний, смачний, хрусткий або м'який лаваш [3].

Литовська кухня також мала неабиякий вплив на формування локальної кулінарної етнології. У ній виділяється два різних напрями, що позначилися на її розвитку. Ще в XI – XVIII ст. склалася кухня привілейованих литовських станів (вельможества і шляхти) – так звана стародавня литовська чи старолитовська кухня, розвиток якої потім перервалося. До другої половини і навіть до останньої третини XI ст. відноситься початок кухні литовського селянства, не позв'язаної з традиціями старолитовської кухні. Саме ця новолитовська

національна кухня має багато загальних рис з кухнями інших народів Прибалтики.

Щодо історично сформованої старолитовської кухні, то вона відрізняється від прибалтійських кухонь як своїми технологічними принципами, так і комбінаціями харчової сировини. Цілий ряд створених нею страв, таких як литовський борщ, литовські пельмені (колдунай), литовські гусячі пиріжки та ін., увійшов у міжнародну кухню ще в XI ст. Ці старолитовські страви сильно відрізняються за своєю смаковою гаммою і технологією від страв литовської селянської кухні.

Старолитовська кухня – це своєрідний сплав запозичень з російської, литовської, а згодом і польської кухні, доповнених східним (татарським) і західноєвропейським (німецьким) впливом. Це складне переплетіння різнорідних кулінарних тенденцій залишається литовським у тому розумінні, що воно базувалося в основному на місцевій, традиційній литовській харчовій сировині, але одночасно не було національним, оскільки було пристосовано до смаків, потреб, і можливостей литовської знаті, багатонаціональної за складом і набором традицій. Звідси багатство старолитовської кухні, її відома витонченість у технології і часом надмірності по кількості компонентів, що входять до окремих страв (таких як наприклад, вищезгаданий старолитовський борщ, суп гусячий жемайтський та ін.) [4].

Смачною й різноманітною на Поділлі є єврейська кухня, адже вона протягом багатьох століть всотувала в себе кращі кулінарні традиції різних народів. Єврейські кулінарні традиції постійно збагачувалися і розвивалися, сміливо запозичуючи й освоюючи нові продукти, найкращі рецепти, та при цьому зберегли свою унікальність, успішно підпорядковуючи все надбане власним одвічним законам.

Єврейська кухня утворилася під впливом релігійних традицій щодо їжі та кухонь багатьох народів, серед яких жили євреї, зокрема німецької, української, арабської, балканської та іспанської. Помірне використання пряностів та природний смак продуктів - головна особливість кухні європейських євреїв-ашкеназі. При цьому кулінарія євреїв-сефардів, вихідців зі східних країн, рясніє пряностями, та й готується з екзотичних або змінених до невпізнанності продуктів. Бухарські євреї перейняли давні узбецькі страви, а євреї Кавказу не уявляють свій день без лаваша. Що ж об'єднує такі різні кулінарні традиції? Перш за все - звичайно, закони кашрута.

Кожна єврейська господиня знає, що будь-який продукт треба використати по максимуму. Золоте правило каже: з невеликого обсягу продуктів вмій зробити якомога більше страв! А взагалі єврейська кухня не вередлива, і будь-який рецепт треба сприймати як загальну інструкцію.

Єврейська кухня заснована на певній харчовій філософії - кашрут. Кашрут - це система харчування, прийнята ще у стародавніх іудеїв. Вона вимагає від послідовників суворого дотримання в будь-яких землях, куди б їх не закидала історія. В основі кашрута, в свою чергу, три головних заборони:

Правило № 1. «Не вари ягня в молоці матері його», тому ніякого м'яса в молочному соусі. Не можна вживати в одну трапезу м'ясні та молочні страви, навіть якщо вони лежать на різних тарілках.

Правило №2. Єврейська кухня дозволяє вживати в їжу тільки парнокопитних жуйних тварин, причому, тварина повинна бути вбита миттєво, щоб м'ясо не було зіпсоване гормонами страху. Тому з кулінарних книг виключені рецепти зі свинини, зайчатини, м'яса хижих тварин і птахів, риби без луски та крові тварин. Наприклад, осетер - класичний представник некошерних риб, бо не має яскраво вираженої луски, а короп - характерний приклад кошерної риби: має плавці і луску.

Правило №3. Не можна готувати в суботу. Звідси походить страва, яку готують у п'ятницю ввечері, щоб до суботи вона настоялася. Називається вона - чолент.

Окрім законів кашрута існує ще одна кулінарна традиція, яка й надає єврейській кухні такої надзвичайної привабливості. Харчуватися дешево й водночас смачно - нагальна потреба небагатих і багатодітних єврейських родин, що спонукала до створення величезної кількості недорогих, ситних і разом із тим - корисних для здоров'я страв. Наприклад, м'ясо, як правило, не смажать, а тушкують, додаючи воду, коренеплоди та сухофрукти, щоб вийшов апетитний і ситний соус.

Курку або курячу шийку фарширують, створюючи справжній витвір кулінарного мистецтва з найпростіших продуктів - борошна, курячого жиру й цибулі. Залишки відвареної локшини, рису або картоплі, справжня господиня легко перетворить на неповторний ароматний кугл, або запіканку, додавши яйця, олію та інші інгредієнти, які тільки може дозволити власний смак і гаманець [5].

У давні часи сягає своїм корінням «родовід» польської кухні. У знаті вона була більш вишуканою, а завдяки іноземному впливу і більш різноманітною, але ця кухня споконвічно слов'янська, незважаючи на деяку простоту, була ситною і не одноманітною. Вона вирізняється різноманітністю запасів: кілька сортів круп, пшеничне і житнє борошно, горох, боби, конопляна олія, сушені і солоні гриби, яловичина і свинина, солена і копчена, нерідко дичина, старослов'янські ковбаси, сало, сири, масло, яйця, мед, яким підсолоджували страви, а також шипучий медовий напій, дерев'яні бочечки легкого освіжаючого пива. Стародавні поляки їли свіжі і солоні огірки, моркву, свіжу і квашену капусту, улюблену поляками, ріпу, часник, цибулю. Раніше, ніж в інших країнах Західної Європи, в польській кухні стали вживати кмин і петрушку. Прянощі з'явилися на польському столі дуже давно, адже через польські землі пролягало багато древніх торгових шляхів, пов'язаних з багатими прянощами центрами (Рим і Візантія), тому в давній Польщі було що варити, пекти і смажити, а в багатих будинках в страви додавали не тільки сіль.

Хліб в Польщі завжди був оточений мало не релігійним шануванням. Шматок хліба, що впав на підлогу, піднімали і з вибаченнями цілували. Згодом, перш ніж почати різати нову буханку, її осяювали хресним знаменем. Хлібом і сіллю зустрічали і донині зустрічають почесних, дорогих гостей, а також молодят у дверях їхньої квартири.

В ті далекі часи польські господині знали багато способів приготування каші. Вони варили з круп густі живильні супи, молочні каші, запікали і томили їх в грубці, здобрювали салом, додавали в них гриби і чорнослив, подавали до різних м'ясних страв (адже картопля з'явилась лише через кілька століть) і рясно поливали соусом.

Популярність круп почала падати з появою картоплі, але не зійшла нанівець. У польській кухні і раніше високо цінувалась гречана каша до душенини і особливо до зразів, ячмінна каша і дуже смачна, ніжна розсипчаста «краківська».

Дещо відомо і про способи приготування страв. Дуже цінувалася тоді багатьма гурманами риба в шафранному соусі, гусак, заправлений мигдалем, фаршировані курчата з родзинками, рис з угорським червоним перцем. Не бракувало і в стравах з м'яса і дичини в печеному, тушкованому і вареному вигляді, неодмінно під пряним соусом, але подавалися вони і в холодному вигляді, в пряно-кислому желе. З південних фруктів в королівській кухні вживалося дуже багато дорогих лимонів.

Епоха польського Станіслава Августа (XVIII ст.) – це роки розквіту міської кухні. Обід городян в будні дні був багатим і смачним. На перше подавався один з улюблених поляками супів – борщ, бульйон, крупник, капусняк або гороховий. Менш заможні верстви населення м'ясо їли не кожен день, в богатих міських будинках на друге було варене м'ясо, зрази, гаряча ковбаса, флячки або кров'яна ковбаса. На гарнір – каша, хоча картопля теж вже мала своїх численних шанувальників. Подавалась також тушкована, щедро присмачена жиром свіжа або квашена капуста, буряк, популярний у всій Польщі горох з капустою – улюблена страва шляхти і простого люду, особливо коли в нього додавалася жирна копчена грудинка. Їли також моркву, квасолю і ріпу. В піст на столі з'являлася риба, а у менш заможних – оселедець. І вечері були рясні, хоча і скромніші обіду. Їли кашу, різні галушки і вареники, овочі з маслом, ковбаси, рідше – м'ясо. Подавалось пиво, яке перш за все цінувалося за те, що після нього солодко спалося, особливо тим, хто за день сильно втомлювався. Печеня, кури, качки та гуси, так само як і десерти, найчастіше з'являлися на столі в недільні та святкові дні [6].

Суттєвий вплив на кулінарну етнологію Поділля мала турецька кухня (тур. Türk mutfağı) - склалася з традиційної кухні тюрків-кочівників під впливом грецької, арабської та південно-слов'янської кухонь. Турецька кухня розвивалася протягом століть і бере свої витоки в кулінарних традиціях кочових тюркських племен, на які в свою чергу вплинули індійська, ірансь-

ка, арабська, середземноморська кухні, а також кухні народів Кавказу та вимоги ісламу. Все це, під впливом турецької культури, звичаїв і способу життя привело до появи сучасної турецької кухні. Як і в усьому ісламському світі, в Туреччині діють особливі приписи для їжі і її приготування – харам (заборонене) і халяль (дозволене). Особливим способом, відповідно до мусульманського ритуалу, і забивають тварин. До найпоширеніших народних страв належить пилав, тобто плов, що має багато варіантів: м'ясний, овочевий і навіть солодкий. Ще одну важливу культурну рослину - кукурудзу принесли в імперію венеційці після того, як, завезена з Америки, вона прищепилася в них на батьківщині. До цього народні низи використовували дикі злаки: сорго, дикоростучі види пшениці й гречки. Страви з круп і дотепер займають у турецькій кухні істотне місце. Однак набагато більше поширені бобові, особливо квасоля, сочевиця і нут (баранячий горох). Американське ж походження мають і два овочі, без яких турецьку кухню взагалі годі й уявити – томати й солодкий перець. Безліч інших культурних рослин і насамперед пряностей принесли в країну арабські купці в часи Османської імперії.

У Туреччині супи, до яких подається хліб, досить поживні і різноманітні. У літній період заготовляється тархана: тісто, у яке додаються прянощі, а потім воно засушується на сонці і пропускається через сито. Ця заготівля, що має багатовікову традицію, взимку перетворюється в супи з допомогою води і томатної пасти. У приготуванні супів існує чотири основних методи: супи на курячому бульйоні, а також супи на м'ясному бульйоні з додаванням локшини, рису й овочів, квасолі і йогурту; супи, заправлені лимонним соком, яйцями; суп з помідорів, протерті супи з олією. Виключенням серед гарячих, апетитних супів є «джаджик» - страва зі свіжих огірків і холодного йогурту, нагадує окрошку. Джаджик є головною або прохолодною стравою, що подають із пловом. Найбільше зустрічаються супи (чорба): сочевична юшка (мерджимек чорбаси), суп з потроху (ишкембе чорбаси) або рисовий суп з йогуртом і м'ятою (яйла чорбаси). З м’ясних страв пріоритет віддається яловичині і баранині. Велика частина м'ясних страв готується на барбекю, усі вони поєднують ся словом кебаб. Усі котлети, не залежно від того з чого вони зроблені, у Туреччині називаються «кюфте». Їх безліч, називаються вони по імені місцевості, частіше села. Типові турецькі страви – дьонер і кебаб – різновид добре відомого всім шашлика.

Турецькі закуски (meze - мезе) і салати (solata), різноманітні і смачні, що цілком можна пообідати ними одними. Найбільш поширений варіант салату містить свіжі помідори, огірки та солодкий перець, він заправляється оливковою олією, перцем та лимонним соком. До цієї основи за смаком додаються бринза, оливки, рукола або гранатовий сироп. Відома долма, тут використовуються помідори, кабачки, баклажани, перець і виноградні листи. Вони наповняються рисом, горіхами, пряностями і готуються з маслиновою олією і з лимоном. Невід'ємними компонентами турецької кухні є цибуля і часник.

Турецька кухня пропонує велику кількість різного виду хлібів, пирогів та печива. Подавати хліб на стіл є традицією. Ось деякі з його видів:

- Піта – товстий м'яка коржик з дріжджового тіста. Пропонується в більшості турецьких закусочних. У ресторанах, що спеціалізуються на піті, її подають з запеченим в ній сиром, м'ясним фаршем, овочами і іншим.

- Екмек – білий хліб. Сірі (з проса) та чорні сорти хліба (сомун) випікаються в сільській місцевості згідно домашніх рецептів і продаються переважно на ринках та ярмарках.

- Симіт – бублики, посипані кунжутом. Продаються в Туреччині всюди, в тому числі і вуличними торговцями.

- Лахмаджун – турецька піца. Являє собою тонкий корж з м'ясним фаршем, дрібно нарізаними овочами і пряношами. Буває на смак «звичайний» і гострий.

- Гозлеме – коржик. Являє собою тонко розкачане тісто (юфка). В якості начинки використовується суміш сиру зі шпинатом або начинку на вибір (фарш, сир, сир тощо).

- Бурек – невеликі запечені турецькі рогалики. Їх готують з лавашу, який нарізають трикутниками. Начинкою слугує сир, зелень та спеції.

Особливе значення в турецькій кухні мають солодощі. Вони мають особливі екзотичні назви.

Найвідоміша - баклава (пахлава), але

смачні також «ханимгебеї», цукати з каштанів, лукум та халва. «Султанським десертом» вважають виварені в сиропі шматочки тіста, посипані тертими волоськими горіхами й политі густим кремом. Фаршированый персик, пудинг, свіжі фрукти подаються цілий рік.

Напої. Популярні кава та чай. Національним напоєм є «раки» (ганусова горілка, ракія), що розбавляється водою і виходить напій «левине молоко». Айран – напій з йогурту з підсоленою водою [7].

Подільська кухня – це традиційний національний кулінарний стиль жителів Поділля, який увібрав в себе найкращі страви і кулінарні прийоми тих народів, які проживали в той чи інший час на даній території. Страви подільської кухні є культурною спадщиною цього регіону завдяки своєму вишуканому смаку, нескладності приготування та довгій історії кулінарного мистецтва Поділля.

Особливістю подільської кухні є те, що вона, завдяки розташуванню у самому серці України, увібрала у себе найкращі традиції кухонь з різноманітних куточків нашої Батьківщини і вдало запозичила досвід інших держав (Литви, Туреччини, Вірменііїї, Німеччини, Молдови, Румунії, Греції, Росії тощо).

Подільська кухня у рецептах та ідеології приготування страв спирається на гармонійне використання усіх груп продуктів (овочі, м’ясо, риба, птиця, молочні продукти, крупи, фрукти, ягоди) та на поєднання смакових та поживних властивостей цих продуктів, що робить ці страви поживними, смачними, соковитими і ароматними.

На сучасному етапі повертається інтерес до національної культури, тому шлях до збереження здоров’я нації виявився простим: повернення до первісних форм харчування – до простої народної їжі; робиться спроба повернутися до біологічної рівноваги в харчуванні, втраченої внаслідок впровадження «цивілізованого» меню, позбавленого натуральних продуктів.

Страви подільської кухні пройшли випробування часом і дотепер є знаними не тільки в Україні, а й за її межами, здобувши всесвітню популярність та увійшовши до меню найкращих ресторанів різних країн світу.

Кулінарні традиції Поділля є невід’ємною частиною української історії та культури. Українська кухня є віддзеркаленням самобутності української нації, її унікальності та неповторності, а кулінарні вподобання подолян – це невід’ємна частина їх національного характеру.

Список використаних джерел і літератури:

1. Артюх Л.Ф. Традиційна українська кухня в народному календарі. Київ: Балтія-друк, 2006.
2. Артюх Л. З історії народної кухні. Сало. Каша // Неопалима купина, 1995. № 5-6. С. 32-33.
3. Вірменська кухня. - URL: https://poshukach.com/search?fr=ps&gp=873300&q=%D0%B2%D1%96%D1%80%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0%20%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F&mr=g
4. Литовська кухня. - URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0 %BD%D1%8F
5. Єврейська кухня: історія і традиції, класичні домашні традиції. К.: Віват, 2014. 72 с.
6. Ошипок І. М. Кухні народів світу : навч. посіб. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. Львів : Магнолія 2006, 2018. 248 с.
7. Турецька кухня. URL:https://www.superprof.com.ua/blog/turetska-kuhnya/ .

Войтович О.В.

ВПЛИВ НАЦІОНАЛЬНИХ І ПРИРОДНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ МОГИЛІВЩИНИ НА ФОРМУВАННЯ ХАРЧОВИХ ТРАДИЦІЙ НАСЕЛЕННЯ РЕГІОНУ

У статті висвітлюються окремі аспекти історії формування та співіснування глибоких традицій української, молдавської та єврейської кухні на теренах мультикультурної та багатонаціональної складової Поділля - Могилівщини. Звернуто увагу на найбільш розповсюджені в регіоні національні страви та особливості технології їх приготування.

Ключові слова: *Могилів-Подільський, Могилівський повіт, національна кухня, природні багатства, страви.*

Здавна у місті Могилів-Подільський та в цілому на Могилівщині проживали представники багатьох національностей. Матеріали Всеросійського перепису населення 1897 року засвідчують, що, наприклад, Могилівський повіт населяли 76% українців, 14 % євреїв, 2 % росіян, 1,5 % поляків, а також менш значущі групи німців, татар, чехів, білорусів, французів, молдован, литовців, латишів, болгар, італійців, шведів, датчан, англійців, вірмен, циган, естонців, башкир, турків, угорців та ін. [1, с. 56].

Національний ж склад населення таких міст та містечок, як Могилів, Бар, Яришів, Озаринці, Шаргород та інших, суттєво відрізнявся від загальноповітового. Так, наприкінці XIX ст. у місті Могилеві найбільш чисельну національну групу складали євреї (54,6% всіх мешканців), на другому місці були українці (29,3 %), далі - росіяни (11,9%), поляки (1,1%), татари, німці, чехи та ін. [2, с. 98-101].

Повітове місто Могилів-Подільський або Могилів на Дністрі у XIX ст. займало непересічне значення серед усіх населених пунктів Подільського регіону, як по величині, так і по благоустрою, та було ніби мініатюрною копією усього краю [3, с. 682].

Таке багатонаціональне та мультикультурне середовище створювало сприятливі умови для співіснування та взаємного доповнення багатьох національних кухонь та традицій харчування мешканців краю.

Зауважимо, що оскільки жоден регіон України не розвивався ізольовано, тож і на Поділлі, зокрема й Могилівщині, ми знаходимо рецепти та кулінарні техніки, що зазнали вдосталь і молдавського, і єврейського, і польського, і чеського, і навіть вірменського впливу. Крім того, аутентичні подільські традиції споживання їжі варто досліджувати ще й у розрізі організації побуту різних соціальних станів, адже, наприклад, народна селянська кухня буде суттєво відрізнятися від кухні міщанської та шляхетської.

Середнє Подністров'я - край багатих природних можливостей, край винограду, фруктів та різноманітних овочів, а також вівчарства і птахівництва, які були визначальними для формування культури харчування місцевих жителів.

Так, традиційними для українських селян Подністров'я були різноманітні каші (з хроном, зі шкварками, морквою або сметаною, з топленим молоком та фруктами), голубці з квашеної капусти з різними начинками. З появою у другій половині XVIII ст. та початком масового культивування картоплі, у раціон почали активно включатися страви з нею (свистуни з грибами, картоплянники з черемшею та ін.).

Активно використовувався мед та величезне різноманіття рослинної їжі (борщ з кропивою, оладки з кульбаби, пиріжки з калиною, квас з бузини та ін.). Окрім звичного борщу на свинячих реберцях та буряковому квасі, готували й рибні борщі, зокрема борщ із карасями (відомі рецепти борщу з сушеними карасями, капустою та пшоняною кашею, звареною на раковій юшці). Не чужі могилівській кухні й старовинні слов'янські впливи, про що свідчить широко застосовувана система соління і квашення овочів, капустяні пироги, куличі (калачі).

Водночас, окрім природних умов на розвиток місцевої кухні величезний вплив мали тисячолітні історичні події, розташування Могилівщини на стику регіонів з різною культурою, одному з найстаріших торгових шляхів - «з варяг в греки».

Здавна використовує природні багатства краю молдавська кухня, традиційні страви

якої широко використовуються й донині у культурі харчування на Могилівщині. Ще в старовину, завдячуючи візантійській культурі та грецьким звичаям в молдовську кухню увійшли низка грецьких страв (плечинти, вертути), що стали давно молдовськими.

Місцеві подністровські подоляни засвоїли окремі прийоми та елементи технологій приготування їжі, характерні для більшості середземноморських, південноєвропейських кухонь з їх любов'ю до масляного, витяжного і листкового тіста, до рослинної (оливкової, соняшникової) оливи, до застосування виноградного сухого вина під час приготування овочевих і м'ясних страв, до створення пряно-пікантних соусів.

Молдовська кухня сформувалася в дуже суцільну, самобутню кухню, зі своїми яскраво вираженими ознаками, зуміла сплавити, органічно поєднувати різні, часом суперечливі впливи, знайшла найбільш вдалі смакові комбінації продуктів і виділила свої улюблені харчові матеріали. Так, вельми характерно для молдавської кухні застосування бринзи і кукурудзи, що знайшли широке застосування й на Могилівщині.

Бринза - один із видів розсольного сиру з овечого або коров'ячого молока. Бринза вимагає надто малої витримки (1-1,5 тижні), готується із стародавніх часів, базується на традиційному у Подністров'ї скотарстві, що отримало найбільший розвиток в XVII-XIX ст., коли воно було провідною галуззю місцевого господарства. Бринза вживається не тільки як повсякденна їжа в натуральному вигляді, але і в тертому вигляді як добавки до овочевих, яєчних, борошняних і м'ясних блюд.

У порівнянні з бринзою кукурудза стала характерним для молдавської кухні продуктом недавно - близько 200 років тому, оскільки завезена лише в XVII ст. та широко розповсюдилася у XVIII ст., ставши, передусім, повсякденною їжею найменш заможних верств населення. З того часу мешканці зазначених територій навчилися готувати з кукурудзи різноманітні страви. Славнозвісною є каша мамалига, широко використовується кукурудза в супах і гарнірах, її відварюють і печуть (в стадії молочно-воскової стиглості), роблять з кукурудзяної муки кондитерські вироби. Крім того, в Молдові традиційно вживають пшеничний, а не кукурудзяний хліб.

У кухні середнього Подністров'я, як і в молдовській, величезну роль грають овочі, з яких готують гарніри та самостійні блюда. Найчастіше їх відварюють, печуть, фарширують, тушкують і солять, рідше - смажать. Улюбленими і специфічними для молдавської кухні овочами є зернова і зелена (стручкова) квасоля, сочевиця, помідори, гогошари, солодкий перець, баклажани, кабачки. Боби часто вживають у вигляді пюре, збиті з цибулею та олією. Інші овочі, особливо перець, баклажани, гогошари, як правило, фарширують або іншими овочами, або рисом з овочами і м'ясом.

Дуже часто овочі вживають з соусами, маринадами і іншими заправляння, приготованими з вина, сметани, пряних овочів і пряної зелені. З різних овочів, тушкованих на повільному вогні з рослинними і тваринними жирами та пряностями, готують різноманітне овочеве рагу, що має приємний слабопікантний смак. У такі овочеві блюда часто кладуть бринзу або сметану, що додають їм особливу кислинку та легку сольонуватість.

Із прянощів застосовують насіння коріандру, чорний та духмяний перець, гвоздику, лавровий лист, естрагон (особливо в соліннях), часник тощо.

Місцевій могилівській кухні властива терпимість до сприйняття кулінарних звичаїв сусідніх регіонів та народів. Це легко помітити на прикладі м'ясних страв, у яких в однаковій мірі і свинину, і яловичину, і домашнього птаха, та дещо менше баранину знаходячи для кожного вигляду м'яса найбільш відповідне йому овочеве і пряне оточення. М'ясо готують обов'язково в поєднанні з овочами, по відношенню до яких воно становить в таких стравах невелику частину (чверть, третина, зрідка половину), а також у поєднанні з фруктами (телятину - з айвою, індика - з абрикосами).

Цікавий також місцевий солодкий стіл. Для нього в основному використовується багата виноградна і фруктова сировина - передусім яблука, слива, персики, черешня, вишня, абрикоси, айва. Широке застосування знаходять волоські горіхи [4].

Вагомий вплив на формування вікових традицій харчування населення Могилівщини, особливо міщанства її міст та містечок, здійснила національна єврейська кухня,

що має низку специфічних релігійних законів («кашрут» [5, с. 210-213]), основні з яких можна поділити на три групи:

1. М'ясо споживається тільки кошерне: велика рогата худоба, кози, вівці, птахи. Заборонено споживати м'ясо свині, зайця, коня, верблюда, а також тварин, які померли своєю смертю. З риби не можна споживати сома, та вугра.

2. М'ясо має бути знекровленим, бо вживання крові заборонено. Будь-яке м'ясо замочується у розчині солі, а потім промивається. Забій тварини має виконувати тільки кваліфікований різник, який може забезпечити відсутність страждань тварини і знекровлення туші.

3. Існує розділення молочних та м'ясних продуктів «Не вари козеня у молоці матері його» - ця релігійна заповідь, яку можна зустріти в Книзі Мойсея, тричі наголошує відділення молочних продуктів від м'ясних. Не можна готувати або споживати м'ясо разом з молочними продуктами. Згідно з подальшою єврейською традицією, молочні та м'ясні посудини, кухонне приладдя, каструлі для приготування та подачі, посудини для миття, рушники, скатертини також повинні бути розділені. Їх треба окремо мити і зберігати у різних місцях [6].

Дотримання релігійних вимог та привабливість страв спонукали єврейських кулінарів до безлічі винаходів та кмітливих новацій, серед яких ми знаходимо чудові рецепти фаршированої риби, помідорів, фаршированих грибами, фаршированих артишоків, цимесу (зажарки з моркви та чорносливу), «вушок Амана» (традиційної випічки, що готується на свято Пурим), гумусу, фалафелі, тхіни, шаурми, шакшука, бамби, бисли, бейглу, кошеру (єврейського борщу) тощо.

Традиційною стравою - візитівкою єврейської кухні, яку з успіхом готують й на Могилівщині, є форшмак [7, с. 189], на приготуванні якого вважаємо за доцільне зупинитися окремо. Як стверджує відомий український кулінар Євген Клопотенко, класичний форшмак готувати швидко, просто та для цього потрібно всього чотири компоненти: філе оселедця (готове слабосолоне філе оселедця в олії чи, за бажанням, розібрана на шматочки ціла риба), яйця, цибуля та вершкове масло. Яйця варяться рівно 8 хвилин після закипання (тоді вони вийдуть з ідеальним оксамитовим жовтком) та перекладаються в холодну воду для вистигання. Цибуля додається за смаком, але якщо її буде надміру, овоч переб'є основний смак та аромат риби та й консистенція закуски буде занадто рідкою. Солити форшмак не рекомендується, бо солоності риби вистачає. Масло обирається жирне, щоб отримати насичений вершковий смак. Аби структура закуски була ніжною, компоненти подрібнюються в стаціонарному блендері, або на м'ясорубці [8].

Отже, багатство кухні оцінюється не числом страв, що є нею, а багатством їх смакових відтінків, мистецтвом комбінації різних продуктів. Могилівська кухня, що володіє великим історичним досвідом та чудовою продуктовою базою, належить до цікавих кухонь нашої країни. Й досі у ресторанах та інших закладах харчування Могилева можна зустріти автентичні страви української, єврейської та молдовської кухні, приготовлені із високоякісних місцевих продуктів, вирощених на благодатній могилівській землі.

Список використаних джерел і літератури:

1. Малий В.В. Населення Могилівського повіту за даними всеросійського перепису 1897 р. // Перша Могилів-Подільська краєзнавча конференція: матеріали та доповіді. – Могилів-Подільський, 1996. – 144 с.

2. Первая всеобщая перепись населения Российской империи 1897 г. : [в 89 т., 119 кн.] / под ред. Н. А. Тройницкого ; Центр. стат. ком. М-ва внутр. дел. - [Санкт-Петербург : б.и.], 1897 - 1905. Т. 32 : Подольская губерния . – 1904. – [4], XI, [1], 285 с. : табл.

3. Приходы и церкви Подольской епархии. Труды Подольскаго епархиальнаго историко-статистическаго комитета. Вып. 9. / Под. ред. Е. Сецинскаго, - Каменец-Подольск: Типография С. П. Киржацкаго, Николаевская площадь, 1901, - С. 682 - 683, 685 - 686.

4. В. Мельник. Молдавская кухня // Кишинев. – 1961. – с. 249.
5. Краткая Еврейская Энциклопедия - Том 4 - Кабак - Лютер / Общество по исследованию еврейских общин, Центр по исследованию и документации восточноевропейского еврейства, Еврейский Университет в Иерусалиме, Иерусалим, 1988. - 526 с.
6. О. Забенко. Особливості єврейської кухні / Газета «Наша справа. Закарпаття». - URL: https://www.cosanostra.in.ua/2024/03/11/ne-vary-kozenia-u-molotsi-materi-yoho-osoblyvosti-i evreyskoi-kukhni-na-zakarpatti/ (дата звернення: 01.08.2024).
7. Похлёбкин В. В. Форшмак // О кулинарии от А до Я: Словарь-справочник. - Мн.: Полымя, 1988. - 224 с.
8. Офіційний сайт Є. Клопотенка. Класичний рецепт. Форшмак від Євгена Клопотенка / URL: https://klopotenko.com/klasychnyj-reczept-forshmak-vid-yevgena-klopotenka/ (дата звернення: 01.08.2024).

Григоришина Г.І.

САКРАЛЬНО-ОБРЯДОВІ СТРАВИ В ГАСТРОНОМІЧНІЙ КУЛЬТУРІ УКРАЇНИ

„Традиція - це історія... Як було б самогубством, коли б народ відкидав свою історію, так само самогубством було б відкидання своїх рідних споконвічних... традицій.” Іларіон, Митрополит

Український народ має багату культуру, величезний скарб якої складається з цінностей, надбаних багатьма поколіннями. З прадавніх часів до нас ідуть життєва мудрість та настанови щодо способу життя. Вони закладені в українських звичаях, обрядах, кулінарії, фольклорі, адже в них – світовідчуття та світосприймання нашого народу. У них пояснюються та обґрунтовуються взаємини між людьми, цінність духовної культури окремої людини і народу взагалі.

Дуже тісно народна творчість пов’язана із звичаями, що являють собою закони, якими українці керувались щоденно й у свята.

Український народ має винятково гарні й багаті традиції святкування Святого вечора та Різдва. Більшість із них сягають своїм корінням у сиву давнину й у своїй основі творилися ще задовго до того, як Русь-Україна прийняла християнство.

Наші пращури вірили, що у грудневі й січневі дні народжується чудодійна сила, що переливається у душі людей, у землю, у воду, у рослини і тварини, тому так очікували й радісно відзначали це свято.

Християнство наповнило давні традиції новим змістом, ідеями правди, любові, всепрощення, щедрості, удосконалення. Природньо, що з плином століть ці звичаї зазнавали змін, але час не вплинув на їхню основу, в якій виразно виявляються характерні риси українця: працьовитість, гостинність, чесність, доброта, співучість, єдність і святість родини, шанування пам’яті покійних родичів.

Адже Свят-вечір – це спільна вечеря всього роду. Навіть покійні родичі, всі мають у цей вечір зустрітися разом, щоб трапезувати цілим родом.

І ми, як і наші пращури багато віків тому, також з нетерпінням чекаємо того особливого дня, коли народжується найвищий небесний Дар для людей; трепетно готуємося до цього і радісно святкуємо народження Христа, наповнюючи це святкування багатими споконвічними традиціями.

Приготування до Свят-вечора

До Різдва в Україні готувалися ще з літа. Під час жнив перший, а в деяких місцевостях – останній сніп збіжжя (жита або пшениці) залишали необмолоченим. До нього додавали також по кілька стеблин з інших злаків і перев'язували одним, двома, а деколи і трьома перевеслами. Власне цей сніп і вносили до хати в надвечір'я Різдва Христового.

В наш час є майстри, які виготовляють Дідухи – справжні витвори мистецтва, виплітаючи зі збіжжя деревце з трьома ніжками.

З літа також заготовляли дрова для приготування свят-вечірніх страв. Ці дрова обов'язково мали бути з найліпшого дерева.

Приготування до Різдва охоплювали всі сторони життя української родини. Наготовлялося доволі їстівних припасів, виготовлялися різні наливки, вишняки, сливняки, тощо. Господиня купувала нові горщики, ложки, миски, макітри, дбала про нове вбрання для дітей і дорослих.

Прибирали й прикрашали до свят і хату. До свята мав бути наведений порядок і на подвір'ї, і в господарстві.

Обрядовий хліб

Український народ здавна був хліборобським, і тому хліб у всіляких святкуваннях і обрядах відігравав значну роль. Для святкування Святвечора і Різдва випікали багато різновидів хліба. Це був і звичайний хліб, який споживали під час вечері, і обрядовий, що мав лежати на столі на білому обрусі впродовж усіх різдвяних свят. Різдвяний хліб мав різні назви (крачун, книш, калач і просто хліб) та форми, залежно від місцевості і випікався з різного борошна.

Різдвяний хліб був символом новонародженого Христа, і в деяких місцевостях при замішуванні тіста до нього додавали трішки свяченої води. Обов'язково на святочному столі мав бути спеціальний хліб книш. Це була кругла паляниця з маленьким хлібенятком зверху – для душ померлих, подекуди перед випіканням цей хліб позначали голівкою маку або відтиском склянки зі змоченими в олії краями. На Поділлі такий знак називали „душею„. Дуже часто книші на Поділлі начиняли смаженою на олії цибулею. Книші символізували єдність поколінь роду і заступництво, опіку предків. їх, як правило, споживали під час вечері, ними накривали горщик з кутею, який несли на покуття, з ним ходили в гості на наступний день до батьків.

На Поділлі випікали три обрядові хліби, які на Свят-вечір клали на столі один поверх іншого.

Для випікання хліба потрібно приготувати: 1 кг борошна, ложечку солі, чверть пачки свіжих дріжджів, 300-350 мл літеплої води, 100 мл лляної олії (якщо немає лляної олії, можна з успіхом використати і оливкову), по ложці насіння кмину та льону.

У глибокій мисці змішати борошно із сіллю, зробити заглиблення посередині. До маленької мисочки покришити дріжджі, розтерти з ложкою цукру і розвести трьома ложками літеплої води, щоб не було грудочок. Відставити на 5 хвилин, щоб дріжджова суміш почала вкриватися пухирцями, пінитися. Влити цю суміш до борошна, а потім поступово вливати і решту води. Рукою вимішати разом і, доливаючи олію, замісити тісто. В процесі замісу додати насіння кмину та льону. Місити треба поволі спочатку в мисці, а потім, виклавши на стільницю, добре розминати тісто, наче на вареники. Воно повинно бути еластичне, добре відходити від рук і зберігати надавану йому форму.

Залишивши наш хлібчик на стільниці на кілька хвилин, миємо миску, витираємо насухо, змащуємо ложкою олії. Потім кладемо туди тісто, добре загортаємо разом з мискою, що збереже його від висихання, і виносимо на холод (маю на увазі температуру близько 100 С, але не нижче 50 С). Там проходить другий етап створення хліба. Всі бродильні процеси сповільнюються, але в цьому разі вони проходять глибше. А господині звільняється час для інших приготувань. Коли ж ви хочете цей хліб спекти швидше, то, звичайно, тісто вже не потрібно виносити на холод, а залишити його у кімнаті (за 2-3 години хліб підросте).

Коли тісто на хліб вже виросло достатньо (приблизно у 2-2,5 рази), його потрібно викласти на приготовлену заздалегідь (змащену олією) братруру. Краї тіста підгорнути донизу. Накрити бавовняною або лляною серветкою і знову винести на холод на 1-1,5 години. Тим часом нагріти братруру до температури 230 градусів. Коли буханець збільшиться вдвічі, серветку зняти, тісто посипати борошном та пекти у гарячій братрурі

15 хвилин. Потім температуру зменшити до 180 градусів і продовжувати пекти ще хвилин 25-35 хвилин. За 15 хвилин до того, як хліб спечеться, посипати його насінням льону.

Готова спечена хлібина видає глухий звук. Треба поставити її на дротяну чи дерев'яну підставку, щоб вона охолонула. Увесь цей час довколишній простір наповнюватиметься незрівнянними пахощами свіжоспеченого хліба, що створює урочисту атмосферу неповторного Свята.

Приготування страв

Щоб встигнути приготувати страви на святочну вечерю, господиня вставала дуже рано, о 1-2 годині ночі. Вважалося, що треба приготувати 12 пісних страв. Наші далекі пращури знали, що в році є дванадцять місяців і кожному місяцеві присвячували одну страву. У наш час число 12 трактують як згадку про дванадцять апостолів Ісуса Христа. На Свят-вечір мали бути приготовані страви з усієї городини та садовини, що тільки є в господарстві, щоб усім цим прийняти бога врожаю і душі дідів-прадідів, а вони, покуштувавши всього цього, дадуть у новому році ще кращий врожай.

Господиня розпалювала у печі, добуваючи живий вогонь при допомозі шматків дерева або кресала. Для приготування страв набирала досхідню воду, заливала нею пшеницю, сушені фрукти, і ставила в піч варити дві головні страви – кутю і узвар.

Хоч не всюди в Україні Свята вечеря розпочинається кутею, вона, поза сумнівом, є головною й найурочистішою стравою цілого Святого вечора. Ця обрядова каша з цілих зерен пшениці дійшла до нас із глибини віків, акумулюючи у собі чи не найбільше символіки цього родинного прекрасного свята.

З прийняттям християнства вона набула нового глибокого змісту. Прадавні символи: цілі зерна пшениці, власне кутя, мак та мед – стали символами єдності усього роду, минулих й сущих поколінь, і перемоги життя над смертю. Неподрібнені зерна пшениці – життя, що відроджується, мак (знак сну і смерті) – душі померлих родичів, а мед – давній символ християнства – стає символом доброї новини, яку приносить у світ Христос.

Тож на різдвяному столі кутя – дуже давня й символічна страва, а крім того, – надзвичайно смачна. Хто може уявити собі Різдво без неповторних пахощів солодкого розтертого макового молочка, духмяного меду, дражливого запаху горіхів чи інших особливих додатків? Смаком куті насолоджуються дорослі й малі, але найбільше її чекають українські діти, для котрих кутя – особливі ласощі, бо для неї призначено лише кілька днів у році.

Колись господині самі готували пшеницю для куті з найдобірнішого зерна. У дуже давні часи кутю варили з необробленого зерна, та вже пізніше пшеницю почали очищати від луски. Сьогодні готову пшеницю можна купити на базарі. Купуючи гарну білу товчену пшеницю, слід покуштувати її, чи, бува, не кисла, гірка або затхла. Напередодні приготування зерно слід зсипати до просторого баняка з товстим дном, кілька разів промити чистою холодною водою, потім залити його на ніч – бажано, м'якою джерельною чи криничною водою. Зранку цю воду обережно злити, а до пшениці долити чистої – вдвічі більше від об'єму зерна. Поставити на середній вогонь і довести до кипіння, потім вогонь зменшити до мінімуму. Не менш важливим є приготування, точніше сказати, розтирання маку.

Є кілька способів для цього. Найпоширеніший – залити мак окропом на кільканадцять хвилин, а тоді, зцідивши воду, змолоти його на м'ясорубці. Однак колись наші бабусі чинили не так. Вони вимочували мак упродовж 8-10 годин у зимній воді. Цей бабусин спосіб мав таку перевагу, що макові зернятка поступово вбирали у себе вологу, набухали, не розриваючи при цьому ніжної оболонки. А відтак цінне макове молочко не витікало, як у першому випадку. Після того, коли мак достатньо розмокне, воду треба цілком відцідити, бо інакше вона дуже ускладнить його розтирання. А зробити це при холодному розмочуванні дуже просто. Треба викласти друшляк подвійно складеною марлею і вилити на неї намочений мак. Тепер можна зернятка добре відтиснути та не боятись при цьому, що витече макове молочко.

Добре відтиснений мак можна терти у макітрі макогоном, хоч це тяжка праця, а можна (з огляду на економію зусиль та часу) змолоти мак у кухонному комбайні чи міксером з ножовою насадкою.

Мед для куті можна брати гречаний або квітковий чи липовий, словом, який кому до вподоби.

Його перед додаванням треба розігріти до рідкого стану, але не кип'ятити. Додаючи мед, треба обов'язково покуштувати, щоб, як-то кажуть, „не передати куті меду".

З інших додатків до куті зазвичай додають волоські горіхи, мигдаль та родзинки. Горіхи грубо посікти. Родзинки промити водою і вкінці залити окропом на 1 хвилинку, відцідити на ситку, обсушити на рушничку.

До м'якої пшениці додати втертий мак та мед, старанно розмішати, щоб усі складники рівномірно розійшлись без жодних грудочок. Наприкінці додати приготовані додатки. Ця пропорція стосується насамперед пшениці та води, для решти складників вона тільки приблизна, бо цілком залежить від вашого смаку. Узвар варився із сушених яблук грушок, слив, вишень. На Тернопільщині його ще називали сушеницею.На Тернопільщині робили ще спеціальний напій, який мав назву „голопас". Його готували заздалегідь із відвару сушених фруктів, до якого додавали житню закваску або дріжджі, а також карамель (палений цукор).

Старовинний узвар з сухофруктів та меду. Інгредієнти для узвару: сушені яблука 100 г, шипшина 50 г, родзинки 50 г, сушена журавлина 50 г, сухофрукти 100 г, мед за смаком, холодна вода 4 л. Спочатку змішати сухофрукти та помити їх під протічною водою та залити водою кімнатної температури до набухання, потім знову злити воду. У каструлю налити воду та додати сухофрукти. Потрібно довести до кипіння і кип'ятити на середньому вогні до 10 хвилин. Напою дати охолонути, додати мед та дати узвару настоятися.

Серед страв, які традиційно готувались на Вечерю у переддень Різдва, були, звичайно, і рідкі. Це юшки, поливки, борщ та жур. В сучасній українській кухні жур залишився ще подекуди на західних землях, але не втратив своєї популярности у наших сусідів-поляків. Борщ з буряків виник значно пізніше, коли у X столітті вони з'явились на наших землях. Очевидно, що жур, а потім борщ були тими стравами, котрі вживалися до певних обрядів упродовж усіх свят, пов'язаних з календарним циклом хліборобського народу. Та й, зрештою, їх ще й іноді однаково називали: білий борщ – жур або чир і червоний борщ – власне борщ з буряків. Смак у цих стравах був кислим, бо основою для них служив квас.

Готуючи борщі упродовж усього року, ми часто виправдовуємося браком часу, вживаючи до них для підкислення сік з цитрини чи навіть, не дай Боже, оцет. Цим приносимо велику шкоду і борщу (щодо смаку), і собі (оцет шкідливий для здоров'я). Але бодай для Святого вечора не пошкодуймо своєї праці та часу і приготуймо борщ таким, яким його створив наш народ. Маю на увазі квас із буряків. Його приготування не принесе вам великого клопоту, а користь буде велика, бо цілющі властивості такого квасу відомі здавна. Наші бабусі вважали буряковий квас здоровим, добрим для шлунку та печінки. Колись цього напою готували цілі величезні бочки, щоб вистачило для усієї родини впродовж року. Тому й ми за тиждень-другий перед Різдвом зробімо для свого різдвяного борщу цей старовинний квас.

Спершу треба придбати 2 кг гарного темно-червоного буряка. Потім закип'ятити 2 л води, а тоді її охолодити. Буряк почистити від шкірочки та порізати його тоненькими кружальцями. Скласти у скляний слоїк. Залити буряки літеплою водою. Додати ложку насіння кмину, 3 зубці часнику, лавровий листок і верхню шкоринку житнього хліба. Жодних дріжджів додавати не потрібно. Накрити слоїк чистою полотниною і відставити у тепле місце, але не на сонце. Через день-другий на квасі з'явиться піна – значить почалось бродіння.

Цю піну треба регулярно знімати чистою ложкою. Коли вона перестане утворюватися – квас готовий. Його треба ще кілька днів потримати, а потім злити усю густувату рідину рубінового кольору. Якщо, бува, на поверхні з'явиться білий шар плісені, це не страшно. Її треба старанно зняти, квас процідити через кілька шарів марлі й розлити у пляшки. Його можна зберігати деякий час на холоді.

До речі, різдвяний борщ можна приготувати за день-два перед Вечерею, тоді він добре настоїться. Подаючи, його досить лише підігріти, довести до кипіння, але не кип'ятити. Коли квас готовий, час починати варити самий борщ. Зварити замочені з ночі сухі гриби. Гриби промити, змолоти на м'ясорубці, додати до підсмаженої на олії цибулі та ще сіль та перець.

Для нашого свят-вечірнього борщу спочатку треба зварити у шкірці 3-4 середні червоні буряки. Опісля у великому баняку закип'ятимо 3 л води.

Покладемо до окропу морквину, петрушку та цибулю. Цибулину перед тим слід розрізати надвоє, покласти на суху пательню і потримати кілька хвилин, щоб розріз підпікся до коричневого кольору. До овочів додати по кілька горошин чорного та пахучого перцю, лаврове листя, солі. Варити, поки морква та петрушка стануть м'якими. Зварені буряки почистити від шкірочки й потерти на грубій терці. До борщу долити проціджений через паперовий фільтр для кави грибний відвар, довести до кипіння і ввести буряковий квас. Його кількість буде залежати від нашого смаку. Після цього покладемо в борщ буряки, які ми перед цим потерли. Зменшимо вогонь і поволі прогріємо борщ. Досолимо до смаку, при потребі додаємо ложку цукру, або, коли замало кислоти, кілька ложок цитринового соку. Борщ не можна кип'ятити, лише довести до кипіння. Ну а тепер залишається почекати до Вечері, щоб він добре настоявся і, доста намилувавшись самим виглядом цього наїдку, скуштуємо, то помислимо, що традиція – це велика сила.

Серед улюблених страв українців на Святий вечір слід особливою увагою відзначити голубці. Голубці – страва із загорнених листків капусти, начинкою до яких служила спершу пшоняна, а потім і гречана чи рисова каша з різними додатками, котра віддалено нагадує голуб'ят, схожість із якими відбилась у самій назві. Належать до старовинних наїдків української кухні.

Страви із загорнених листочків є в кухнях багатьох народів. На цей спосіб приготування їжі як на один із перших вказують багато дослідників. Символіка голубців дуже відрізняється від подібних страв інших народів. Продукти, які використовували для голубців – капуста та каша – символізували продовження роду (недарма дітей „знаходили" у капусті). Тому на таких глибоко символічних обрядових подіях, як весілля, хрестини чи Свята вечеря, мали бути на столі також голубці. Спочатку до каш, які загортали у капустяні листки, не додавали нічого. Згодом, під впливом кухні інших народів, до них почили додавати м'ясо, коли страва призначалась на скоромний обід, або гриби, коли цей обід чи вечеря мали бути пісними. Головки капусти могли бути і солодкими, і квашеними (квашені особливо шанували у народі).

Сучасну українську кухню важко уявити собі без цього смачного та поживного наїдку. Тому і на Святий вечір по всій території України готують голубці, які зазвичай поливають грибною підливою.

Інгредієнти для голубців: 1 середній качан капусти, 200 г довгозернистого рису, 600 г печериць, 1морквина, цибуля ріпчаста, 50 мл олії, сіль, чорний мелений перець (за смаком). З капусти вирізаємо качан і опускаємо в киплячу воду. Якщо капустяне листя грубе можна додати у воду трохи оцту. Поступово знімаємо м'яке листя та остуджуємо. Рис ретельно промиваємо, перекладаємо в каструлю і заливаємо холодною водою, проварити та зайву рідину злити. Цибулю нарізану дрібним кубиком, очищену натерту на тертці моркву та промиті й дрібно нарізані печериці обсмажуємо до м'якості. Потім перекладаємо рис і даємо йому насититися ароматом. Через кілька хвилин знімаємо сковороду з плити.

Інгредієнти для соусу: помідори у власному соку, цибуля ріпчаста, часник, 2 ст. л. цукру, 1 ч. л. солі, 3 ст. л. олії. Помідори у власному соку подрібнюємо, цибулю дрібно нарізаємо, часник пропускаємо через прес. Беремо сотейник, влиємо олію і обсмажуємо цибулину до прозорості. Додаємо подрібнені помідори, часник, сіль та перець. Уварюємо соус протягом 20 хвилин, поки він не загусне.

Тим часом скручуємо голубці. На кожен капустяний лист викладаємо трохи фаршу і загораємо як згорток. Складаємо у форму для запікання або інший жаростійкий посуд і заливаємо соусом.

Запікаємо 30 хвилин під кришкою або фольгою в розігрітій до 180 градусів духовці. Потім відкриваємо голубці і готуємо ще 15-20 хвилин, щоб утворилася рум'яна скоринка.

Хто з нас не пам'ятає з дитинства тих особливих пахощів, які наповнювали цілу хату на Святий вечір? Ці дивовижні запахи, що розходилися від кухні, значною мірою завдячували сушеним боровикам, які так старанно сушились упродовж цілої осені, щоб потім взимку приваблювати усіх своїм ароматом.

Юшку з грибами у різних місцевостях варили по-різному. Це були юшка з дрібною ячмінною крупою, з маленькими щипаними галушечками, а згодом виникла юшка чиста до книшів чи пиріжків. На Святий вечір

юшку варили переважно з грибів, рибної юшки не зафіксовано у переліку страв, що їх колись готували в народі. Найбільше цінували білі гриби, або боровики, опісля – сушені козарі, опеньки, лисички та інші гриби.

За старовинними переписами, можемо з успіхом приготувати на Вечерю юшку з грибами і грибну „мачанку", як називається давня підлива з грибів, до котрої мачали пироги, вареники чи поливали голубці.

Отже, юшку з грибами готували частіше з дрібними ячмінними крупами, рідше з маленькими галушечками. Дня них готувався однаковий грибний відвар.

Дві жмені сушених грибів (70-100 грамів) замочити на ніч. Вранці гриби промити від залишків піску, а воду процідити (у нашому випадку через фільтрувальний папір – фільтр для кави), щоб відділити всіляке забруднення чи пісок. Залити гриби цією водою, долити ще води, щоб загальна її кількість становила 3 літри. Варити гриби до м'якості 1,5-2 години, додавши після закипання чорного та духмяного перцю по 6 горошин, 1-2 лаврових листки, тушкованих на 2-3 ложках олії корінець моркви та петрушки, порізаних грубою соломкою, та цибулину – півкільцями. Вкінці посолити. Окремо зварити 1 неповну склянку дрібної ячмінної крупи, заливши її 2 склянками води. Коли вода „зникне", тобто коли каша загусне, додати крупу до юшки. Нехай юшка ще покипить на маленькому вогні хвилин 10.

Розглядаючи страви з риби в українській кухні на Святий вечір, деякі дослідники вважають, що у дохристиянську епоху вечеря як частина обрядів, пов'язаних із зимовим поворотом сонця, джерела життя хліборобського народу, складалася суто з рослинної їжі. З прийняттям християнства змінився і світогляд наших предків, котрий, звичайно, не міг не відбитися і на споживанні страв у час Святого вечора, що став християнським святом. Адже Спаситель розмножував і хліб, і рибу; на Таємній вечерю зі своїми учнями Христос споживав також рибу, мало того, саме риба стала символом християнства. Тож не дивно, що на Вечерю у переддень народження Дитяти Ісуса почали готувати ще й рибні страви.

Спочатку на столах простого люду, особливо у тих місцевостях, де протікали ріки чи розташовувались озера, найчастіше „гостила„ печена чи пряжена (смажена) риба.

Пізніше, десь від XIV століття, відколи оселедці, що їх повсюди завозили бочками, стали дешевими, вони незмінно були присутніми на свят-вечірньому столі.

Ніжна заливна риба прикрасить будь-який святковий стіл. Смак страви в багато чому залежить від типу риби. Традиційними залишаються щука, сьомга, судак, лосось.

Рибу потрібно підготувати, видаливши шкірку і кістки, нарізавши на шматки. Голову, плавники, хвіст, кістки заливають холодною водою, доводять до кипіння, додають нарізані шматочками моркву, корінь петрушки і селери, ріпчасту цибулю, горошки перцю, гвоздику, сіль. Варять бульйон близько 1 години. Потім відвар проціджують, знову доводять до кипіння і кладуть в нього шматки риби. Варять до готовності риби 15-20 хв.

Готову рибу виймають і остуджують. У відвар додають оцет, цукор, замочений у воді желатин. Прогрівають до повного розчинення желатину, проціджують, охолоджують до кімнатної температури. Рибу складають в посуд, заливають відваром і охолоджують.

Отже, страви готуються різні, це залежить від місцевих звичаїв, що передаються із покоління в покоління та матеріальних можливостей родини. Але незмінними залишаються традиції святкування.

Коли вже всі приготування до Свят-вечора закінчені, кожен помитий, вбраний в чисту одежу, хата позамітана і віник винесений з хати, настає час внесення дідуха, що вже стояв приготований у клуні. Батько, здійнявши шапку, перехрестившись, брав дідуха і в'язку сіна, а син – дві в'язки. Сіно по дорозі розтрушувалося, при цьому батько приговорював: „Хай труситься сіно, хай годує худібку....Хай м'яко буде душечкам, хай м'яко буде Святому Дитяті та худібці на сіні лежати!".

На Галичині ґазда промовляв такі слова: „Дай Боже, добрий вечір, ті свята упровадити, других дочекати в здоровлю, щастю до другого року, на многая літа". На це господиня відповідала: „Дай Боже здоров'я".

Не минуло безслідно для збереження звичаїв народу і панування атеїстичної радянської влади, яка доклала багато зусиль, щоб знищити і знівелювати нашу віру і обрядовість. Загубилися самобутні звичаї й внаслідок масових депортацій українців з їхніх батьківських земель.

Попри це, українці сьогодні по-новому відкривають для себе Бога, рідні традиції і обряди. Все голо¬сніше дзвенить коляда, все частіше можна побачити вертепну звізду на вулицях наших міст і сіл. Все більше родин сідає за святочний стіл, щоб привітати народження Христа, щоб рід тримався разом, щоб український народ не проминув. Вже два роки Різдво для всіх різне. На жаль, наші воїни не можуть зустріти його з сім'ями, за традиціями їх родин. Але завдяки їх стійкості та наполегливості ворог буде знищений, тому зимові свята стають можливістю нагадати про їхні потреби, про тепло і домашній затишок, якого вони теж прагнуть. Тому рідні та волонтери готують та передають на передову страви на Святвечір, щоб наші Герої відчули тепло і затишок родинного та мирного Різдва.

Грідіна А.А.

ДУНАЄВЕЧЧИНА ГАСТРОНОМІЧНА

У статті представлена інформація про гастрономічні особливості Поділля та Дунаєвеччини, зокрема, традиційні святкові та повсякденні страви, а також рецепти їх приготування.

Ключові слова: *Поділля, Дунаєвеччина, село Лисець, народна кухня, страви.*

Поділя, а зокрема й подільська кухня, один із найменш досліджених регіонів. Разом із тим Поділля – це такий собі сплав різних культур, тому у подільській говірці, так як і в подільській кухні, бачимо синкретичне поєднання різних культурних впливів.

Українська кухня широко відома у світі, про що свідчить входження українських національних страв і харчових продуктів у міжнародну ресторанну кухню (борщів, виробів з житнього борошна, гречки, вареників, млинців та іншого).

Народна кухня – це така ж культурна спадщина українського народу, як мова, література, мистецтво. Це неоціненний здобуток, яким можна пишатися. Українська кухня складалася протягом віків і з давніх часів відрізнялася різноманітністю страв, високими смаковими і поживними якостями. Більшість страв української кухні відзначаються складною рецептурою і складними комбінованими способами їх приготування. Так, під час виготовлення борщу використовують до 20 складників [3].

Досліджувати українську кухню можна і по обрядових стравах,які займали чималу частину складової кухні. Оскільки українці - спрадавна хліборобський народ, то любов до хліба відобразилася й у традиційному меню українців, яке у всіх регіонах України включало борошняні вироби (вареники, галушки, гречаники, сочники, шулики, потапці, присканці, млинчики). Жодне свято не обходилося без обрядових виробів - коровай, корочун, лежень, мандрики, паска, гуски, шишки. Доповненням до борошняних страв були риба, ягоди, молоко та молокопродукти, олії, рідше - м'ясо [2].

До кожного традиційного свята українці готували вироби з борошна: кутя, паска, жайворонки, коровай та інші. Помітно виявлялися в харчуванні українців особливості природно-географічних зон. Уже в часи трипільської культури населення цих територій знало пшеницю, ячмінь і просо. Розведення великої рогатої худоби, полювання й рибальство зробили меню багатогранним, хоча ще до початку XIX століття м'ясні страви вважалися в народі святковими. Зокрема, в районах Наддніпрянщини та Карпат були поширені продукти вівчарства (баранина, овеча бринза та сир). На Поліссі традиційно велику роль відігравали продукти мисливства, рибальства, бджільництва та збиральництва (гриби, ягоди, яйця диких птахів). У суміжних зі степом районах Наддніпрянщини, Півдня (в тому числі на Запорожжі)) та Поділля жителі теж вживали

багато продуктів мисливства (зокрема м'ясо впольованих диких коней), бджільництва, рибальства. Однак з часом поширення фільваркової системи та вирубування лісів призвели до зменшення питомої ваги в харчуванні продуктів тваринництва, мисливства та лісового господарства. Це спершу проявилося в Галичині, а згодом, починаючи приблизно з середини XVI ст., тією чи іншою мірою і далі на сході [1].

Подільська кухня мультикультурна. Тут можна зустріти страви української, польської, єврейської, молдавської та інших кухонь. Багато для дослідження подільської кухні зробила Олена Павлова, яка досліджувала Вінничину. У ході вивчення Олена також розділила кухню на монастирську, палацову, міщанську, селянську тощо. Наприклад, при кожному з маєтків були теплиці, де вирощували ананаси, лимони та апельсини. Тому екзотичні фрукти були звичайними на столах заможних людей, нерідко вони використовувались у різних стравах. Найбільші теплиці були в Потоцьких, але й в родині Ґрохольських вони теж були [4].

На Дунаєвеччині готували страви такі ж, як і загалом на Поділлі - білий борщ, начинка, «бабка», пироги, лежні, кислиця, але подекуди мали свої особливості.

Село Лисець славиться своїм чорносливом, сушеними яблуками та грушами, та квашеними яблуками з капустою в одній діжі. Вправні господарі возили свою сушеню та квашеню далеко за межі регіону та навіть країни. У повсякденному харчуванні теж додавали ці продукти до столу. Чорнослив додавали до звичних страв, наприклад до мамалиги, м'яса і навіть борщу. Хоч мамалига, як і малай, має бесарабське походження.

Характерною стравою на Дунаєвеччині, яку використовували для святкового столу – «бабка». Це запіканка з яєць та вермішелі. Готують у різнихселах по різному. В одних рецептах готують «бабку» гострішу до м'яса, з додаванням смаженої цибулі та перцю, а в інших до цукру,из додаванням яблук та кориці. Для приготування знадобляться такі інгредієнти: макарони - 500 г, яйця - 6 шт., молоко - 100 мл, вершкове масло - 100 г, цукор - 1 ч. л, сіль, перець. Макарони попередньо відварити до готовності, додати вершкове масло, перемішати та дати охолонути. Далі необхідно збити яйця з молоком, сіллю, перцем та цукром.

Отриману масу змішати з макаронами, коли вони охолонуть. Форму для запікання змазати олією соняшниковою та викласти в неї макарони. Рецепт може змінюватись в залежності від вподобань.

Одна із найпопулярніших святкових страв на Дунаєвеччині, рецепт якої передається з покоління в покоління і має свої секрети - начинка. Це страва, яка готується заздалегідь, адже інгрідієнти готуються окремо. Варто зазначити, що приготування начинки характерне саме на Дунаєвеччині, як правило, на Великдень. Для коржів: 2 л кефіру (молока), 2-4 яєць, борошно (скільки візьме), 2 ч. л. соди, сіль за смаком. А ще: 800 г – 1 кг м'яса (будь-якого, у нашій родині готують зі свинини), 4 середні цибулини, 1,5-2 л молока та бульйону у якому варилось м'ясо (50/50), 20 яєць, 1-2 ч. л. цинамону (кориця), сіль і мелений чорний перець за смаком, вершкове масло (для змащування форм).

Спершу треба приготувати коржі. Для цього слід з'єднати кисле молоко з яйцями, содою, сіллю та борошном і замісити повільне м'яке тісто, ніжніше, як на вареники. Його вийде багато, тож брати невеличкими шматками й розкачувати їх завтовшки 1 см. Деко змастити олією або просто посипати борошном і викласти на нього тісто. Пекти в духовій шафі за температури 200 ºС, поки не підрум'яниться. Так учинити з усіма паляницями.

Кожну їх порцію, щойно спечуться, витягати і гарно вкривати рушником, аби не сохли, поки остигатимуть. Бажано порізати ще гарячими на кубики завбільшки 1х1 см (причому ліпше робити це, поклавши їх руба) і зсипати у велику миску. Після цього слід спершу відварити м'ясо (можна у тій самій сковорідці, де й далі його готуватимете), а потім, приправивши, обсмажити із цибулею. Покласти стигнути. Закип'ятити молоко і додати до нього бульйону, запарити ним сухарики з коржів, накрити кришкою. Час від часу великою ложкою перемішувати. Коли вони повністю вберуть молоко і розм'якнуть, додати м'ясо з цибулею, посолити, поперчити і приправити меленою корицею. Вбити яйця і добре все вимішати. Суміш має бути мокрувата. Якщо мало жиру, можна його додати. Форми змастити вершковим маслом, низ застелити пергаментним папером або фольгою. Викласти суміш і покласти її пектися в духову шафу за температури 200º С на 1 год., поки не

підрум'яниться. Після цього вийняти і накрити щільно кришкою, аби не підсихала верхня скоринка. Теплу на́чинку витягти з форм і вже, по суті, можна подавати. А ще можна подавати холодною або розігрітою.

До речі, корж, такий як на начинку використовується і у іншій обрядовій страві – маковий суп. На свято Маковіїв випікають такий корж, висушують. На саме свято освячений мак труть з цукром, доливають води та кидають скибочки коржа. Таким чином одна із традиційних страв – маковий суп.

Популярна, але дуже давня страва, яку готують на Дунаєвеччині – лежні. Картопляні лежні ще називають зрази і вони досить відомі, але на Дунаєвеччині готують виключно з гречаного або кукурузного борошна з додаванням трішки пшеничного. Вінничанка Олена Павлова, яка є гастроексперткою «Подільської кухні», розповіла, як робити картопляні зрази чи ще, як їх звуть - лежні. «Лежні з капустою. Чому картопляні зрази на Поділлі називають лежнями? То для мене загадка. Можливо через те, що, наївшись їх хочеться лише лежати і тихо зітхати, - написала у фейсбук Олена Павлова. - Бо ситно і смачно, і хочеться ще, та не лізе вже. З грибами і тушеною капустою, з м'ясом або з гречкою, з солоним сиром і кропом, политі сметаною.

Зимова страва і прибрано в холодильнику, бо в лежні йде все, що залишилося від вечері» [5].

Дунаєвецькі ж лежні готували з гречаного або кукурузного борошна. Начинка могла бути різною: грибна, м'ясна, з сиром, бринзею, квашеною або тушеною капустою та ін. Як правило, кукурузні лежні начиняли переважно квашеною капустою, а гречані солоним кисломолочним сиром з кропом. Інгредієнти для тіста: 600 гр. кукурудзяного або гречаного борошна, 300 гр. пшеничної муки, 10 гр. олії, 1,5 л води, сіль, цукор за смаком, сметана, цибуля, сало для шкварок. Начинка: бринза, сир, яйця, картопля, капуста, гриби.

Для приготування лежнів спочатку потрібно заварити лемішку з води, кукурудзяної та пшеничної муки. Пшеничну муку можна додати одразу в готову лемішку. Додати трошки солі, цукру та олії. Тісто розкачуємо як на пиріжки і ставимо начинку.Варіанти начинки: в сир або бринзу додати яйце, кріп, сіль; або картопля, капуста та гриби. Обсмажити лежні на розігрітій з олією сковорідці до утворення скоринки. На стіл подається зі сметаною та підсмаженою цибулею зі шкварками. Можна готувати пісними.

Список використаних джерел і літератури:

1. Пушка О. С. Етнічна Українська кухня як елемент гастрономічного туризму в Україні / Пушка О. С., Шаран Л. О., Арпуль О. В., А. В. Шаран. Географія і туризм. – 2020. – № 59. С. 29.

2. Плюта О. П. Національна кухня як комплекс культурно-побутових традицій українців. Культура і сучасність. - 2017.

3. Смоляр В. І. Формування і розквіт української кухні, К.: З історії нутриціології. С. 63.

4. В. Пустіва. Таємниці подільської кухні: Як приготувати просту страву із загадковою назвою «ґодзя». – URL: https://vn.depo.ua/ukr/vn/taemnitsi-podilskoi-kukhni-gotuemo-stravu-iz-zagadkovoyu-nazvoyu-godzya-202110171379912 (дата звернення: 22.08.2024).

5. М. Лєхова. Картопляні лежні з капустою: рецепт від Олени Павлової. – URL: https://vn.20minut.ua/Podii/kartoplyani-lezhni-z-kapustoyu-retsept-vid-oleni-pavlovoyi-11770305.html (дата звернення: 23.08.2024).

Долинська О.О.

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ ЯК ФАКТОР РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОЇ КУЛЬТУРИ

У статті розглянуто поняття гастрономічного туризму, шляхи запровадження та розвитку інноваційного туризму. Визначено сутність поняття гастрономічного туризму. Описано шляхи розвитку, переваги та чинники розвитку гастрономічного туризму. Досліджено особливості гастрономічної культури на території Поділля як фактор та перспективи розвитку гастрономічного туризму.

Ключові слова: *туризм, гастрономічний туризм, розвиток гастрономічної культури.*

Одним із перспективних напрямів для популяризації України у світі є розвиток туристичної галузі, зокрема гастрономічний туризм. В Україні цей тип туризму стрімко розвивається завдяки не тільки традиційним методам, а й через проведення різних арт-заходів, що сприяють об'єднанню національної кухні з кухнями інших країн світу.

Гастрономічний туризм у своїх працях досліджували такі науковці, як В. Антоненко, Д. Басюк, О. Дишкантюк, М. Мальська, М. Філь та інші.

Метою цієї статті є аналіз сучасного стану гастрономічного туризму на Поділлі та визначення перспектив його розвитку.

Гастрономічний туризм – це вид туризму, основною метою якого є знайомство з культурою, традиціями, та кухнею певного регіону чи країни. Це не просто дегустація місцевих страв, а й вивчення історії, соціокультурних аспектів і технологій приготування традиційної їжі та напоїв. Туристи можуть відвідувати ресторани, виноробні, фермерські господарства, майстер-класи з приготування національних страв, що дає їм змогу глибше пізнати унікальні особливості кухні місця, де вони перебувають.

О. Дишкантюк зазначає, що гастрономічні тури - це спеціально розроблені тематичні програми, які включають дегустації вишуканої їжі та навчання в гастрономічних школах будь-якої спрямованості [2].

Гастрономічний туризм - вид туризму, подорож з метою ознайомлення з кухнею певної дестинації, особливостями виробництва і приготування продуктів та страв, а також навчання і підвищення рівня професійних знань в кулінарії. Ця сфера генерує процеси глобалізації, сприяє розвитку зв’язків між різними народами і розвиток місцевої економіки, створює робочі місця [4].

Таким чином, гастрономічний туризм охоплює більше, ніж просто споживання страв; він націлений на повноцінне культурне дослідження, що розкриває автентичність і гастрономічну спадщину кожного регіону.

Гастрономічний туризм - це відносно новий, але стрімко зростаючий напрямок туризму, який приваблює мандрівників своєю здатністю поєднувати культурні відкриття з гастрономічними враженнями. Історія цього виду туризму бере початок у XX столітті, коли туристи почали цікавитися локальною кухнею та надавати перевагу знайомству з автентичними стравами. Поштовхом для розвитку цього напряму стало глобальне поширення інтересу до здорового харчування та локальних продуктів. Піонерами гастрономічного туризму стали Франція та Італія, які завдяки багатій кулінарній спадщині приваблювали гурманів з усього світу. Згодом інші країни, такі як Іспанія, Японія та Мексика, також почали використовувати свою кухню як туристичний актив, розвиваючи гастрономічні фестивалі, кулінарні школи та екскурсії [6].

Сьогодні гастрономічний туризм розширюється на такі напрями, як винний туризм, фермерські тури, рибальські екскурсії та дегустації місцевих напоїв. Сучасні туристи все частіше обирають подорожі заради кулінарного досвіду, що стимулює розвиток місцевих економік і зберігає традиції. Гастрономічний туризм не тільки знайомить людей з новими смаками, а й сприяє глобальному обміну культурними надбаннями через їжу. З метою популяризації гастрономічного туризму у 2003 році була створена Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association, WFTA). Це міжнародна організація, створена для розвитку та підтримки гастрономічного туризму,

асоціація допомагає країнам, регіонам і підприємцям максимально використовувати гастрономічний потенціал своїх культур та страв. Саме Всесвітня асоціація гастрономічного туризму в 2012 р. запропонувала вживання терміну «гастрономічний туризм» [7].

Подорожі та кулінарія нерозривно пов'язані: незалежно від обраного напрямку, турист завжди здобуває новий гастрономічний досвід, який допомагає йому глибше зрозуміти місцеву культуру. Сьогодні гастрономічний туризм стає дедалі популярнішим, оскільки люди прагнуть автентичних вражень, що перетворюють їх із простих спостерігачів на активних учасників культурних подій. У багатьох країнах світу їжа стає своєрідною родзинкою, приваблюючи гурманів з різних куточків світу. За даними UNWTO, середньостатистичний турист витрачає приблизно третину свого бюджету на харчування під час подорожі. Останні опитування Expedia та Booking.com свідчать, що сучасні мандрівники дедалі більше цінують пошук унікальних місцевих страв. Варто зазначити, що зростання популярності гастрономічного туризму посилює конкурентоспроможність туристичних напрямків, адже саме місцева культура та кухня стають важливими чинниками при виборі місця для подорожі.

В економіці вражень до конкуренції залучаються національні культури. Частиною культурної спадщини кожної нації є її кухня. Кожен народ має свій спосіб життя, танці, пісні, легенди та обряди, що знаходять своє відображення в кулінарії. ЮНЕСКО захищає не лише пам'ятки та символи культурної спадщини, а й національні страви, що означає підтримку всіма країнами, щоб зберегти ці кулінарні традиції від посягань. ЮНЕСКО включає в свій список нематеріальної культурної спадщини звичаї, свята, знання та мистецтва, що передаються з покоління в покоління. Кулінарне мистецтво в усьому світі є об'єктом вивчення не лише істориків, але й фахівців у сфері гостинності, зокрема туризму та ресторанного бізнесу [1].

Гастрономічний туризм набирає популярності в Україні, і Хмельницька область є регіоном, який має значний потенціал для розвитку цього напряму. Славна своєю багатою історією, природними ресурсами та традиціями, Хмельниччина пропонує туристам не тільки знайомство з культурними пам'ятками, а й з унікальними стравами, які відображають її самобутність і культуру. Гастрономічний туризм у Хмельницькій області сприяє збереженню кулінарних традицій регіону та стимулює місцеву економіку.

Хмельницька область розташована в центрі Поділля, що славиться багатим кулінарним спадком, сформованим під впливом української, польської, єврейської та навіть турецької кухонь. Історія регіону, пов'язана з різноманітними народами, створила унікальний культурний ландшафт, що знайшло відображення в місцевих стравах, таких як вергуни, ковбаси, запечені м'ясні страви, і особливо у різних видах борщу. Хмельницька область є ідеальним місцем для гастрономічного туризму, адже тут можна спробувати автентичні подільські страви, які готують за старовинними рецептами, переданими з покоління в покоління.

Останніми роками Хмельницька область активно розвиває гастрономічний туризм, створюючи спеціальні маршрути, що об'єднують відвідини сільських господарств, дегустацію національних страв та знайомство з процесом приготування їжі. Справжньою родзинкою Хмельниччини для гастрономічних туристів є екологічні ферми, що пропонують продукти, вирощені без використання хімічних добрив. Серед них варто відзначити ферму, що спеціалізується на виробництві меду, молочних продуктів, а також фермерів, які займаються крафтовим сироварінням. Серед відомих продуктів – сири з козиного молока, які виробляють у невеликих партіях за традиційними рецептами. Туристам пропонують не тільки скуштувати ці продукти, але й побачити, як саме відбувається процес їхнього виробництва, а також поспілкуватися з фермерами [2].

Одним з найбільш пізнаваних продуктів є Зінківська ковбаса. Зіньківська ковбаса – традиційний м'ясний делікатес, що виробляється в селі Зіньків Хмельницької області, славиться своїм неповторним смаком і високою якістю. Цей виріб отримав популярність завдяки стародавнім рецептам, що передаються з покоління в покоління, а також особливій технології приготування, яка збереглась до сьогодні. Для приготування Зіньківської ковбаси використовують лише натуральні інгредієнти:свини-

ну, сало та спеції. М'ясо нарізають вручну, що дозволяє зберегти його структуру, а спеції додають для підкреслення смаку. Ковбасу витримують у спеціальних приміщеннях і коптять за спеціальною технологією. Ця ковбаса славиться своєю натуральністю, тому її часто можна знайти на ярмарках, де місцеві майстри представляють свою продукцію. Смак і якість Зіньківської ковбаси здобули їй статус гастрономічного символу Хмельницької області.

Хмельницька область також відома виробництвом унікальних напоїв, які часто пропонуються під час гастрономічних турів. Подільські наливки та вина стали справжньою візитівкою регіону. Винороби регіону вирощують виноград і виготовляють напої за старовинними рецептами, додаючи до них місцеві фрукти, такі як яблука, груші, сливи та вишні.

На Поділлі виготовляють вино понад сто років. Перші сучасні виноградники були закладені ще в XIX столітті. Радянська влада зруйнувала виноробну галузь регіону. Спочатку вона занепала через розкуркулення виноградарів у 1930-1940-х роках. У 1950-1980-х роках винні льохи діяли в колгоспах садівничо-виноградарського напряму, але були орієнтовані лише на масове виробництво, не приділяючи уваги якості. Остаточний удар виноробству завдала антиалкогольна кампанія 1980-х років. Нині на Поділлі місцеві жителі відроджують традицію виноробства. Серед сучасних родинних виноробень відомі Bohdan's Winery, Kalyus Winery, Родинна виноробня Зелениці, Bakota Bay. Гастрономічні маршрути часто включають дегустацію місцевих наливок, що дозволяє туристам відчути справжній смак Поділля.

На Хмельниччині також проводяться різноманітні гастрономічні фестивалі, які стали популярними серед туристів з усієї України та за її межами. Наприклад, щорічний фестиваль меду «Медовий Спас», що проводився в Хмельницькому, збирав сотні пасічників та тисячі відвідувачів. Це не лише можливість скуштувати різні сорти меду, а й відвідати майстер-класи з виготовлення медових десертних продуктів.

Розвиток гастрономічного туризму буде мати позитивний вплив на економіку Хмельницької області, адже він стимулює розвиток місцевих підприємств, фермерських господарств, підвищує інтерес до традиційної культури. Зростання попиту на автентичні продукти також стимулює розвиток малого бізнесу та створює нові робочі місця. Гастрономічний туризм сприяє збереженню кулінарної спадщини регіону, залучає молодь до відродження місцевих традицій та створює умови для розвитку еко-фермерства [3].

Розвиток гастрономічного туризму в Хмельницькій області має великий потенціал завдяки багатим кулінарним традиціям, природним ресурсам і культурній спадщині. Ось кілька шляхів для його розширення:

1. Популяризація локальних продуктів. Хмельниччина відома своїми традиційними продуктами – медом, сиром, м'ясними та ковбасними виробами, а також грибами та травами з Подільських лісів. Розширення виробництва та брендування цих продуктів може привернути увагу до регіону, як до гастрономічної точки.

2. Організація фестивалів і ярмарків. Проведення гастрономічних фестивалів, може стати чудовою нагодою для залучення туристів. Такі події можуть стати щорічною традицією та збирати відвідувачів з інших регіонів і навіть країн.

3. Гастрономічні тури та маршрути. Можна створити спеціальні тури, які включатимуть відвідини місцевих фермерських господарств, сироварень, пасік, ресторанів з автентичною подільською кухнею. Туристи могли б дегустувати продукцію прямо на місці її виробництва, знайомитися з культурою та історією регіону.

4. Відродження традиційних рецептів та майстер–класи. Інтерес туристів можуть викликати кулінарні майстер–класи з приготування місцевих страв. Залучення місцевих кулінарів для проведення таких занять додасть аутентичності.

5. Співпраця з ресторанами та готелями. Ресторани та готелі можуть розробити меню, яке б відображало місцеву кухню, пропонуючи туристам скуштувати регіональні страви. Співпраця з готелями також дасть змогу організувати гастротури та забезпечити комфортне проживання для відвідувачів.

6. Просування в соціальних мережах і створення контенту. Активне просування Хмельниччини в соцмережах, блогах, YouTube–каналах допоможе донести інформацію про гастротури до більшої кількості людей. Запрошення кулінарних оглядачів на місцеві заходи та екскурсії можуть збільшити обізнаність і викликати інтерес до регіону.

7. Екотуризм і стале споживання. Використання екологічно чистих продуктів та організація турів з акцентом на стале споживання може привабити туристів, зацікавлених у здоровому харчуванні та підтримці екологічно відповідальних ініціатив [5].

Такі кроки допоможуть Хмельницькій області розвинути гастрономічний туризм, залучити нових відвідувачів і популяризувати унікальну подільську кухню та місцеву культуру. Таким чином, локальна гастрономія Хмельницької області є не лише джерелом гастрономічного задоволення, але й вагомим культурним елементом, який відображає багатовікову історію регіону, його культурні цінності та зв'язок з природою. Вона підтримує національну ідентичність, підкреслюючи унікальність української культури на світовій арені, і сприяє збереженню духовної спадщини для наступних поколінь. Сучасна локальна кухня Хмельниччини, яка стає популярною серед туристів, є засобом збереження і передачі традиційного досвіду.

Ресторани та кафе, що пропонують автентичні страви, сприяють популяризації української культури та традицій. Це дозволяє молодому поколінню не тільки дізнаватися більше про рідний край, але й цінувати свої корені, продовжуючи культурну спадщину.

Висновки. Гастрономічний туризм Хмельницької області пропонує унікальну можливість доторкнутися до історії через смакові відчуття. Подорожуючи гастрономічними маршрутами, туристи можуть не тільки скуштувати найсмачніші страви Поділля, але й дізнатися більше про культуру та історію регіону. Хмельниччина має величезний потенціал для розвитку гастрономічного туризму, і її багатство смаків та традицій приваблює все більше туристів. Це напрямок, що сприяє не тільки економічному розвитку регіону, але й збереженню його культурного надбання.

Список використаних джерел і літератури:

1. Вишневська Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. 2013. Вип. 31. С. 112–118.
2. Дишкантюк, О. В. Гастрономічний туризм [Текст] : підручник / О. В. Дишкантюк, К. В. Власюк. Херсон : Олді-плюс, 2021. 136 с.
3. Ковешніков В. С., Гармаш В. В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. Інвестиції: практика та досвід. 2017. № 4. С. 32–37.
4. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм. Навчальний посібник. Київ : Видавництво «Каравела», 2021, 304 с.
5. Стукальська, Н. М. Гастрономічний туризм в Україні як тренд популяризації нематеріальної культурної спадщини. Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації : тези доповідей IV Міжнародної науково-практичної конференції-фестивалю, м. Київ, 20–21 травня 2021 р. Київ : КНУКіМ, 2021. С. 247–251.
6. Фесенко Г. О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні. Електронне фахове видання «Ефективна економіка», м. Херсон, Україна. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf
7. Global Trends In Culinary Tourism. URL: https://www.linkedin.com/pulse/global-trends-culinary-tourism-abhishek-mukherjee

Домбровська О. М., Павлунішена Т. Д.

УКРАЇНСЬКА ПІЧ ЯК НОСІЙ КУЛЬТУРНИХ КОДІВ: ГАСТРОНОМІЧНИЙ АСПЕКТ

Стаття розглядає українську піч як важливий елемент культурної спадщини, що сформував гастрономічні традиції та національну кухню. Аналізуються особливості приготування в печі, її символічне та сакральне значення, роль у збереженні міжпоколінного зв'язку й національної ідентичності. Описано традиційні страви, їхній вплив на сучасну кухню, а також відродження кулінарних технік і популяризацію руху "slow food".

Ключові слова: *українська піч, культурні коди, гастрономічні традиції, національна ідентичність, кулінарна спадщина, обрядові страви, slow food.*

Уявіть собі літні дні у бабусиному домі в селі: вся родина зібрана за великим столом, накритим домашніми стравами, приготованими в печі — томлений зелений борщ, запечена молочна каша з хрусткою скоринкою, завиванці з маком, пиріжки з квасолею, хліб, випечений на капустяному листі… Ця картина відразу викликає теплі й зворушливі спогади про безтурботне дитинство, що наповнюють душу затишком. Якась особлива магія. Це не лише історія про неповторні смаки, насичені ароматами літа, але й про те, як важливо зберігати традиції, цінувати свою родину і знаходити радість у простих речах, що надають нашому життю глибину і справжнє щастя.

Сучасна кулінарія, шукаючи автентичні смаки, все частіше звертається до своїх коренів, черпаючи натхнення з дитячих спогадів та традиційних рецептів. Хмельниччина, як перехрестя культур Поділля та Волині, є джерелом такого натхнення. Її кулінарні традиції відображають різноманітність страв і технік, які передавалися з покоління в покоління, створюючи неповторний колорит місцевої кухні. Особливий акцент тут слід зробити на стародавніх методах приготування їжі в печі — простих, природних і духовних. Саме це робить Хмельниччину привабливою для гурманів і надає нове звучання старовинним рецептам.

Смаки й технології, які формувалися століттями в процесі приготування їжі в печі, вражають своєю глибиною та унікальністю. Вони дозволяють кожній страві увібрати аромати й смакові відтінки місцевих продуктів, підкреслюючи гармонію з природою і відображаючи традиційні цінності української кулінарії.

Метою статті є дослідження гастро-культурного феномена української печі через крізь призму технологічних процесів, а також глибше усвідомлення її сакрального значення та впливу на формування національної ідентичності. Зокрема, ми розглянемо, як піч, як культурний та технологічний інструмент, не лише змінювала смакові вподобання поколінь, але й допомагала зберігати зв'язок між минулим і сучасним у кулінарних практиках.

Українська піч є важливою частиною культури, тому вона привертала увагу багатьох дослідників з різних галузей — від етнографії та історії до археології та фольклористики. Окрім етнографів, істориків і археологів, українська піч була об'єктом досліджень таких видатних науковців і культурних діячів: І.Франко, М. Костомаров, О. Воропай, Л. Махновець, І. Рудченко, С. Плохій, Ю. Шевельов, К. Костюк, Т. Лисенко.

У наукових дослідженнях піч часто виступала не лише як побутова річ, але й як культурний і соціальний об'єкт, що тісно пов'язаний з родинними цінностями, обрядовістю, мовою та традиціями. Дослідження не лише конструкції печі, а й соціальних, сакральних та психологічних аспектів її функцій у житті українців дозволяють зрозуміти, як вона впливала на формування національної ідентичності.

З історичної точки зору українська піч виникла як конструкція для приготування їжі та обігріву житла ще в період Київської Русі. Протягом століть вона постійно вдосконалювалася і ставала справжнім центром оселі, втіленням родинного тепла та затишку. Конструкція печей змінювалася з часом під впливом різних факторів: зміни способу життя, урбанізації, впливу інших культур, доступності матеріалів, рівня життя населення, а також появи нових технологій та будівельних матеріалів. Згодом печі ставали більш компактними,

з'являлися нові функціональні елементи, такі як духовки. Однак традиційні українські печі продовжували використовуватися в сільській місцевості аж до середини XX століття [1].

Піч, як елемент архітектури, була не просто частиною інтер'єру, а центром української хати. Її розташування, розміри та конструкція визначали загальне планування житла. Піч зазвичай розташовувалася в кутку хати, протилежному входу, що було пов'язано з віруваннями про те, що піч символізувала домашнє вогнище й оберігала оселю від злих сил. Її розміри часто визначали розміри інших кімнат у хаті. Типова українська піч складалася з топки, димаря, полиці для посуду та лежанки, яка слугувала додатковим спальним місцем, для старших членів родини або дітей. Поверхню печі часто білили та оздоблювали, розписами чи декоративними малюнками, перетворюючи її на прикрасу будинку. Важливе місце у декоруванні займали рушники, вишивка та глиняний посуд, що підкреслювало її важливу роль у житті родини та акцентувало на обрядовій функції. У деяких регіонах, зокрема на Волині та Поділлі, на поверхні печей малювали рослинні орнаменти або зображення святих, що надавало їм естетичного та сакрального значення [6].

В Хмельницькій області можна зустріти різноманітні типи печей, від традиційних до більш сучасних варіантів, що відображає культурну різноманітність регіону. Сучасні печі також виготовляються в різних стилях — від класичних до ультрасучасних, що дозволяє їм гармонійно вписуватися в сучасні інтер'єри [7].

Оскільки Поділля та Волинь, незважаючи на спільні риси, мали свої особливості в конструкції печей. На території Поділля переважали печі з великими лежанками, оскільки клімат був холоднішим. Для будівництва часто використовували місцевий камінь, що надавало печам міцності та довговічності. Крім того, у регіоні були поширені глиняні печі, обмазані соломою. На Волині ж, завдяки лісам, більше використовували дерево для будівництва печей. Печі в цьому регіоні часто мали більш витягнуту форму і менші лежанки.

З кулінарної точки зору українська піч була надзвичайно універсальним інструментом, здатним виконувати численні функції: пекти, варити, тушкувати, сушити й навіть коптити продукти. Це дозволяло створювати широкий спектр страв, що готувалися в одному місці, без необхідності використання складних технічних приладів.

З технологічної точки зору, українська піч є прикладом досконалого побутового винаходу. Її складна інженерна конструкція демонструє глибокі знання фізики, теплопередачі та ефективного використання природних ресурсів. Виготовлена з місцевих матеріалів: глини, цегли, піску, соломи, каменю та дерева. Завдяки цьому піч органічно поєднується з навколишнім середовищем, символізуючи єднання з землею та природними ресурсами.

Однією з ключових переваг української печі є те, що приготування їжі в ній не потребує складних технічних пристроїв і зазвичай використовує екологічне паливо, таке як дрова чи вугілля. Це традиційний спосіб приготування їжі, який має мінімальний вплив на навколишнє середовище, в порівнянні з сучасними електричними чи газовими плитами [1].

Ще однією важливою характеристикою української печі є її здатність довго зберігати тепло та підтримувати високу температуру навіть після того, як вогонь згасав. Піч могла зберігати тепло протягом кількох днів після одного розпалювання, що робило її не лише джерелом обігріву, але й незамінним інструментом для приготування їжі. Це повільне нагрівання й збереження тепла відображало гармонію з природними циклами та спокійний ритм традиційного способу життя, де кожен процес відбувався в унісон із природними законами.

Теплова інерція печі забезпечувала ідеальні умови для приготування їжі, дозволяючи готувати страви, які важко відтворити на сучасних кухонних пристроях. Рівномірне приготування завдяки глиняній основі, яка накопичувала тепло, підтримувала стабільний температурний режим, дозволяло зберегти мінеральний склад і поживні властивості інгредієнтів, а також підкреслювало їх природний смак. Страви готувалися, рівномірно прогріваючись з усіх боків, що запобігало пересушуванню. Цей ефект можна порівняти з природним "паровим" процесом, що зберігав м’якість та соковитість страв. Сучасна наука пояснює цей процес тим, що при довгому приготуванні на низькій температурі відбувається

розщеплення білків і жирів, що надає їжі глибокий та багатий смаковий профіль [9].

Завдяки цим процесам пічна їжа відрізнялася неповторним ароматом і текстурою, які важко досягти приготуванням на сучасних плитах. Рівномірний прогрів і збереження тепла створювали умови для приготування страв з природною м'якістю і багатим смаком, що залишалися в пам'яті надовго.

Традиційні страви, що готувалися в печі, стали основою української гастрономії, а технологія приготування їжі методом повільного томлення чи запікання є базовими для багатьох класичних рецептів, що сформували кулінарну спадщину країни. Сьогодні ці методи знаходить своє відображення в популярних гастрономічних трендах, зокрема «slow cooking» (повільне готування). Піч дозволяла довго підтримувати відносно низьку температуру, що особливо цінно для томління страв [3].

Наприклад, пічний борщ відрізнявся густою консистенцією та багатим смаковим букетом завдяки поступовому насиченню овочів і м'яса соками. У різних регіонах до нього додавали товчене сало, шкварки або квасолю, що підкреслювало багатство місцевих продуктів. Овочі в борщі не піддавалися агресивному термічному обробленню, а повільно насичувалися ароматами м'яса, сала та спецій. Таке томлення робило кістки м'якими, а м'ясо – соковитим, що надавало борщу особливого характеру і глибокого смаку.

У печі їжа не втрачає вологи так швидко, як при смаженні на відкритому вогні чи в звичайній духовці, де відбувається інтенсивне випаровування. Закритий простір і рівномірне тепло сприяють збереженню соку в продуктах. Це особливо важливо для випічки, м'ясних страв і тушкованих овочів, які залишаються соковитими та ароматними навіть після тривалого приготування.

Інші популярні страви, як-от каша, тушковане м'ясо, вареники та запечена картопля, також отримували свою унікальну текстуру й смак завдяки такому способу приготування. Каші та куліші, наприклад, томилися в печі з додаванням сала, часнику та навіть дикої птиці. На Поділлі традиційно готували пшоняну кашу з гарбузом — як солодку, так і солону, залежно від рецепту. Піч дозволяла каші «достоятися», що надавало їй густоти, аромату і насиченості. Печеня — м'ясна або овочева страва, що готувалася в глиняних горщиках, також мала свою особливість: м'ясо, картопля, капуста та спеції томилися до м'якості, що створювало неповторний смак. Пироги та вареники, запечені в печі, були не просто їжею, а справжнім вираженням сімейного тепла і затишку. Начинки варіювалися від грибів і картоплі до ягід і фруктів. Особливо популярними були пироги з вишнями, маком, картоплею, квасолею або капустою. Пироги мали золотисту, хрустку скоринку, а начинки робилися соковитими і ароматними. Вареники часто запікали з молоком або сметаною в горщиках, що надавало їм особливого смаку. У деяких регіонах готували також кисле молоко чи сир, які ставали густими і насиченими завдяки повільному томленню в печі. Топлене молоко набувало кремового кольору та солодкого смаку, а ряжанка – особливого аромату.

Також у печі готували солодкі страви та десерти. Запечені яблука з медом і горіхами в печі ставали м'якими і набували ніжного смаку, часто їх доповнювали медом та горіхами. Сирні запіканки, млинці, оладки та налисники з сиром і маком, запечені в печі, також мали унікальний смак.

Домашній хліб, випечений у печі, є головним символом української кулінарної культури. Завдяки рівномірному нагріванню та особливій вологості в печі, він мав хрустку скоринку та неповторний аромат. Процес випікання був справжнім ритуалом: тісто замішувалося вручну, а хліб зазвичай випікали раз на тиждень. Цей обряд став символом благополуччя і єдності в родині.

Піч виконувала не лише кулінарні функції, але й була важливим елементом української філософії харчування, яка тяжіє до простоти, сезонності та натуральності. Процес приготування в печі був справжнім сімейним ритуалом, до якого могли долучатися всі члени родини. Від заготівлі дров до приготування страв — кожен етап вимагав спільних зусиль і забезпечував не лише смачну їжу, а й емоційне тепло, яке передавалося через страви.

Не менш важливою була підготовка печі перед початком приготування: дрова розпалювали, а після їх повного згоряння попіл вимітали, залишаючи лише жар. Це дозволяло досягти стабільної температури без сильного відкритого полум'я. Температура в печі могла змінюватися залежно від рецепту: для випікання хліба потрібен сильний жар, а для томління супів або тушкува-

ння – слабший. Правильний вибір дров був дуже важливими для досягнення ідеального результату: тверді породи дерев, такі як дуб, береза, граб, забезпечують рівномірний жар, в той час як хвойні дерева використовуються рідше, оскільки їх смолистий аромат може бути надмірним. Сухі дрова дають менше диму і краще горять, забезпечуючи необхідний жар для тривалого приготування страв [4].

У печі часто готували одразу кілька страв, починаючи з тих, що потребують більшої температури (наприклад, хліб або пироги), і поступово переходили до страв, які вимагали меншого нагрівання (каші, супи, тушковане м'ясо). Через високу температуру аромат свіжих трав і деяких спецій міг зникати при довгому приготуванні. Тому їх додавали в кінці, коли страва вже практично готова, щоб зберегти їхній аромат і свіжість. Залишкове тепло використовували для підігріву або підтримання температури готових страв.

Правильний вибір посуду для печі також має велике значення. Глиняний і чавунний посуд найкраще підходять для приготування в печі, оскільки вони добре тримають тепло і поступово віддають його страві, забезпечуючи рівномірне приготування. Наприклад, глиняні горщики особливо підходять для тушкованих страв і супів, оскільки вони зберігають вологу і не дають страві пересихати. Варто також враховувати, що закриті кришками страви краще зберігають вологу, що особливо важливо для каш і запіканок. Це дозволяє їжі залишатися соковитою та зберігати свою текстуру. Натомість, запікання без кришки надає страві хрустку скоринку, що ідеально підходить для запікання м'яса чи риби [8].

Все більше туристів прагнуть насолодитися духом історії та справжнім смаком Поділля - скуштувати страви з печі, приготовані за старовинними рецептами, адже найкращий спосіб пізнати місцевість — це спробувати її на смак. У стравах, методах приготування та інгредієнтах часто зашифровані культурні, історичні й релігійні особливості регіону. Їжа відображає ментальність, традиції та вподобання, адже майже кожна українська страва має символічне чи обрядове значення, а її смак запам’ятовується назавжди [1].

Подільська кухня, відома своєю ситністю та різноманітністю страв. Основу раціону складали овочі, випічка, а також сало, сметана, гриби та риба. М’ясо готували рідко, здебільшого на свята. Меню наших предків змінювалося залежно від пори року. Навесні особливо цінувалися свіжі продукти: готували зелений борщ з кропивою, щавлем, лободою, а також запікали картоплю з молодим часником. Літо було часом збору ягід і грибів: в печі готували пироги з вишнями, черешнями та яблуками. Осінь дарувала багатство овочів, таких як капуста, гарбуз і квасоля, які тушкувалися в печі, а взимку переважали зернові та бобові страви.

Незважаючи на спільні традиції, кухня Поділля та Волині мали свої регіональні відмінності, що відображалися в застосуванні місцевих продуктів і техніках приготування та вподобаннях місцевих жителів.

На Волині більше використовували лісові дари — гриби, ягоди, а на Поділлі — овочі та зернові культури. Обидва регіони активно застосовували піч, але на Поділлі частіше готували запечені та томлені страви, а на Волині — тушковані страви, зокрема в горщиках.

Смакові вподобання жителів Поділля та Волині також відрізнялися, що відображалося на складі страв. Поділля відоме своєю здатністю поєднувати простоту та багатство смаків: основні страви — борщі (зокрема борщ із вишнями), вареники з різними начинками, лежня (каша з гречки або кукурудзи), пироги з капустою та вишнями. Овочі і фрукти, що вирощуються в цьому регіоні, стають основою для багатьох традиційних страв. Водночас, Волинь відома своєю кухнею завдяки використанню лісових дарів. Тут готують волоханики (картопляні кльоцки), деруни, страви з грибів (боровиків, підберезників), ягід (чорниці, брусниці). Волинь вирізняється більшою прихильністю до лісових продуктів і традиційних страв, що забезпечували ситність та поживність.

Піч також виконувала роль природного дегідратора. Вона використовувалася для сушіння ягід, фруктів, грибів, риби, трав та коренеплодів, що дозволяло зберігати дари природи протягом тривалого часу, зберігаючи їх поживну цінність. Такі заготовки були незамінні для приготування страв у холодний сезон, адже вони не лише зберігали смакові якості продуктів, але й забезпечували доступ до корисних інгредієнтів взимку. Крім того, піч була важливою у господарстві для швидкого висушування побутових

предметів та зберігання хліба, що дозволяло підтримувати його свіжість на довший час.

Крім смакових якостей, кожна страва, приготована в печі, мала й глибокий культурний підтекст, який виявляється не лише в її рецептурі, а й у значенні для родини та громади. Наприклад, хліб, випечений у печі, не просто був основною стравою харчування, а й символізував єдність родини, шану до праці на землі та гармонію з природою. Схожим чином і усі традиційні страви, пов’язані з українськими святами, часто мали обрядове значення. Різдвяні та Великодні страви, зокрема, набували особливого символізму і служили не лише для фізичного, але й духовного збагачення родини. Обов'язковою стравою на Різдво була кутя — вариво з пшениці, меду, маку та горіхів. Ця страва символізувала достаток і пам'ять про предків. Також готували вареники з різними начинками, а також узвар — компот із сухофруктів, що приносив у дім здоров’я та родинне тепло. На Великдень основною стравою була паска — символ воскресіння Христового і нового життя. Пекли її з великою увагою, оскільки вона була символом святого початку. На Великдень також фарбували яйця, готували м’ясні страви і пироги. На весільному столі обов'язково був коровай, який символізував достаток та єднання молодят. Цей хліб був обрядовим символом нового етапу в житті пари, тому його випікали з великим піднесенням. Крім короваю, на весіллі подавали різноманітні пироги та м'ясні страви. У поминальні дні традиційно готували коливо — страву з пшениці, меду, маку, яка символізувала вшанування пам'яті померлих. Крім того, готували кисіль, млинці, що мали символічне значення, як символи сонця і життєвого циклу. Вважалося, що піч передає їжі особливу енергію й силу, що йде від землі, вогню та води — трьох основних стихій, які підтримують життя.

У культурному контексті, піч є не лише елементом національної кухні, але й має глибокий сакральний вимір. Її духовна та символічна роль у житті українців важко переоцінити, адже піч виконувала функції не тільки кухонного інструменту, а й оберега, центру родинного вогнища. Піч у фольклорі, літературі та мистецтві часто постає як символ тепла й затишку родини, її образ регулярно зустрічається в народних піснях та казках, що підкреслює її важливість у духовному житті народу. Вона була своєрідним «серцем дому», місцем, де зосереджувалася енергія родини і де панувала гармонія. Її сакральний образ має корені в язичницьких віруваннях, коли піч вважалася домом для добрих духів — домовиків, які оберігали оселю від злих сил. Вважалося, що піч охороняє родину не лише від хвороб і нещасть, а й від злих духів. Ці язичницькі уявлення переплiталися з християнськими традиціями, утворюючи єдину систему вірувань, де піч ставала своєрідним «домашнім вівтарем», що оберігав спокій і добробут оселі [2].

Українська піч символізувала також духовний зв’язок і материнську турботу. Вона часто асоціювалася з жіночою мудрістю, адже саме жінки проводили біля неї більшу частину часу, готуючи їжу для родини й передаючи кулінарні традиції. Коли піч була наповнена теплом, а оселя — ароматами смачних страв, це було символом благополуччя родини та збереження взаємозв’язку поколінь, коли знання і традиції передавалися від батьків до дітей.

Сучасні тенденції приготування в печі об'єднують традиційні методи із новими технологіями та кулінарними підходами. Багато кулінарів сьогодні повертаються до приготування в печі через її здатність надавати стравам автентичного смаку і натуральності. Все більше ресторанів встановлюють дров'яні печі, особливо для випікання, хліба, м'ясних та рибних страв. Конструкція печі на дровах забезпечує високу температуру та легкий «димний» аромат, що робить страви унікальними створюючи неповторний смак і глибокий аромат, які важко відтворити за допомогою сучасних електроприладів. Багато шеф-кухарів експериментують з різними видами деревини (вишня, яблуня, дуб), щоб отримати різні відтінки димного смаку.

Також набуває популярності, використання органічних продуктів і збереження традиційних кулінарних методів, зокрема вищезгадана тенденція до повільного, делікатного приготування їжі "slow cooking", оскільки дозволяє зберегти більше поживних речовин та розкрити природні смаки інгредієнтів [3].

В тренді домашнє приготування ферментованих продуктів, таких як ряжанка, кисле молоко, йогурт. Піч використовують для поступового підігріву молока, яке потім ферментується. Також топлене молоко, яке

набуває характерного кремового кольору і солодкого смаку, знову стає популярним.

Відповідно до сучасного попиту на здорове харчування, багато хто випікає в печі безглютеновий хліб і вироби з альтернативних видів борошна, як-от гречане, рисове, мигдалеве. Піч надає можливість досягти гарної скоринки та рівномірної текстури навіть у випічці з таких видів борошна.

У багатьох сучасних кухнях традиційні печі доповнюються новими технологіями, як-от конвекційні печі або парові системи, які допомагають підтримувати потрібний рівень вологості та температури. Це дозволяє контролювати процес приготування більш точно і досягати стабільних результатів, не втрачаючи характерного смаку печі.Сучасні тенденції показують, що піч продовжує займати важливе місце в кулінарії, поєднуючи традиції з новими підходами. Вона відкриває широкі можливості для експериментів і сприяє створенню неповторних смакових вражень.

Висновки. Таким чином, піч — це не лише історичний артефакт чи кулінарний інструмент, а й глибокий символ національної культурної ідентичності, що уособлює збереження традицій, передачу знань від покоління до покоління та формування гастрономічної спадщини. Вона поєднує простоту, сезонність і натуральність з глибоким символізмом.

Зростаючий інтерес до традиційних способів приготування їжі є не лише відновленням технік, але й поверненням до витоків — до природи та культури, що формувалася століттями. Це також процес збереження та популяризації українських гастрономічних традицій, що допомагає сучасним поколінням відчути зв'язок з минулим через смак і атмосферу старовинної кухні.

Технології, культурне значення та символіка української печі формують основу для відродження національних традицій у сучасному гастрономічному контексті. Вона продовжує надихати сучасну кулінарію, зберігаючи теплоту землі й спадщину предків, поєднуючи минуле і сучасність.

У цілому, українська піч є гармонійним поєднанням природного тепла, символічного значення та гастрономічної майстерності. Кожен елемент її конструкції та функцій відображає культурні та духовні цінності українського народу. Вона не лише виконує побутову роль, а й виступає символом родинного затишку і тепла землі, що годує та захищає. Сьогодні українська піч стає інструментом для відродження культурної спадщини, відкриваючи нові горизонти для національної ідентичності через смак, символіку та пам’ять.

Список використаних джерел і літератури:

1. Authentic Ukraine. Офіційний сайт. – Режим доступу: https://authenticukraine.com.ua (звернення: 02.11.2024).

2. Войтович В. Українська міфологія / В. Войтович. – Київ: Либідь, 2002. – 662 с., [1] с. : іл. – С. 374-375.

3. Гуралевич В. Slowcooking або чим українська піч цікава шефам нової української кухні / В. Гуралевич // Ресторатор. – 2023. – № 5 (85). – С. 56-60. – Режим доступу: https://www.restorator.ua/post/%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%B0%D0%BB%D1%96%D0%B9-%D0%B3%D1%83%D1%80%D0%B0%D0%BB%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87-slowcooking-%D0%B0%D0%B1%D0%BE-%D1%87%D0%B8%D0%BC-%D1%83%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0-%D0%BF%D1%96%D1%87-%D1%86%D1%96%D0%BA%D0%B0%D0%B2%D0%B0-%D1%88%D0%B5%D1%84%D0%B0%D0%BC-%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%97-%D1%83%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%BE%D1%97-%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%96.

4. Зюбровський А. Традиційні методи, способи та критерії перевірки стану готовності печі для всадження хліба на Волині в кінці XIX — на початку XXI століття / А. Зюбровський // Народознавчі зошити. – 2021. – № 1 (157). – С. 73-83.

5. Коваленко Н. Д. Фраземи з компонентом "піч" у говорах південно-західного наріччя / Н. Д. Коваленко // Наукові праці Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка. – С. 169-172.
6. Крижановська І. Піч в українській хаті: символіка, звичаї, обряди / І. Крижановська. – За матеріалами з фонду ДОУНБ та інтернет-джерел. – Опубліковано: Березень 2023. – Дніпропетровська обласна універсальна наукова бібліотека ім. Першоучителів слов'янських Кирила і Мефодія. – Режим доступу: https://www.libr.dp.ua/?do=ukrainica&lng=1&id=3&idg=175.
7. Олійник І. Як розписували печі на Кам'янеччині: оприлюднили замальовки з альбому 1946 року / І. Олійник. – 2024. – 24 січня. – Режим доступу: https://ye.ua/istiriya/67441_Yak_rozpisuvali_pechi_na_Kam_yanechchini__oprilyidnili_zamalovki_z_albomu_1946_roku.html.
8. Щербань О. Народна технологія приготування поживи у глиняному посуді (XIX—XX століття) / О. Щербань // Народознавчі зошити. – 2017. – № 3 (135). – С. 677-684.
9. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. – К.: «Кондор», 2003. – 506 с.

Єсюнін С.М.

МАТЕРІАЛИ ДО ІСТОРІЇ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ПЛОСКИРОВА – ПРОСКУРОВА – ХМЕЛЬНИЦЬКОГО

У статті зроблено стислий огляд розвитку закладів громадського харчування у м. Хмельницькому (Плоскирів, Проскурів) у XVI – XX ст. та подані у додатках окремі матеріали та документи з даної тематики.

Ключові слова: *заклад громадського харчування, корчма, шинок, заїзд, трактир, харчевня, кондитерська, чайна, їдальня, кафе, ресторан.*

Місто Хмельницький веде свій родовід від невеличкого поселення Плоскирів, яке вперше згадується 1431 р. У XVI ст. Плоскирів отримав міський статус, став центром староства. З кінця XVIII ст. місто змінило назву на Проскурів та стало повітовим центром Подільської губернії. У 1941 р. Проскурів отримав статус обласного центру, а у 1954 р. був перейменований на Хмельницький.

Історія функціонування у місті закладів громадського харчування на сьогодні малодосліджена. Натомість збереглось чимало історичних джерел, у яких можна виявити цікаві факти з даної тематики.

Найдавнішими закладами громадського харчування у подільських містах і селах були корчми та шинки. Часто «корчма» та «шинок» вживаються як синоніми, але існує певна різниця між цими закладами. Шинок використовувався переважно як заклад харчування, тоді як функції корчми обов'язково включали надання місця для ночівлі та зупинки коней і екіпажів. У Плоскирові у XVI – XVIII ст. діяли як корчма, так і шинки. Традиційно корчми існували при дорогах на в'їздах до міста – у передмістях (Ракове, Високе) та у приміських селах (Лезневе, Заріччя, Ружична, Гречани) (Див. Додаток 1).

Існував ще один тип закладів, схожих на корчму – заїзд (або постоялий двір). Тут теж можна було зупинитись на постій, залишити у дворі коней та екіпаж, переночувати, поїсти. У Проскурові заїзди відкривали здебільше місцеві євреї, що жили уздовж магістральних вулиць (Кам'янецька та Летичівська) та ближче до базарної площі. Користувались заїздами переважно торговці, що привозили товар на ярмарок чи базар.

У XIX ст. на Поділлі почали з'являтись трактири. Вони теж поєднували послуги з

харчування та проживання, але вже були розраховані на більш багату публіку, як місцеву так і приїжджу. Відкривали їх на головних вулицях населених пунктів або уздовж головних дорог (трактів). У Проскурові протягом XIX ст. зафіксовано існування кількох трактирів.

Простий народ у XIX ст. відвідував трактири «нижчого розряду», які мали назву харчевня – своєрідна закусочна з дешевими простими стравами та випивкою. А ще були пивниці та винниці, де здебільше вживали слабоалкогольні напої (пиво, вино) без закуски.

Діяльність трактирних закладів регулювались спеціальною постановою міської думи (Див. Додаток 4).

У 1842 р. в Проскурові з'являється перший заклад типу кафе. Це була кондитерська з назвою «Кавововий дім», яку відкрив міщанин Федір Костецький в одному з будинків на вул. Кам'янецькій (Див. Додаток 2). З перших днів свого існування кондитерська користувалась великим попитом у проскурівчан, адже вона стала першим подібним закладом у місті. Вперше у Проскурові можна було не вдома випити кави з тістечком або тортом. Згодом у місті відкрилось декілька чайних та кав'ярень.

Перші ресторани у Проскурові почали діяти наприкінці XIX ст. при готелях. У ті роки з'явились також перший буфет та їдальня. Зокрема, буфет був відкритий у 1880-х рр. на залізничному вокзалі станції Проскурів, а от їдальня – у 1891 р. при цукрозаводі купця Соломона Маранца.

Таким чином, на початку XX ст. у Проскурові працювало майже сім десятків різноманітних закладів громадського харчування. Зокрема, «Памятная книжка Подольской губернии на 1911 год» повідомляє наступне: станом на червень 1910 р. в місті нараховувалось ресторанів та трактирів – 9; харчевень, їдальнь, закусочних, чайних і кав'ярень – 17; буфет – 1; пивниць та винниць – 39; казенних винних крамниць – 6 [12, III, с.203-204]. Найкращими ресторанами у Проскурові початку XX ст. вважалися «Слон» («Елефант») та «Сан-Ремо».

«Слон» розміщувався на першому поверсі будинку на вул. Олександрівській, 15 (нині – вул. Проскурівська, 15). Поки не вдалось встановити, хто побудував на початку XX ст. цей будинок і хто був засновником ресторану. Точно можна стверджувати лише те, що в 1908 р. «Слон» вже успішно працював та пропонував відвідувачам вишукані страви. Кухня ресторану особливо славилася оригінальними холодними закусками і фірмовою заливною рибою, а також різноманітним вибором вин і делікатесів. Ще одним «козирем» ресторану тривалий час був оркестр сліпих музикантів, що складався з 18 чоловік, які грали вечорами. Над рестораном, на другому поверсі будинку, були обладнані готельні номери [7, с.203-204].

Ресторан «Сан-Ремо» розміщувався на першому поверсі будинку на вул. Олександрівській, 47 (нині – вул. Проскурівська, 47). Збудував цей будинок у 1903 р. купець Давид Ніренберг та більшу частину здав у оренду Проскурівського відділення Південно-Російського промислового банку, який з 1908 р. отримала назву – Об'єднаний банк. У меншій частині будинку розміщувався невеличкий готель «Венеція» та ресторан «Сан-Ремо». Власником ресторану був Йосип Малиновський. Як повідомлялось у рекламі ресторану в проскурівській газеті «Tygodnik Podolski» за 1911 р.: *«Ресторан Сан-Ремо Малиновского. Вулиця Олександрівська, будинок Ніренберга (поруч з Об'єднаним банком). Кращі страви, вишукані продукти. Все приготовляється на свіжому вершковому маслі під моїм персональним наглядом» [20].*

Після встановлення радянської влади (кінець 1920 р.) принципи діяльності та спеціалізація закладів громадського харчування значно змінились. Ресторан у місті залишився лише один – це колишній «Слон», який перейшов у державну власність і тривалий час діяв без особливої назви. Натомість з перших років радянської влади відкрилось чимало їдалень та буфетів. У середині 1920-х рр. в Проскурові діяло 9 різних буфетів та їдалень [2, ст.1002-1011], у середині 1930-х рр. – 17 [5, арк.83]. У 1960–70-х рр. кількість їдалень сягала майже чотирьох десятків. Більшість з них діяли при підприємствах, установах та закладах, і лише частина були загальнодоступними. Для централізованого керування діяльністю закладів громадського харчування при обласному управлінні торгівлі був створений трест їдалень (Див. Додаток 9). Його управління розташовувалось на вул. Фрунзе, 29 (нині – вул. Камянецька), а база постачання на вул. Тельмана, 15 (нині – вул. Вайсера).

Лише у 1950-х рр. ресторанна мережа Хмельницького набула змін. До єдиного у місті ресторану по вул. 25-Жовтня, 15 (нині – вул. Проскурівська, 15), який на початку 1950-х рр. став іменуватись «Центральний», додалось ще два заклади. У 1952 р. у новозбудованому приміщені залізничного вокзалу був відкритий другий у місті ресторан. Але він підпорядковувався залізничному відомству, мав особливий графік роботи та меню, розраховане на подорожуючих. У січні 1959 р. на першому поверсі новозбудованого готелю «Поділля» (нині – готель «Центральний», вул. Героїв Маріуполя, 7) відкрили ресторан з однойменною назвою на 16 столів [14].

Таким чином на початку 1960-х рр. у Хмельницькому діяло вже три ресторани. Згідно путівника «Місто Хмельницький» у 1963 р. в місті діяли наступні заклади громадського харчування: три ресторани – «Центральний» вул. 25-Жовтня, 15, «Поділля» вул. Гагаріна, 7, ресторан станції Хмельницький у приміщенні вокзалу; шість загальних їдалень – №4 (колгоспний ринок), №5 (Будинок Рад), №6 (вул. І. Франка, 9), №8 (вул. 25-Жовтня, 15), №9 (вул. Фрунзе, 106), №10 (вул. 25-Жовтня, 21), а також інші заклади – Чайна №2 (вул. К. Маркса, 32), Варенична №3 (вул. Фрунзе, 44), Кафе-закусочна (вул. Фрунзе, 73), Домова кухня (вул. Кірова, 78) [9, с.112]. Тут зазначимо, що вул. 25-Жовтня – нині вул. Проскурівська, вул. Фрунзе – вул. Кам'янецька, вул. К. Маркса – вул. Подільська, вул. Гагаріна – нині вул. Героїв Маріуполя, вул. Кірова – вул. Володимирська.

У наступне десятиліття (1963-1973 рр.) мережа закладів громадського харчування у Хмельницькому суттєво розширилась. З'явились нові ресторани, кафе, їдальні….

Зокрема, до кінця 1963 р. був збудований перший у місті окремий ресторанний комплекс. Він отримав назву «Україна». Спочатку почала працювати кулінарія, а от відкриття ресторану відбулось 8 березня 1964 р. У новій триповерховій будівлі на вул. Котовського, 73 (нині – вул. Проскурівського підпілля) крім ресторану для послуг відвідувачів працювали також магазин-кулінарія та кафе [15].

До кінця 1965 р. було завершене будівництво нового готелю «Жовтневий» на вул. 25-Жовтня, 44 (нині – вул. Проскурівська, 44) на 320 місць [16]. Вже наступного року на першому поверсі готелю почав працювати ресторан з однойменною назвою.

У 1967 р. відбулась зміна назви найстарішого ресторану міста – «Центральний» на вул.25-Жовтня, 15 (нині – вул. Проскурівська,15) перейменували на ресторан «Дружба».

У 1966-1967 рр. було відкрито два великих кафе – «Мрія» на вул. Фрунзе, 82 (нині – вул. Кам'янецька, 82) та «Турист» на Старокостянтинівському шосе, 10 [8]. Перше з них протягом кількох десятиліть стало улюбленим серед хмельницької молоді. А от друге кафе вже на початку 1970-х рр. розбудували у ресторан «Турист», прикрасивши його будівлю стилізованою фортечною вежею.

Таким чином на початку 1970-х рр. в Хмельницькому працювали наступні ресторани: «Дружба» (вул. 25-Жовтня, 15), «Жовтневий» (вул. 25-Жовтня, 44), «Поділля» (вул. Гагаріна, 7), «Турист» (Старокостянтинівське шосе, 10), «Україна» (вул. Котовського, 73), станції Хмельницький у приміщенні вокзалу [10, арк.62].

До кінця 1980-х рр. кількість ресторанів зросла. Передусім у 1986 р. відкрився ресторан при новозбудованому на вул. Шевченка, 34 готелю «Поділля» [17]. Найбільший у місті 12-ти поверховий готель будувався понад шість років. У зв'язку з тим, що йому надали назву «Поділля», інший готель, що вже існував з такою назвою на вул. Гагаріна, 7 (нині – вул. Героїв Маріуполя), перейменували на «Центральний». Таку саме назву отримав ресторан при цьому готелю. Натомість біля нового готелю «Поділля» по вул. Шевченка відкрили великий двоповерховий комплекс з баром, кафе та рестораном «Поділля».

Після приєднання у 1981 р. села Ружична до Хмельницького, ресторан «Веселка», що працював у цьому селі, став міським. Ресторан відкрили у середині 1960-х рр. поруч з водно-спортивною станцією ДСТ «Колгоспник», яка на той час була однією з найкращих в республіці та слугувала базою для навчально-тренувальних зборів кращих вітчизняних веслувальників і місцем проведення змагань різного рівня: чемпіонату СРСР з веслування на байдарках та каное (1965 р.), міжнародного турніру «Матч олімпійців» (1966 р.) тощо.

У 1985-1986 рр. на проспекті Миру біля кінотеатру «Сілістра» став до ладу великий комплекс громадського харчування з рестораном, кафе та баром. Ресторан так само, як

і кінотеатр, отримав назву на честь болгарського міста-побратима – «Сілістра». Натомість наприкінці 1980-х рр. припинив роботу ресторан «Дружба», а замість нього відкрили кафе «Кристал». Розраховано воно було здебільше на молодь, отож у асортименті – переважно десерти, коктейлі, морозиво.

У 1980-х рр. у Хмельницькому збільшилось число їдалень, відкрилась чимала кількість різноманітних кафе та барів. Особливо цей процес пожвавився після впровадження економічних реформ, які стали частиною кампанії «перебудови» радянської системи після приходу до влади у березні 1985 р. М. Горбачова.

Таким чином, перед згасанням СРСР, у Хмельницькому діяла розгалужена мережа закладів громадського харчування різного типу. У 1989 р. в місті нараховувалось 8 ресторанів, 21 кафе, 3 бара, 23 їдальні, 2 домових кухні [18, с.52, 120, 146-147]. Крім того діяло чимало їдалень та буфетів на підприємствах, в організаціях, установах, закладах освіти та охорони здоров'я.

Для кращого забезпечення діяльності закладів громадського харчування було створене Хмельницьке міське об'єднання громадського харчування, до складу якого входили: три комбінати громадського харчування №1, №2 та №3, шкільно-студентський комбінат, комбінат напівфабрикатів, технологічна лабораторія та ін. [18, с.54, 96]. Проте, незважаючи на таку кількість закладів, слід розуміти, що всі вони діяли в умовах радянській моделі планової економіки, різноманіття страв було обмежене, якість продуктів та послуг не завжди були на висоті.

Зміни у сфері громадського харчування у м. Хмельницькому настали після проголошення у 1991 р. Україною Незалежності. Але це тема для окремого дослідження.

Наприкінці подамо у вигляді додатків витяги з різних джерел з найбільш цікавою інформацією, що стосуються історії закладів громадського харчування у Проскурові – Хмельницькому.

Додатки:

Додаток 1: Корчми навколо міста наприкінці XVIII ст.

Однією з унікальних писемних пам'яток історії, що зберігається у фондах Державного архіву Хмельницької області є «Камеральний і топографічний опис Подільської губернії Проскурівського повіту», який був складений 1797-1800 рр. У цьому описі серед іншого (підприємств, храмів тощо) зазначено де і які існують корчми.

У самому місті Проскурові про наявність корчми в документі нічого не сказано. Проте, у приміських селах їх було чимало. Зокрема: у Заріччі зазначена *«Дерев'яна заміська велика корчма»*; у селі Лезнів – *«Стара дерев'яна корчма заїзна»*; у Гречанах – *«Стара дерев'яна корчма»*; у селі Ружична – *«Дерев'яна велика заїзна корчма»*; у присілку Войцехівка – *«Малих корчем дерев'яних дві. Друга над дорогою, що йде до Проскурова, велика заміська»*. Всі названі корчми перебували в оренді у євреїв [4, арк.1-3зв., 4зв.]. Крім того, з інших джерел відомо, що наприкінці XVIII – на початку XIX ст. корчма діяла у передмістях Ракове – біля Летичівської поштової дороги, там де вона греблею перетинає р. Кудрянку.

Додаток 2: Перша кондитерська Проскурова

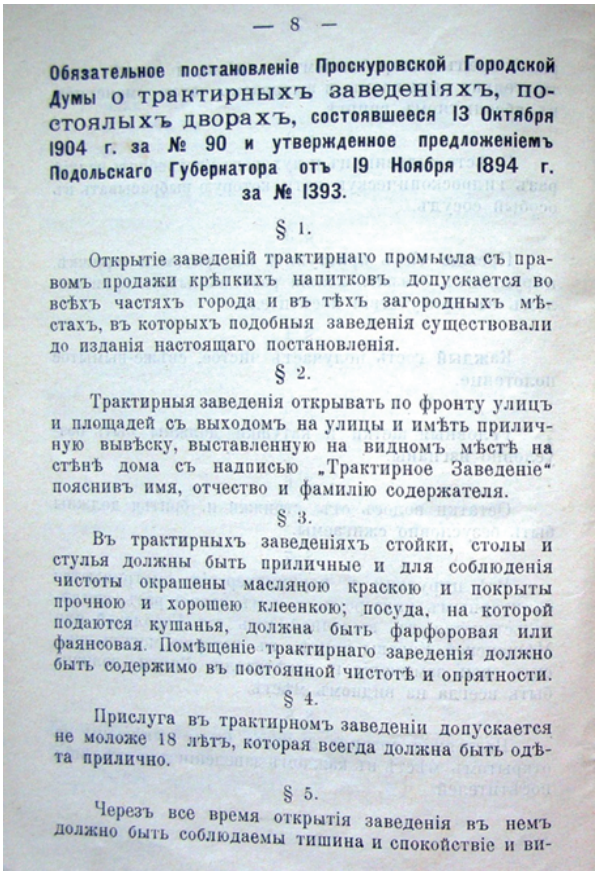
23 вересня 1842 р. Проскурівський міський магістрат задовільнив прохання кам'янецького міщанина Федора Онуфрійовича Костецького, який проживав у місті Проскурові, щодо видачи йому свідоцтва на відкриття в будинку Шломи Маранца власної кондитерської. Кондитерська мала назву «Кавовий дім». За її утримання Ф. Костецький сплачував до міської скарбниці щороку податку 8 карб. 50 коп. сріблом [3, арк.65]. Відомо що будинок купця 2-ї гільдії Шломи Маранца, де була відкрита кондитерська, розташовувався на вулиці Кам'янецькій. До наших днів цей будинок не зберігся.

Додаток 3: Українські, європейські та східні солодощі

На початку XX ст. зріс попит на кондитерські вироби. Наприклад, у 1902 р. у Проскурові було три кондитерські: родини Вечерик, Войцеха Гуцула та Фердинанда Неймана. У 1913 р. таких закладів було вже шість. Чотири з них – власники Юліан Вечерик, Едуард Узнанський, Антон та Войцех Гуцули, – виготовляли українські та європейські вироби (пиріжки, печиво, тістечка, торти), а от два – східні солодощі (халва, шербет, пахлава). Власниками «східних» кондитерських були турки Ібраїм Качал-Огли та Янгинцат Мустафа-Рифат. Всі кондитерські розміщувались на центральній вулиці міста – Олександрівській (нині – вул. Проскурівська) [1, ст.1046].

Додаток 4: Регулювання діяльності трактирних закладів та заїздів

Проскурівська міська дума у другій половині XIX – на початку XX ст. своїми постановами регулювала різні сфери життя міста. Одна з таких постанов була спрямована на покращення діяльності трактирних закладів та постоялих дворів (заїздів) згідно затвердженої пропозиції Подільського губернатора від 19 листопада 1894 р. за №1393 [11, с.8-9]. Вона складалась з восьми параграфів:



— 8 —

Обязательное постановленіе Проскуровской Городской Думы о трактирныхъ заведеніяхъ, постоялыхъ дворахъ, состоявшееся 13 Октября 1904 г. за № 90 и утвержденное предложеніемъ Подольскаго Губернатора отъ 19 Ноября 1894 г. за № 1393.

§ 1.

Открытіе заведеній трактирнаго промысла съ правомъ продажи крѣпкихъ напитковъ допускается во всѣхъ частяхъ города и въ тѣхъ загородныхъ мѣстахъ, въ которыхъ подобныя заведенія существовали до изданія настоящаго постановленія.

§ 2.

Трактирныя заведенія открывать по фронту улицъ и площадей съ выходомъ на улицы и имѣть приличную вывѣску, выставленную на видномъ мѣстѣ на стѣнѣ дома съ надписью „Трактирное Заведеніе" пояснивъ имя, отчество и фамилію содержателя.

§ 3.

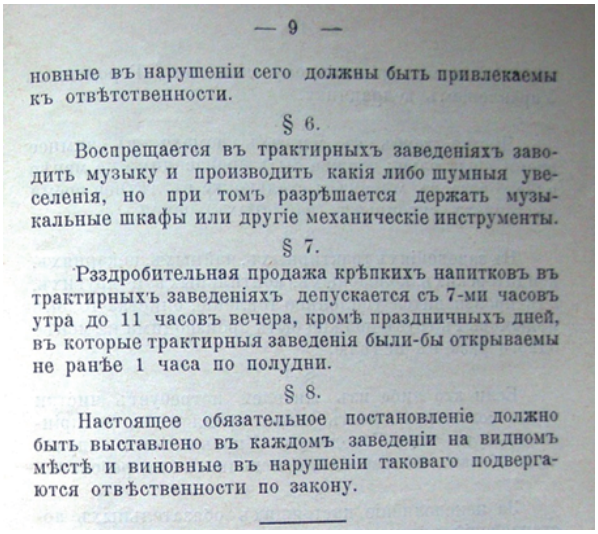
Въ трактирныхъ заведеніяхъ стойки, столы и стулья должны быть приличные и для соблюденія чистоты окрашены масляною краскою и покрыты прочною и хорошею клеенкою; посуда, на которой подаются кушанья, должна быть фарфоровая или фаянсовая. Помѣщеніе трактирнаго заведенія должно быть содержимо въ постоянной чистотѣ и опрятности.

§ 4.

Прислуга въ трактирномъ заведеніи допускается не моложе 18 лѣтъ, которая всегда должна быть одѣта прилично.

§ 5.

Черезъ все время открытія заведенія въ немъ должно быть соблюдаемы тишина и спокойствіе и ви-



— 9 —

новные въ нарушеніи сего должны быть привлекаемы къ отвѣтственности.

§ 6.

Воспрещается въ трактирныхъ заведеніяхъ заводить музыку и производить какія либо шумныя увеселенія, но при томъ разрѣшается держать музыкальные шкафы или другіе механическіе инструменты.

§ 7.

Рздробительная продажа крѣпкихъ напитковъ въ трактирныхъ заведеніяхъ допускается съ 7-ми часовъ утра до 11 часовъ вечера, кромѣ праздничныхъ дней, въ которые трактирныя заведенія были-бы открываемы не ранѣе 1 часа по полудни.

§ 8.

Настоящее обязательное постановленіе должно быть выставлено въ каждомъ заведеніи на видномъ мѣстѣ и виновные въ нарушеніи таковаго подвергаются отвѣтственности по закону.

[Обязательные постановления Проскуровской городской думы. 1908. с.8-9]

[1] Заріччя – колишнє приміське село, з 1946 р. – мікрорайон м. Хмельницького.
[2] Лезнів, Лезневе – колишнє приміське село, з 1963 р. – мікрорайон м. Хмельницького.
[3] Гречани - колишнє приміське село, з 1946 р. – мікрорайон м. Хмельницького.
[4] Ружична – колишнє приміське село, з 1981 р. – мікрорайон м. Хмельницького.
[5] Войцехівка – колишній присілок, який наприкінці XIX ст. увійшов до складу Ружичної.

Додаток 5: Заклади громадського харчування у 1925 р.

Після встановлення радянської влади наприкінці 1920 р. відбулись значні зміни у всіх сферах господарювання. Відбулась масова націоналізація об'єктів господарювання, передусім великих. Разом з тим, згідно державної програми Нової економічної політики (НЕП) середні та дрібні об'єкти дозволили утримувати у приватній власності. Діяльність закладів громадського харчування у перші роки радянської влади у період НЕПу віддзеркалює інформація, що розміщена у адресно-довідковому виданні «Вся Украина» на 1926/27 рік [2, ст.1002-1011]. У ньому за даними на кінець 1925 р. в Проскурові зазначена діяльність 14 закладів харчування (3 – державні, 2 – відомчий, 9 – приватних). Всі вони, так само як і заклади торгівлі, поділялись на розряди.

Утримувач / Власник	*Форма власності*	*Адреса*	*Розряд закладу*
Буфети та їдальні			
Артіль робітників транспорту	відомча	Залізнична станція Проскурів	III
Грусигорчик І.	приватна	вул. 25-Жовтня, 25	IV
Красильнікова М.Т.	приватна	вул. 25-Жовтня, 11	III
Проскурівський окрвиконком	державна	вул. 25-Жовтня, 15	IV
Рабинович М.Ш.	приватна	вул. 25-Жовтня, 2	IV
Спортак П.П.	приватна	вул. Шевченка, 43	III
Узнанський Е.С.	приватна	вул. 25-Жовтня, 15	III
Ференс Р.	приватна	вул. Кам'янецька, будівля сільбуду	III
Яхнова М.П.	приватна	вул. 25-Жовтня, 37	III
Пивниці			
дріжджо-пивоварний завод	державна	вул. 25-Жовтня, 5	IV
Сигал А.М.	приватна	вул. Кам'янецька, 96	III
Ресторан			
Проскурівський окрвиконком	державна	вул. 25-Жовтня, 15	IV
Чайні			
Перша артіль інвалідів	відомча	вул. Купецька, 33	III
Шнайдерман Ф.Г.	приватна	Вул. 25-Жовтня, 47	III

Складено за: [Вся Украина на 1926/27 год. Ст.1002-1011]

Тут слід зазначити, що у довіднику заклади громадського харчування у Проскурові чомусь зазначені ще за старими (дорадянськими) адресами, хоча на той час вул. Олександрівська вже була перейменована на вул. 25-Жовтня (нині – вул. Проскурівська), вул. Велика Вокзальна – на вул. Шевченка, а вул. Купецька – на вул. К. Маркса (нині – вул. Подільська). Отож, у таблиці подані адреси станом на 1925 р.

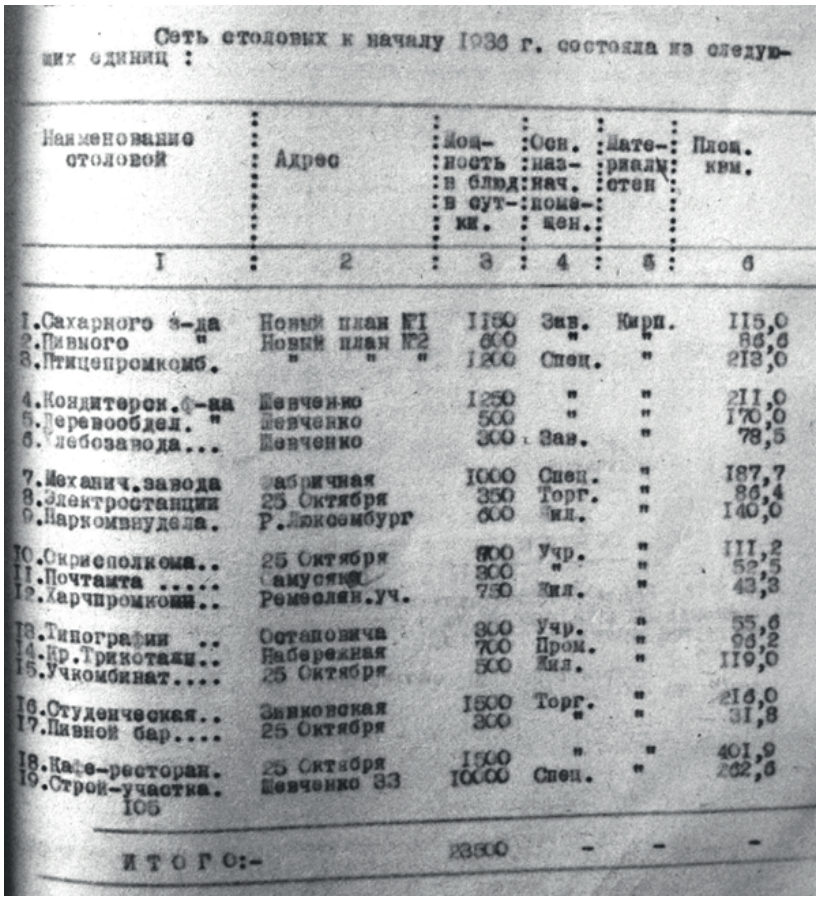
Додаток 6: Мережа закладів громадського харчування 1936 р.

На початку 1936 р. у Проскурові діяв один ресторан (у таблиці зазначений як «кафе-ресторан»), один пивний бар та 17 їдалень. Є також цікава статистика – загальна потужність усіх закладів харчування Проскурова складала 23,5 тисяч страв на добу. Причому найбільше страв серед усіх закладів видавала їдальня 105-ї будівельної дільниці – 10 тисяч! [5, арк.84].

Таку феноменальної продуктивності легко пояснити: це була не звичайна їдальня, а механізована фабрика-кухня. Подібного роду підприємства громадського харчування стали з'являтись у СРСР після 1925 р. з початком індустріалізації та мали на меті забезпечувати велике число робітників кількаразовим харчуванням на добу. Причому, при фабриці-кухні могла діяти невелика їдальня, але основну частину порцій готової їжі та напівфабрикатів відправляли до робітників прямо на місце роботи.

У Проскурові фабрику-кухню збудували у 1934 р. на вул. Шевченка, 33. Це була одноповерхова спеціалізована цегляна будівля (не збереглась) площею 262,6 кв. м., з великими печами та варочними котлами, механічним обладнанням для обробки продуктів та миття посуду [5, арк.84]. Потужність фабрики-кухні у 10 тисяч страв на добу була потрібна для великого контингенту робітників 105-ї дільниці Військобуду («Военстрой-105»), які саме у 1930-х рр. займались спорудженням військових об'єктів як у Проскурові, так і в окрузі. Серед наймасштабніших будов, що у ті роки вела 105-та дільниця – система бетонних оборонних споруд Проскурівського укріпленого району т.зв. «Лінії Сталіна».

Отже, мережа закладів громадського харчування у Проскурові на початку 1936 р. виглядала наступним чином:



Сеть столовых к началу 1936 г. состояла из следующих единиц :

Наименование столовой	Адрес	Мощность в блюд. в сутки.	Осн. назначение.	Материал стен	Площ. кв.м.
1	2	3	4	5	6
1.Сахарного з-да	Новый план К1	1150	Зав.	Кирп.	115,0
2.Пивного "	Новый план К2	600	"	"	86,6
3.Птицепромкомб.	" " "	1200	Спец.	"	213,0
4.Кондитерск.ф-ка	Шевченко	1250	"	"	211,0
5.Деревообдел. "	Шевченко	500	"	"	170,0
6.Хлебозавода...	Шевченко	300	Зав.	"	78,5
7.Механич.завода	Фабричная	1000	Спец.	"	187,7
8.Электростанции	25 Октября	350	Торг.	"	86,4
9.Наркомвнудела.	Р.Люксембург	600	Хил.	"	140,0
10.Окрисполкома..	25 Октября	800	Учр.	"	111,2
11.Почтамта	Самусенк	300	"	"	52,5
12.Харчпромкомб..	Ремеслен.уч.	750	Хил.	"	43,3
13.Типографии ..	Остаповича	300	Учр.	"	55,6
14.Кр.Трикотажн..	Набережная	700	Пром.	"	98,2
15.Учкомбинат....	25 Октября	500	Хил.	"	119,0
16.Студенческая..	Замковская	1500	Торг.	"	216,0
17.Пивной бар....	25 Октября	300	"	"	31,8
18.Кафе-ресторан.	25 Октября	1500	"	"	401,9
19.Строй-участка. 105	Шевченко 33	10000	Спец.	"	262,6
ИТОГО:-		23500	-	-	-

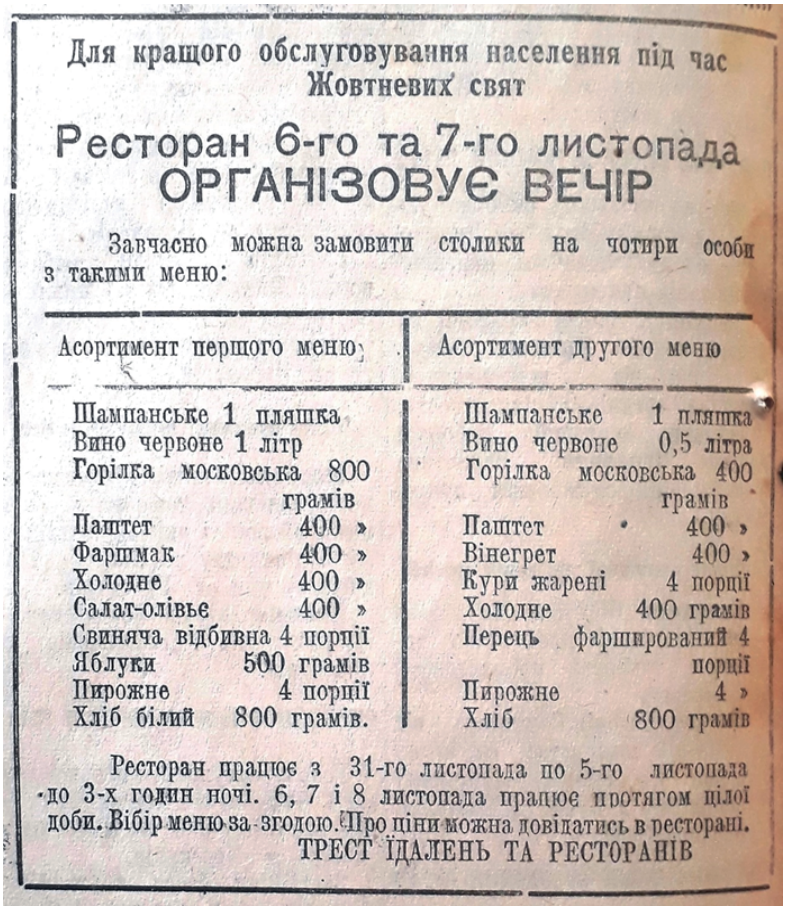
[Держархів Хмельницької обл. ф.р. 1178, оп.1, спр.403, арк. 83]

[6] У 1920-х рр. торгівельні заклади СРСР поділяли на розряди: I – одноосібна торгівля, II – роздрібна торгівля, яку обслуговують 2 особи, III – роздрібна торгівля, яку обслуговують не більше 4 осіб, IV – роздрібна та напівгуртова торгівля, яку обслуговують 5-8 осіб, V – роздрібна та гуртова торгівля, яку обслуговують 9-15 осіб, VI – підприємства роздрібної та гуртової торгівлі з числом працівників понад 15.

Тут вул. 25-Жовтня – нині вул. Проскурівська, вул. Фабрична – нині безіменний проїзд між вул. Свободи та І. Франка, вул. Р. Люксембург – нині вул. Грушевського, вул. Самусяка – нині вул. Героїв Майдану, вул. Остаповича – нині вул. Володимирська, вул. Ремісничa – нині вул. Вайсера, вул. Набережна – нині вул. Староміська, вул. Зіньківська – нині не існує, але до 1941 р. пролягала серед єврейських кварталів на місці сучасного продуктового ринку. Скорочення призначень приміщень: «Зав.» – заводське, «Спец.» – спеціалізоване, «Торг.» – торгове, «Жил.» – житлове, «Учр.» – установи, «Пром.» – промислове.

Додаток 7: Святкове меню проскурівського ресторану у 1947 р.

По завершення Другої світової війни підприємства та заклади м. Проскурова поступово почали відновлювати свою діяльність. Єдиний на той час ресторан міста, що працював по вул. 25-Жовтня, 15 (нині – вул. Проскурівська, 15) розпочав свою роботу вже влітку 1944 р. Враховуючи повоєнну скруту, ресторан декілька років був обмежений у продуктах харчування, але на державні свята міг зробити доволі вишукане як на той час меню. Підтвердження тому – реклама у газеті «Радянське Поділля», що була надрукована 1 листопада 1947 р. [13]. На святкові дні 6-7 листопада у ресторані розробили два меню з розрахунку на 4 особи. Асортимент першого меню був більший та складніший за стравами, другого – менший та простіший. У першому бачимо салат «Олів'є», форшмак та відбивні свинячі, а у другому – вінегрет, перець фарширований та кури смажені.



Для кращого обслуговування населення під час Жовтневих свят

Ресторан 6-го та 7-го листопада ОРГАНІЗОВУЄ ВЕЧІР

Завчасно можна замовити столики на чотири особи з такими меню:

Асортимент першого меню		Асортимент другого меню	
Шампанське	1 пляшка	Шампанське	1 пляшка
Вино червоне	1 літр	Вино червоне	0,5 літра
Горілка московська	800 грамів	Горілка московська	400 грамів
Паштет	400 »	Паштет	400 »
Фаршмак	400 »	Вінегрет	400 »
Холодне	400 »	Кури жарені	4 порції
Салат-олівье	400 »	Холодне	400 грамів
Свиняча відбивна	4 порції	Перець фаршированний	4 порції
Яблуки	500 грамів	Пирожне	4 »
Пирожне	4 порції	Хліб	800 грамів
Хліб білий	800 грамів.		

Ресторан працює з 31-го листопада по 5-го листопада до 3-х годин ночі. 6, 7 і 8 листопада працює протягом цілої доби. Вібір меню за згодою. Про ціни можна довідатись в ресторані.

ТРЕСТ ЇДАЛЕНЬ ТА РЕСТОРАНІВ

[Держархів Хмельницької обл. ф.р. 1178, оп.1, спр.403, арк. 83]

Додаток 8: Мережа закладів громадського харчування у 1949 р.

Станом на 1 жовтня 1949 р. у Проскурові діяло 16 закладів громадського харчування [6, арк.30]. Серед них – 1 ресторан (вул. 25-Жовтня, 15), 1 буфет (вокзал станції Проскурів), 14 їдалень. Звертаємо увагу, що за адресом вул. 25-Жовтня, 15 (нині – вул. Проскурівська) зазначено два заклади. Один з них був ресторан, а інший – їдальня:

СВЕДЕНИЯ.

О наличии в городе Проскурове Столовых и Ресторанов

По состоянию на 1-е Октября 1949 г.

Наименование городов.	Адрес столовой или Ресторана	Наименование учреждения кому подлежит Ресторан-Столовая.	Производительность. /пропускная способность/
Проскуров	Военный городок	Военторг	35
-"-	Авиагородок	Военторг	25
-"-	Раково В/часть.	Военторг	20
-"-	ул. 25 Октября №15	Трест столовых	85
-"-	ул.25 Октября №18	Трест столовых	60
-"-	ул.25 Октября №15	Трест столовых	60
-"-	ул. Речко № 9	Трест столовых	60
-"-	Привокзальный рынок	Трест столовых	55
-"-	ул. К-Маркса №32	Трест столовых	40
-"-	ст. Гречаны /Вокзал/	ОРС НОД - 4	75
-"-	Территория Сахзавода	ОРС Сахзавода	50
-"-	Проскуров Вокзал	Ж.Д. Буфет	25
-"-	ул. Дзержинского №73	ОРС Пеосхоза	25
-"-	ул. Фрунзе № 44	Трест столовых	35
-"-	Городской рынок	Трест столовых	20
-"-	ст. Гречаны 280	Строй ОРС	80

Зав.Горторготделом / Иванишен /

1 Октября 1949 г.

[Держархів Хмельницької обл. ф.р. 1211, оп.4, спр.10, арк.30]

Тут: вул. 25-Жовтня – нині вул. Проскурівська, вул. Речко – нині вул. Івана Франка, вул. К. Маркса – вул. Подільська, вул. Дзержинського – нині вул. Свободи, вул. Фрунзе – вул. Кам'янецька. Скорочення і абревіатури: «ОРС» – рос. «Отдел рабочего снабжения», «ФЗО» – рос. «Фабрично-заводское обучение», «НОД-4» – рос. «Начальник 4-го отделения дороги», «Ж.Д.» – рос. «железнодорожный», «В/часть» – військова частина.

Додаток 9: Реклама Хмельницького тресту їдалень [19]



Министерство торговли Украинской ССР

ХМЕЛЬНИЦКИЙ ТРЕСТ СТОЛОВЫХ

ул. Фрунзе, № 29. * Телефоны: 46-74, 43-45.

Предприятия Хмельницкого треста столовых имеют большой выбор холодных и горячих закусок, овощных, мучных, мясных, рыбных и сладких блюд, кондитерских изделий и горячих напитков.

Столовые, чайные и рестораны производят отпуск обедов на дом со скидкой 10%.

ГРАЖДАНЕ! Пользуйтесь услугами предприятий общественного питания.

[Справочник Хмельницкой городской телефонной станции. Хмельницкий: 1961]

Список використаних джерел і літератури:

1. Весь Юго-Западный край: справочная и адресная книга по Киевской, Волынской и Подольской губерниям. Киев: Изд. Т-ва Л.М. Фиш и П.Е. Вольсов, 1913. Ст.911-1068.
2. Вся Украина на 1926/27 год. Адресно-справочная книга [Год издания 1-й]. Харьков: Украинский экономист, 1927. В 5-ти частях. Ст.1002-1011
3. Держархів Хмельницької обл., ф.29, оп.1, спр.163
4. Держархів Хмельницької обл., ф.115, оп.1, спр.12
5. Держархів Хмельницької обл. ф.р. 1178, оп.1, спр.403
6. Держархів Хмельницької обл. ф.р. 1211, оп.4, спр.10
7. Єсюнін С.М. Ресторан «Слон» та готель, поч. ХХ ст. // Звід пам'яток історії та культури України: Хмельницька область. м. Хмельницький. Книга перша. Хмельницький: ФОП Мельник А.А. 2019. 280 с. С.148-149.
8. Корчагінець. 1967. 20 серпня.
9. Місто Хмельницький. Путівник / укладачі С. Гуменюк, А. Мещишин, М. Морський. Вінниця, 1963. 114 с.
10. Місто Хмельницький. Путівник / автор тексту С. Гуменюк. Львів: «Каменяр», 1973. 64 с. (машинопис) // Науковий архів Хмельницького обласного краєзнавчого музею. НР.122.

11. Обязательные постановления Проскуровской городской думы. Проскуров, 1908.
12. Памятная книжка Подольской губернии на 1911год / [сост. В. Филимонов]. Каменец-Подольск: Изд. губернск. статист. ком., 1911. [отд. I, II.], 296, [отд. III.], 218, [алф. указатель], 66 с.
13. Радянське Поділля. 1947. 1 листопада.
14. Радянське Поділля. 1959. 13 січня.
15. Радянське Поділля. 1964. 11 березня.
16. Радянське Поділля. 1965. 27 жовтня.
17. Радянське Поділля. 1986. 2 березня.
18. Справочник Хмельницкой городской телефонной сети (по состоянию на 1 февраля 1989 года). Хмельницкий: Изд. «Поділля». 1989. 256 с.
19. Справочник Хмельницкой городской телефонной станции. Хмельницкий: 1961. 232 с.
20. Tygodnik Podolski. 1911. Styczeń 8

Западенко І.В.

ФЛУДИН ЗА РЕЦЕПТОМ МАМИНОЇ ПОДРУГИ

Коли мова йде про рецепти міської локальної кухні, я згадую дитинство в будинку на околиці Хмельницького (тепер це центральний мікрорайон) і ті смаки, які панували за столом проскурівських міщан. Що ми саме проскурівські, і саме міщани - часто нагадувала бабуся, яка була родом із забутих нині кварталів Старого Базару поблизу знищеного у 1930-ті роки костелу Святої Анни. Попри цю локацію мешкання і незаперечне польське коріння, родина вважала себе православною, що було не дивиною у середовищі проскурівського міщанства. Вдома бабуся розмовляла українською, на пошті чи у магазині засвоєною під час навчання у гімназії російською говіркою, а на базарі - щирою мазурською ґварою. Їдишу бабуся не знала, але до святкового столу пекла “кіхлики”, тобто автентичні єврейські кіхелах - закручені з тіста коржики, змащені олією та посипані сумішшю цукру та кориці. Взаємопроникнення культур, мов, традицій і смаків, серед якого я зростав, саме і є особливістю міського, міщанського середовища, яке розпорошилося у хвилях індустріалізації та урбанізації 1960-1980-х років.

Моя мама, бабусина молодша донька, продовжувала родинні традиції, але в інший спосіб. На відміну від старшого покоління, яке тримало увесь багаж знань у голові, мама мала звичку все записувати, в тому числі й поради з домоводства, садівництва і городництва, народної медицини та кухонні рецепти. Робила вона це у специфічний спосіб: не у зошиті чи нотатнику, а на перших-ліпших аркушах, які траплялися під руки - на сторінках у клітинку чи косу лінійку, на звороті етикеток, на листочках календаря.

Таким чином, у пам’ять про неї утворився своєрідний архів, який чекає на свого упорядника. Нас у цьому “архіві” цікавить саме гастрономічна частина, тобто рецепти, які мама записувала іноді з газет і радіопередач, а найчастіше від подруг, знайомих та співробітниць. Серед записаних на різноманітних папірцях рецептів переважають три групи страв: перша - салати, друга - домашня консервація, і третя - солодка випічка.

Ділитися кулінарними рецептами було звичним для другої половини XX століття навіть за відсутності інтернету, і позаяк серед міського населення у той час ще були значними міщанська та єврейська складові - цей неофіційний обмін сприяв взаємопроникненню та збереженню місцевих традицій. Одним з таких традиційних єврейських рецептів випічки, який робили не тільки євреї, був флудин (інакше - флуден, флудн). Аркушик з “архіву” з відповідним рецептом маминою рукою підписаний так:

Флудин Клави Шмуніс (новий рецепт)

1,5 півлітрової банки муки,
1 чайна ложка соди,
1 столова ложка оцту,
½ склянки соняшнокової олії,
2 яйця збити.

Начинка:
Суха булка терта, горіхи, родзинки, вишневе варення, цукор, олія.

...Окрім цього рецепту від маминої подруги та співробітниці, в домашньому "архіві" знайшовся інший кондитерський запис:

Флудин (чужий рецепт)

3 яйця,
1 ст. ложка цукру,
1 чайна ложка сиди погашеної
(все збити)

1 склянка сметани
200 г сиру пом'яти
(все збити товкачем)

1 пачка маргарину
7-8 склянок муки
(пом'яти)

1,5 батона черствого [натерти] на терці
50 шт горіхів
2 ложки соняшникової олії
1 банка вишневого варення

Цей другий рецепт порівняно з першим - очевидно багатший, панський. Мамині приписки "...Клави Шмуніс", "...чужий" ніби натякають, що в нашій родині мав бути ще якийсь інакший, більш звичний проскурівським міщанам рецепт флудина - але його, на жаль, ми вже забули. Очевидно, однак, що і в ньому мали бути обов'язковими дві складових частини: натерта на терці суха булка та вишневе варення. Адже справжній флудин має смакувати традиційно по єврейськи: економно і солодко та подаватися у місті і на єврейські, і на християнські свята.

Каленська І.В., Фурман А.А.

ЇЖА, МЕМУАРИ ТА КУЛІНАРНІ КНИГИ: СУЧАСНІ ПРАКТИКИ МІЖДИСЦИПЛІНАРНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ КУЛЬТУРНИХ КОДІВ НА ПРИКЛАДІ ЄВРЕЙСЬКИХ СПІЛЬНОТ

У статті проаналізовано роль кулінарної спадщини як важливого конструкта культурної ідентичності. Окрему увагу приділено єврейським сімейним архівним документам - мемуарам та кулінарним книгам - як джерелам міждисциплінарних досліджень. Методологічно дослідження охоплює праці таких авторів як К. Леві-Строс, Ж. Дерріда, А. Азуле. Результати вказують на важливість збереження гастрономічної пам'яті в контексті соціальних трансформацій і глобальних викликів.

Ключові слова: *їжа, гастрономічні дослідження, конструкт, архівні джерела, ідентичність, міждисциплінарний підхід, наратив, ритуальність.*

У сучасному світі дослідження гастрономії набули статусу міждисциплінарного феномену на перетині історії, антропології, культурології, соціології та низки інших галузевих наук. Їжа, харчові практики, сімейні рецепти, традиції – це призма, через яку можна проаналізувати політичні трансформації, визначити культурні маркери ідентичності, оприявнити соціальні стереотипи тощо.

Сьогодні профільні дослідники популяризують гастрономічні дослідження у сфері сучасної української гуманітаристики, залучають до обговорення вчених, архівістів, журналістів, кухарів та сприяють діалогу всередині спільноти. До прикладу, за останні роки спільними зусиллями Київського національного університету імені Тараса Шевченка, ГО "Центр гастрономічних досліджень", журналу "Місто: історія, культура, суспільство" та проєкту ї zhakultura було проведено декілька конференцій "Їжа в історії". Ці заходи стали простором для висвітлення напрацювань українських дослідників та оприявлення нових наукових викликів у цій сфері.

Актуальною проблемою є переосмислення наративу про їжу, а саме, пересприйняття цього елементу побуту як культурного конструкту, котрий втілює знання про різні історичні пласти та соціальні групи. Особливу роль у цьому процесі відіграють питання, що ставляться при дослідженні. Ігнорування міждисциплінарного підходу сприяє спрощеному сприйняттю їжі як декоративного святкового елементу або узагальненого народного символу. Водночас важливо звертати увагу не лише на те, що і коли вживалося, але й на контексти, які пояснюють, як саме та з яких причин ця їжа виникла і споживалася.

Окремий інтерес представляють єврейські рецепти як об'єкт дослідження локальної культури. Вкорінені в культурний код місцевих громад, вони передавались від покоління до покоління в межах усної традиції, а також, частково були зафіксовані документально у вигляді кулінарних книг, записок, мемуарів, фотографій та інших сімейних архівних джерел. Так, на відміну від офіційних державних документів чи обліково-статистичних матеріалів підприємств, домашні архіви розкривають інтимний простір, фіксуючи ледве помітну рутину повсякденного життя [13]. Сімейні архіви стають основним засобом, за допомогою якого є можливість простежити особистості людей, які мешкали на певній території.

В Україні з початком російської агресії та окупації у 2014 році каталізувалося явище, що термінологічно було окреслено Ж. Дерріда як "архівна лихоманка". Це поняття фіксує інтенсивну пристрасть до виявлення та повернення втрачених артефактів нашого минулого [4, с. 14]. Його ідеї доповнює А. Азуле та стверджує, що "архівна лихоманка" – це не лише зацикленість на минулому, але й активне бажання взаємодіяти з теперішнім. За її словами, архіви не є пасивними сховищами історичних записів. Скоріше, вони втілюють колективну історію і за своєю суттю покликані сприяти її поширенню [1].

У цьому контексті архіви виступають активними учасниками історичного процесу, заохочуючи людей переосмислювати та реконструювати історичні наративи й усвідомлювати свою суб'єктність у цьому процесі. Особливої актуальності це явище набуває під час війни Росії проти України, в якій люди не лише переосмислюють постколоніальну спадщину, але й прагнуть утвер-

дити власний голос у світовому історичному дискурсі.

Цей архівний зсув також є актом повернення знань, накопичених у цих сховищах, що нагадує відому фразу "нічого про нас без нас" [9]. Зростання інтересу до архівів простежується не лише в дослідженнях про кулінарну спадщину, а й у генеалогічних, лінгвістичних та інших дослідженнях. Протягом століть українські архівні документи, книги та періодичні видання знищувалися різними методами, але зараз, у критичні часи, коли руйнування стає фізичним, архіви, бібліотеки та книговидавництва відіграють вирішальну роль у забезпеченні збереження історичної пам'яті й взаємодії з минулим, теперішнім та майбутнім.

Апелюючи до поняття "архівної лихоманки", цікаво спостерігати, що сучасний інтерес до архівів включає не лише звернення до наявних джерел, але й продукування нових артефактів, документування подій та опіку щодо забезпечення їхнього довготривалого зберігання. Про останнє свідчить поява нових ініціатив та розробка інноваційних методів роботи з архівними матеріалами.

Протяжна історія єврейського народу та переломні в її ході події, такі як погроми та Голокост, також виступають прикладом того, як рецепти та кулінарні записи ставали важливими культурними маркерами, а їх створення не припинялося навіть в найтяжчі моменти життя. Одні створювалися в підпіллі або таємно в таборах і ґетто людьми, які голодували або страждали від недоїдання. Інші були складені в таборах для переміщених осіб або в еміграції для поширення знання про культуру, яку хотіли зруйнувати [2].

Одним із прикладів є кулінарні записки Ілони Келлнер. У середині червня 1944 року її родину депортували до табору Аушвіц в окупованій Німеччиною Польщі. Батьків Ілони вбили в газових камерах у Біркенау. На початку серпня Ілону та її сестру депортували до Гессіш-Ліхтенау, підтабір концентраційного табору Бухенвальд. Там вона працювала перекладачкою і кур'єркою, а також прибирала завод. Вона витягала порожні аркуші зі сміттєвих кошиків і використовувала їх для запису сотень рецептів, продиктованих її подругами-ув'язненими [7].

Подібна історія сталася з Євою Освальт, яка прибула до табору Равенсбрюк у 1943 році. Спочатку її примушували до важкої праці, а згодом вона в'язала шкарпетки для офіцерів СС, а потім працювала на фабриці "Siemens". Коли охоронці залишали в'язнів наодинці, вони обмінювалися рецептами, і Єва переписувала їх на клаптики паперу, які знаходила на території фабрики. Врешті-решт у неї назбиралося достатньо рецептів, щоб скласти грубу кулінарну книгу. Також, в її документах знаходились передмова і вступне слово, призначені для подальшої публікації кулінарної книги [10].

Такі катастрофічні для психології людини моменти життя викликають почуття незахищеності і, водночас, жагу до того, аби залишити слід за собою та зробити внесок для своєї культури. Ця думка тісно переплітається з ідеями антропологічних та лінгвістичних досліджень К. Леві-Строса, який порівнював мову та їжу, наголошуючи, що вони є універсальними формами взаємодії і продуктами діяльності суспільства. Адже, без мови немає суспільства, так само суспільства немає і без їжі. У своїй праці він апелює до семантичного аналізу понять "сирого", "вареного" та "гнилого" і стверджує, що тільки спостереження може сказати, що кожен має на увазі під цими словами. На його думку, неприпустимо свідчити, що значення та результат буде однаковим для всіх [8, с. 37]. Таким чином, кулінарні книги можна вважати "порожніми формами" - вони не навчають готувати, однак прокладають шлях до розуміння кулінарної культури певної частини суспільства.

Єврейська культура здавна проявляє глибоку зосередженість на їжі як на важливому ритуальному елементі. У мемуарах часто можна виявити історії, які, навіть не маючи явного акценту на ритуалах як таких, формують багатий пласт матеріалів, що відображає певну сакральність харчових практик єврейського народу. Саме через такі, на перший погляд побутові історії, проявляється система знакових категорій матеріального та духовного світу.

Показовим є уривок з мемуарів про життя в Садагорі, автором яких є П. Рубінштейн (Бен-Саар) (1904 рік). Він описує своєрідний "культ" гарбузоїдів, які проживали в Садагорі; значну різницю в гарбузовому насінні, що було доступне для купівлі на ринку; про те, як єврейська молодь заздрила неєвреям, оскільки найсмачніше насіння було у Фросі, та яка, на жаль, не

була єврейкою; про вільнодумних євреїв, які купували некошерне насіння, і таке інше [11].

Можемо припустити, що автор мав на думці просто викласти власні спогади на папері. Однак, в цих спогадах оприявнились повсякденні реалії життя єврейської громади, де навіть звичайні продукти, такі як насіння гарбуза, ставали частиною релігійного життя, каталізатором соціального розмежування, причиною конфліктів тощо.

Загалом, гастрономічна пам'ять є важливим аспектом у збереженні культурної ідентичності єврейських спільнот. Страви, що мають історичну тяглість тривалістю в декілька поколінь несуть у собі історії, спогади та емоції. У часи міграцій та соціальних змін традиційна їжа залишає за людиною відчуття приналежності, стає не лише способом ідентифікації себе як частини спільноти, але й ланкою у процесі відтворення культурного наративу деінде.

Список використаних джерел і літератури:

1. Azoulay A. Archive. Political Concepts: A Critical Lexicon. 21 July 2017. URL: https://www.politicalconcepts.org/archive-ariella-azoulay/ (дата звернення: 30.10.2024).
2. Cookbooks and recipes. Holocaust Encyclopedia. URL: https://encyclopedia.ushmm.org/content/en/article/cookbooks-and-recipes (дата звернення: 30.10.2024).
3. Cooper J. Eat and Be Satisfied: A Social History of Jewish Food. Jason Aronson, 1993. 259 p.
4. Derrida J., Prenowitz E. Archive Fever: A Freudian Impression. Diacritics. 1995. Vol. 25, no. 2. Pp. 9–63. URL: https://doi.org/10.2307/465144 (дата звернення: 28.10.2024).
5. Food and Drink by Barbara Kirshenblatt-Gimblett. The YIVO Encyclopedia of Jews in Eastern Europe : веб-сайт. URL: https://encyclopedia.yivo.org/article/2098 (дата звернення: 29.10.2024).
6. Goldstein D., Merkle K., Mennell S. Culinary cultures of Europe : identity, diversity and dialogue. Council of Europe, 2005. 503 p.
7. Kellner Ilona papers. Recipes written on the backs of munitions factory forms (4 folders), 1944. United States Holocaust Memorial Museum : веб-сайт. Series 1. File 2. URL: https://collections.ushmm.org/search/catalog/irn615603?rsc=115507&cv=0&x=748&y=1492&z=1.5e-4 (дата звернення: 30.10.2024).
8. Lévi-Strauss C. The Culinary Triangle. Food and Culture: A Reader / ed. C. Counihan, P. Van Esterik. 2nd ed. New York, 2008. Pp. 36–43.
9. Nothing about Us, Without Us. United Nations : веб-сайт. URL: https://social.desa.un.org/issues/disability/events/international-day-of-disabled-persons-2004 (дата звернення: 30.10.2024).
10. Ostwalt Eva papers. Cookbook, 1943-1945. United States Holocaust Memorial Museum : веб-сайт. Series 2. File 1. URL: https://collections.ushmm.org/search/catalog/irn35210?rsc=25509&cv=8&x=1677&y=995&z=2.3e-4 (дата звернення: 30.10.2024).
11. Rubinstein P. (Ben-Saar). Frosie and the Pukaczes, 1904. The Jewish Vatican in Sadagora : memoirs. Olamenu, Tel Aviv, 1958. URL: https://jewishgen.org/yizkor/Sadagora1/sad001.html#Item11 (дата звернення: 30.10.2024).
12. The book of Bortschoff / ed. N. Blumenthal. Tel Aviv, 1960. 341 p. URL: https://jewishgen.org/yizkor/Borszczow/Borszczow.html#TOC (дата звернення: 30.10.2024).
13. Volochniuk K. Remembering, Displacement, and War: Contemporary Archival Practice as told through the Family Archive of Oleksii Shepeliuk. MOST. URL: https://mostmagazine.org/2024/10/15/remembering-displacement-and-war-contemporary-archival-practice-as-told-through-the-family-archive-of-oleksii-shepeliuk/?fbclid=PAZXh0bgNhZW0CMTEAAaYQZqDCWsemwI537NLYtKLMaMXJl8Z4PMLSsoymODpHT-lnpdVuLsF3lGc_aem_fytLyTuPah_eQnK9yV6k7w (дата звернення: 28.10.2024).

Караван Л.В.

ХЛІБ - НАЙВИРАЗНІШИЙ, НАЙПОПУЛЯРНІШИЙ, НАЙБІЛЬШ ЗНАЧУЩИЙ АТРИБУТ ХАРЧУВАННЯ

Хліб - харчовий продукт, який випікається з борошна. До хлібів відносять цілу групу основних продуктів, які виробляються способом випікання або смаження. Вихідним матеріалом є тісто, до складу якого входить борошно і вода, в які зазвичай додають дріжджі або закваску. Можливі й інші додатки. Звичайний хліб містить у собі поживні речовини, необхідні людині. У хлібі є білки, вуглеводи, вітаміни груп В, РР, мінеральні сполуки, наприклад, життєво важливі організму солі кальцію, заліза, фосфору. І що ще важливо, хліб має рідкісну властивість - він не приїдається, не може набриднути людям.

Ключові слова: *хліб, тісто, борошно, вода, випікання, Поділля.*

«Хліб – усьому голова!», «Хліб та вода – козацька їда!», «Без хліба суха бесіда» – таких прикладів української народної мудрості можна наводити безліч. Хліба споживали завжди багато, бо харчування в цілому було низьким за калорійністю. З хлібом їли й рідкі страви, й картоплю. Й навіть кашу. З ним улітку їли на полуденок (підвечірок) свіжі огірки, фрукти, ягоди, баштанні.

До найдавніших архаїчних видів хліба можна віднести прісні коржі. Але улюбленим повсякденним, святковим та обрядовим хлібом на Україні був учинений, тобто виготовлений на розчині, заквасці. У давнину розчину робили на хмелю, потім залишали шматок тіста від попередньої випічки. Виготовляли закваску, потім тісто, яке не раз перемішували. Пекли хліб у добре розпаленій печі на черені, підкладаючи під хлібини сушене капустяне листя, і робили це раз на тиждень, розраховуючи щоб хліба вистачило до нової випічки.

На Україні завжди віддавали перевагу житньому хлібу. Слово жито ще за часів Київської Русі мало таке широке значення, що ним називали і хліб, і їжу взагалі. У неврожайні роки аж до середини XX століття селянам доводилось пекти хліб, не лише з житньої, а з домішками ячмінної муки, висівок, картоплі, буряків, лободи, навіть жолудів. Пшеничний хліб випікали на великі свята: Різдво, Паску, весілля.

За звичаєм випічкою хліба для потреб сім'ї займалися жінки. І лише у пізньому середньовіччі, коли в містах почали з'являтися пекарські цехи, право виготовляти хліб, набули і чоловіки. Але деякі привілеї та заборони продовжували існувати як у домашньому побуті та і в цеховому спілкуванні: тіста не могли торкатися люди, що омивали покійних, гицелі, колії.

І навпаки - пекар чи кухарка, що виготовляли хліб користувалися особливою повагою. Хліб здавна є символом добробуту, гостинності, хлібосольства. Протягом віків у народі вироблялося ставлення до нього як до св'ященого предмета. Крихти і уламки хліба ніколи не викидали. А віддавали птиці чи худобі. За гріх вважалося недоїсти шматок хліба, а якщо такий шматок падав на землю, годилося підняти його, почистити від пилу поцілувати і доїсти. У традиційному інтер'єрі селянської хати хліб-сіль, покриті рушником, були необхідним атрибутом. Запрошуючи до столу, господар казав: Просимо до нашого хліба-солі!, а після застілля гості дякували за хліб-сіль. Розділити з кимось хліб-сіль означало подружитися, побратися. Зустрічати хлібом-сіллю дорогих гостей – цей звичай, що має глибоке коріння, дійшов до нашого часу [1, с. 80-96].

Існувало багато видів хлібних виробів. Серед них:

БАЛАБУШКИ (балабухи) – невеличкі булочки круглої форми з кислого тіста. Пекли їх у святкові дні чи в неділю найчастіше з пшеничного або гречано-пшеничного борошна. На печених балабушках ворожили у новорічну ніч і на Андрія. Воду для тіста слід було принести від колодязя ротом. При цьому хлопці смішили дівчат, щоб ті випустили з рота, або проковтнули воду.

ВЕРГУНИ – просте печиво, нехитрі ласощі, які виготовляли з прісного тіста на яйці й сиворотці або маслянці. Тісто для вергунів розкачували у тонкий корж, різали на прямокутники чи ромби, у яких робили внутрішній надріз. Потім вивертали усередину надрізу раз чи двічі і смажили у киплячій олії до золотавого кольору. Робили вергуни й іншої форми, тонкі пластівці з тіста змащували олією і згортали рулетиком, а потім пекли у негарячій печі, однак

перевагу віддавали вергунам, виготовленим у перший спосіб. Вергуни готували дівчата на вечорниці, хазяйки для колядників і щедрувальників, баби-повитухи для онуків. Робили їх і у свята, які припадали на піст.

ГОРОХЛЯНИКИ (горохвяники, хоми, горохові млинці) – досить поширена страва. Горох розварювали, розтирали кописткою, доки не утворювалася однорідна пюреподібна маса, злегка охолоджували і додавали 2-3 ложки пшеничного або житнього борошна. Смажили на добре розігрітій сковороді – у піст на олії, у м'ясоїд на смальці. Їли зі шкварками, товченим часником, олією, сметаною. З 50-х років горохляники почали виходити з ужитку.

ГРЕЧАНИКИ – гречані млинці або перепічки. Тісто для гречаних млинців готували з хлібною закваскою чи дріжджами, додаючи не менше чверті житньої або пшеничної муки, яйце і сироватку (молоко, воду). Гречані перепічки робили з крутішого вчиненого тіста, випікаючи їх на сковороді. Вони слугували замінниками хліба, якщо його не вистачало до нової випічки. З такого самого тіста у керамічних кухликах пекли й гречані стовбуни, які також заміняли хліб.

КНИШІ – житній, рідше пшеничний хліб з борошна тонкого помелу. З готового розчинного тіста зліплювали кругленьку паляничку і, вмочивши в олію ложку, надрізали нею по краю хлібини. Одержані «пелюстки» (п'ять чи сім) витягували, загинали до середини хлібини і притискали ложкою. Іноді замість ложки брали маленьку чарочку, вмочували її вінця в олію і відтискали пять-сім печаток, щоб олія затрималася у борозенках. Під «пелюстками» книші зрідка начиняли смаженою на олії цибулею. Готували цю страву переважно на свята, які випадали у піст (Святий вечір, Благовіщення) на поминки, проводи.

КОРЖІ – найдавніший вид хліба, що виготовлявся з прісного тіста. Як правило, коржі робили тоді, коли до наступної випічки не вистачало хліба. Прісне пшеничне або житнє тісто замішували на сироватці, маслянці, молоці з яйцем, а у піст – на воді, тонко рокачували качалкою на стільниці, робили насічку ножем і смажили на сковороді на олії. Коржі їли замість хліба, готували їх і як окрему страву до молока, ряжанки, сметани тощо. Особливого значення коржі набували у перший день посту – жиляний понеділок. Тоді їх пекли просто на черені без олії, і називалися вони жиляники, жилавики, дужики. Їли їх з редькою і хріном, примовляючи: Щоб жилавим бути. Готували коржі і на Спасівку: розтирали у макітрі мак до утворення молока, додавали трохи муки і меду і кришили туди коржі, які називали тоді шулики (шуляки). Пшеничні коржі ще й сьогодні не вийшли з ужитку.

ПЕРЕПІЧКИ – замінники хліба. Робили їх з розчинного тіста тоді, коли не вистачало хліба до нової випічки. Закваску не витримували декілька годин, як годилося при виготовлені хліба, а робили значно швидше. Іноді, вчинивши хліб, відбирали частину хлібної розчини, замішували тісто, ліпили невеликі булочки й випікали, не чекаючи, поки тісто підійде кілька разів. Пекли перепічки переважно у суботу на сніданок. Сьогодні, незважаючи на те, що хліб домашньої випічки майже вийшов з ужитку, перепічки все ще наявні в селянському харчуванні.

ПИРОГИ відігравали велику роль у традиційному харчуванні. Виготовляли пироги двох видів: печені (з кислого тіста) й смажені (з прісного). Печені пироги нерідко робили з того ж тіста, що й хліб (тобто переважно житнього), але обов'язково з начинкою. Пшеничні пироги пекли лише на свята. За начинку правили сир, розтертий з сирими яйцями, смажена квашена або свіжа капуста, варені квасоля, горох, картопля, гречана каша зі шкварками, печений гарбуз із калиною чи без неї, товчений мак, мак із калиною, калина (а влітку і восени й інші свіжі ягоди та фрукти), варені і розтерті сушені груші й сливи, варене, січене й підсмажене з цибулею м'ясо, зелена цибуля з вареними яйцями, смажені з цибулею свіжі гриби, урда. Готували й смажені пиріжки з прісного не заквашеного тіста. Смажили їх на сковороді на олії, перегортаючи. У піст начинкою були гриби, картопля, капуста, урда, мак, ягоди і фрукти, каша з олією, у скоромні дні – здебільшого сир. Пироги й досі є однією з найулюбленіших страв. Готують вчинені пиріжки тепер на дріжджах, а не на хлібній розчинні, і з пшеничного тіста.

Існує і багато видів обрядового хліба. Серед нього:

КОРОВАЙ - як символ для української обрядової традиції має особливе значення, використовується у численних обрядових діях і вирізняється багатоманітністю варіантів.

Коровай як обрядовий атрибут має глибокі традиції. У давньоруській літературі нерідко зустрічаються згадки про цю ритуальну язичницьку страву, яка засуджувалась офіційними церковними колами. Однак висока престижність короваю, як обрядового хліба, сприяла стійкості цього елемента культури і навіть зміцненню його символічного статусу.

Особливе значення коровай має в українському весіллі. Відсутність короваю означала неповноцінність обряду. А людина, яка з бідності, сирітства чи якихось інших причин була позбавлена весільного короваю одержувала прізвисько (а то й прізвище) Безкоровайний. Недарма про людей, наділених особливим почуттям власної гідності, казали: «Сидить, мов коровай на весіллі». Весільний коровай і зараз випікають із кращих сортів муки, із розчинного тіста на маслі, яйцях. Зверху його оздоблюють виробами з тіста,шишками, голубками, жайворонками, качечками, квіточками, колосками, тощо. Крім того прикрашали зеленню барвінка, ягодами або цвітом калини. Червоними стрічками.

До короваю шанобливо ставляться від початку його виготовлення найбільш поважними жінками-коровайницями і до розподілу старшим дружбою або старостою в кінці весільного застілля і роздачі «на мир Божий». Ще й досі при виготовлені короваю дотримуються звичаїв, що йдуть з глибокої давнини. Посадивши коровай у піч, коровайниці піднімають до стелі діжу, танцюють з нею, співаючи величальних пісень. Навіть вода, якою коровайниці миють від тіста руки, набуває особливого значення. Вони символічно вмивають нею всіх присутніх на обряді, цілуються навхрест, а потім співаючи, воду виливають під родюче дерево: щоб вишеньки розвивались, щоб дітоньки любувались.

Коровай, як символ завершення аграрного року, завжди випікали й на обжинки; разом із обжинковим снопом він є одним із найважливіших атрибутів свята Врожаю.

ШИШКИ – весільне обрядове печиво, яке випікали з коровайного тіста. Розкачували смугу тіста й робили з одного боку насічки, зубці. Потім стрічку згортали, перевертали зубцями догори і підперізували качалочкою з тіста. Це й були шишки. Виготовляли їх і в інший спосіб – маленькими плетінками на зразок калачиків, у формі пташок чи булочок. Шишками оздоблювали коровай і лежень; ними дарували на застіллі гостей, яким не вистачало короваю, коровайниць, весільну челядь; ними запрошували на весілля. Шишки були чи не єдиною подякою молодої та молодого своїм дружкам і боярам. Отож ідучи на весілля, гості несли з собою хліб, а верталися зі шматком короваю або шишками.

КОЛАЧ - обрядовий хліб. На весіллях , крім короваю, пекли і інше печиво, серед якого колач посідає не останнє місце. Виготовляли його із вчиненого тіста, як правило, плетеним з трьох-чотирьох качалочок. Колачі були завернуті у великий овал, нерідко з діркою посередині. Робили й маленькі колачі розміром з кулак. На півдні Поділля колачі виконували функцію короваю, і їх там випікали багато – для обдарування на застіллі для почесних батьків, для обміну між родинами, для даровизни тощо.

ПАСКА – весняний обрядовий хліб, який готували до Великодня. Дуже здобне вчинене тісто на яйцях, маслі, сметані, олії, цукрі добре вимішували і ставили у тепле місце сходити. Змастивши форми (бабинці, кухлики) вкладали туди тісто, стежачи щоб воно займало не більше двох третин посудини. Тісто знов сходило, і його з великою обережністю ставили у добре випалену піч. Готову паску прикрашали цукровою поливою, фарбованим пшоном чи маком. Її обов'язково святили у церкві із крашанками та іншими стравами святкового столу. Свяченою паскою починали великодній сніданок. Усе що стосувалося паски, мало непересічне значення: крихти не можна було викидати свиням чи птиці, лише рогатій худобі, вершечок від паски, висушений і залишений на запас, мав за повір'ями лікувальні властивості не лише для людей, але й для худоби. Багато уявлень про паску пов'язано з весняними аграрними звичаями. Коли водночас садили в піч паску, а в землю цибулю, остання повинна була добре вродити. Одну паску треба було тримати на столі цілий тиждень, до проводів, що добре родила пшениця.

КОРОЧУН (красун, кречун) – різдвяний обрядовий хліб, який випікали разом з колачами для вечерників і колядників. Внесення корочуна відбувалося так само урочисто, як і поставлення на покуті куті з узваром. Символічний зміст цього обрядового хліба зводився до сподівання сімейного добробуту.

КАЛИТА (калата, маламай) – обрядовий

хліб, який готували на Андрія. У цей день відбувалися великі молодіжні гуляння, дівочі ворожіння на пампушках тощо. Але найбільш поширеною була гра в «Калиту». Дівчата випікали великого круглого коржа з діркою посередині, на якому витискали нехитрий орнамент, і підвішували його до сволока. Іноді місили тісто на відварі любистка, щоб хлопці любили.

ЖАЙВОРОНКИ (сороки) – печиво, що випікали на свято Сорока святих. У кожному господарстві хазяйка робила у цей день 40 книшиків, калачиків, бубликів, або булочок, схожих за формою на пташок. Для цього з маленького шматочка тіста робили качалочку, завязували її вузликом, розплескували кінці, наче гребінчик і хвостик, і запікали. Цих жайворонків їли протягом дня, причому обов'язково діти (як свої так і чужі). Тому вони ходили по хатах і їх пригощали жайворонками. Діти бігали по селу, підіймали вгору «пташок» і проспівували або промовляли нехитрі заклички.

За повір'ям, ці дії повинні були прискорити повернення птахів із вирію, тобто початок весни. Сьогодні жайворонків в Україні майже не випікають.

Таким чином, резюмуючи вище сказане, можна дійти до висновку, що в Україні і зокрема на Поділлі існувало багато видів хліба, а українці дуже шанували хліб. Хліб на столі вважався найбільшою святинею. Хліб-сіль, подані гостеві на вишитому рушнику, були й залишаються вищим проявом гостинності. З хлібом пов'язано безліч звичаїв і повір'їв, наприклад, хліб дозволялося різати тільки у висячому положенні і тільки в напрямку до себе. Якщо шматок хліба впав, його слід було підняти, поцілувати і знову покласти на стіл, бо викинути шматок вважалося святотатством. У цих звичаях виявився постійний острах голоду, який переслідував предків сучасних українців [1, с. 104-108].

Список використаних джерел і літератури:

1. А.П. Пономарьов, Л.Ф. Артюх, Т.В. Косміна та ін. Українська минувшина: ілюстрований етнографічний довідник // Київ: «Либідь». - 1994 р. - Вип. 254. - С. 108.

Коржик С.А.

РИБНІ СТРАВИ - ГАСТРОНОМІЧНІ БРЕНДИ ЛЕТИЧЕВА ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ

Стаття присвячена дослідженню унікальних кулінарних традицій Летичева, зокрема, рибних страв, які стали візитівкою цього регіону. Аналізуються історичні та культурні аспекти формування гастрономічних брендів, їх роль у розвитку місцевої кухні та вплив на туристичну привабливість селища. Окрема увага приділяється рецептам традиційних рибних страв, особливостям їх приготування та символічному значенню в культурі Летичева. Стаття сприяє розумінню важливості збереження кулінарної спадщини та популяризації гастрономічних брендів як частини нематеріальної культурної спадщини регіону та розвитку гастрономічного туризму.

Ключові слова: *Летичів, ресторан «Чайка», кафе «Червоні вітрила», летичівські карасі в сметані, оселедець по-летичівськи, Ю.Й.Штульбойм, Н.Д.Таран.*

У сучасних умовах одним з видів туризму, що розвивається найбільш динамічно, є гастрономічний туризм. Цей напрямок має великі перспективи для розвитку, а організація гастрономічних турів сприяє відродженню національних кулінарних традицій.

З організаційної точки зору гастрономічний туризм включає ознайомлення з технологіями приготування місцевих страв, історією та традиціями їх споживання, а також можливість участі туристів у приготуванні національних страв, відвідуванні

кулінарних фестивалів та конкурсів.

Летичів – старовинне подільське містечко, туристична привабливість якого базується на трьох китах: замково-монастирському комплексі в центрі міста, могилі і пам'ятнику Устимові Кармалюку та знаменитому рибному базарі.

Саме в селищі міського типу Летичів поєднуються дві глибоководні річки - Вовк та Південний Буг. Оскільки місцевість навколо має ще чимало штучних водойм, Летичів став одним із найвідоміших в Україні центром продажу риби, на рибному базарі якого можна знайти різні види риби та рибопродуктів.

Ринок виник на початку дев'яностих років минулого століття, і до цього часу не втрачає своєї популярності серед відвідувачів. Його виникнення пов'язане з тим, що в складній економічній ситуації місцеві жителі стали активно займатися риболовлею у Щедрівському водосховищі і продавати свій вилов. Ринок був спочатку стихійним, але згодом перетворився у централізований продаж рибопродуктів. Місцеві торговці змагаються між собою в питаннях якості та асортименту товарів, тому будь-який відвідувач знайде все, що душа забажає: в'ялену, сушену, солону та іншу рибу, ікру коропа і багато іншого.

Багато з того, що ми бачимо в Летичеві нині, залишилося після людей, яких давно нема: їх житло, святині, крамниці, архітектура, література, фото, поховання... Багато з цього дожило до наших днів у дещо інакшому вигляді, бо за плечима століття змін. Вулиці Летичева переповнені історією, але інформаційних стендів чи дощок, що допомогли б дізнатися про місто - немає. У Летичеві є будинки, яким близько двох сотень років.

Багато хто з жителів нашого містечка пам'ятають кафе на березі Південного Бугу під назвою «Червоні вітрила» (рос.), або як його називали в народі «Поплавок». Цей заклад громадського харчування деякі мешканці селища досі згадують з ностальгією. У ньому замовляли улюблені страви, проводили перші побачення, святкували весілля та випускні вечори. Це була вже не їдальня, бо можна було замовити шніцель, і ще не ресторан, бо не було гардеробу. Чимало людей там смакували і рибними стравами, з місцевої риби зі своєї річки Південний Буг. А комусь особливо до вподоби були морозиво пломбір, молочний коктейль, яблучний мус та желе з тертим шоколадом.

Однак мало хто знає, що будував його правнук єврейського купця 2-ої гільдії Юхим Йохельович Штульбойм (Єфім Йосипович). Протягом 1955-1973 років він завідував районною заготконторою. У 1973-1975 роках працював директором комбінату харчових продуктів. Саме при ньому розбудовувався відомий на той час по усій Україні ресторан «Чайка» (про нього розповідь – нижче).

У Юхима була дружина, з якою вони виростили трьох дітей: сина Ізю і дві доньки, одна з яких Броня. А проживав він у будинку свого прадіда Хаїма Срульовича Штульбойма. Про це свідчать цілий ряд документів з Державного архіву Хмельницької області.

За адресою: вулиця Леоніда Шірпала, 24 у Летичеві розташований будинок 19 століття єврейського купця 2-ої гільдії Штульбойма – один з найстаріших будинків міста. Точної дати будівництва ніхто уже не знає. Однак 16 червня 1866 року у Летичівському повітовому суді розглядалася справа за заявою Хаїма Срульовича Штульбойма. У заяві він повідомляє, що отримав у спадщину після смерті батьків дерев'яний будинок з землею, розміром 15 сажнів у довжину і 8 ½ сажнів у ширину, вартістю 200 рублів сріблом. Будинок розташовувся на вулиці, яка тоді носила назву Фасова. Так як документи на будинок були втрачені, то лише за рішенням суду він зміг узаконити свою спадщину [1].

Уся родина Штульбоймів були торговцями. Спочатку вони входили у різьницький цех і займалися забоєм худоби і продажем м'яса. Прослідкуємо родовід Штульбоймів від найдавнішого нам відомого представника. У Сімейному списку для вербування в армію по місту Летичеву за 1833 рік знаходимо, що голова господарства Шльома Хаїм Штульбойм помер у 1827 році. На момент попередньої ревізії у 1816 році, йому було 44 роки. Тому датою народження його буде 1772 рік. У Шльоми Хаїма і його дружини Гінди (1772) було три доньки: Естер (1808), Рухля (1812), Лея (1815) та син Сруль Хаїмович, який народився у 1798 році і помер у 1832 році у віці 34 роки. У нього і його дружини Генії (1798) було три сини: Хаїм (1815), Гершко (1817), Шмуль (1819) та донька Удя, 1816 року народження [2].

У Хаїма Срульовича і його дружини Гуді (1815) було два сини Сруль (1834), Іхель

(Йохель) (1854) і донька Марем (1845).

Царський закон 1824 року розподілив усіх купців на гільдії. Він давав можливість заможним євреям із міщан потрапити до купецького стану, а представникам купецького стану - до міської думи. Це давало їм більше привілеїв. Різниця між гільдіями полягала у розмірі капіталу та розмірі податків, які сплачував купець. У Ревізійному списку постійних жителів міста Летичева за 1875 рік вказано, що Хаїм Срульович Штульбойм – купець 2-ої гільдії [3].

11 червня 1892 року набуло чинності нове Міське положення, за яким, серед іншого, посилювався контроль місцевої адміністрації за діяльністю органів міського самоврядування. Якщо раніше право голосу мали всі платники податку, то за новим положенням коло виборців звузилося до заможних жителів Летичева - землевласників, купців 1-ї і 2-ї гільдій та великих домовласників. У 1912 році у списку осіб, які мали право участі у з'їздах міських виборців по м. Летичеву і Летичівському повіту по виборах у Державну Думу значиться Штульбойм Іхель Хаїмович, батько будівничого відомого вже нам кафе та ініціатор побудови ресторану «Чайка».

У ресторані «Чайка» шеф-поваром працювала відома на всю Україну Нелла Давидівна Паднєвич (дівоче прізвище - Таран). Більше тридцяти років трудилася біля плити, член обласної кулінарної ради, член правління облспоживспілки, депутат селищної ради, нагороджена орденом Жовтневої революції, двома орденами Пошани та орденом Леніна. А розпочинала у невеликому кафе, де її примітили за працелюбність та оригінальність власних рецептів. Незабаром запропонували перейти до щойно відкритого ресторану в Летичеві, що розміщувався на міжнародній трасі. Заклад потроху набував свого авторитету не тільки серед відвідувачів, а й серед колег та обласного керівництва, відзначаючи не тільки професійність команди, але, в тому числі, і талант Нелли Давидівни. Нещодавно Нелла Давидівна проводила практичні заняття для ста кулінарів, які мали отримати незабаром таку спеціальність, і була дуже задоволена результатом.

У радянські часи всі заклади громадського харчування були державними. За часів СРСР ресторани для більшості громадян не були часто відвідуваними місцями – посиденьки в престижних закладах коштували досить дорого, а деякі з них і зовсім відчиняли свої двері тільки обраним клієнтам. Тому частими гостями ресторанів були, здебільшого, забезпечені та статусні люди. Але заклад у Летичеві не був занадто дорогим і місцеві жителі залюбки його відвідували.

Сьогоднішня класифікація ресторанів, можливо, не дуже відрізняється від радянської. У середині 80-х поділ був наступним: категорії «люкс», «вища», «перша» та «друга». Різниця полягала у кількості страв, що пропонувались, якості посуду, зовнішньому вигляді персоналу, вишуканості інтер'єру, наявності концертної програми та навіть поліграфічному виконанні меню.

Летичівський ресторан «Чайка», як один із кращих у торгівельній мережі Хмельницької області, міг скласти конкуренцію будь-якому столичному. Особливо хвалили його за якість обслуговування. Водій рефрижератора Віктор Нестерович Тарасенко високо оцінив роботу летичівських рестораторів та придорожній сервіс: «Та я лишню сотню кілометрів проїду, щоб пообідати тут!».

Коли журналісти всесоюзного журналу «Огоньок» у 1985 році завітали у цей заклад громадської торгівлі, то були надто вражені його вишуканістю і шиком, особливо їм запам'яталася розкіш голубого залу, з білим кантом дзеркальних овалів, з простим, однак, красивим посудом. На сторінках журналу вони ділилися зі своїми читачами тими емоціями, які їх переповнювали [4].

Зовні двоповерховий заклад - не надто привабливий. Хоча пройшов до початку Олімпіади-80 процес реконструкції і серйозного оновлення. Через три сходинки – вхід у кулінарний відділ. Журналісти нарахували тут більше шістдесяти найменувань різноманітної продукції. Вразило їх навіть те, що, здавалось би, у такій далекій периферії вони змогли випити і смачної «кави-еспресо» з працюючої каво-машини. Нам, місцевим відвідувачам, цей відділ особливо запам'ятався, адже тут продавалися дивовижні за смаком солодощі: лукум, зефір, зефір у шоколаді, і надзвичайно смачні іриски.

Через сусідні двері журналісти потрапили до ресторану, пройшли оббите деревом затишне фойє, пройшли першим залом і поспішили на кухню. Тут панували чистота і порядок: плита була відмінної чистоти, усі жарочні шафи – акуратні, посуд, ножі та ви-

делки – аж блищали. Усе говорило про те, що за порядком і чистотою тут слідкують постійно. При ресторані працює кафе на самообслуговуванні, де пропонують швидкий комплексний обід – від 3 до 5 карбованців, у залежності від страв (сюди входили закуска, гаряча та основна страви, десерт, чай або кава). А готують його ті ж самі поварі [4].

Тут любили святкувати дні народження та весілля. У меню – котлети по-київськи, різні види юшки і борщу. Дивували різноманітністю алкоголю. А фірмовою стравою були знамениті «карасі в сметані» (див - на світлині).

У світі гастрономії риба завжди виступає як головний герой кулінарної сцени, особливо в святкові дні. Вона, наче актор на виставі, грає основну роль у стравах, які дарують радість і вражають неперевершеним смаком.

Риба з давніх давен займає значне місце в харчуванні українців. Своїми харчовими і кулінарними якостями риба не поступається перед м’ясом і навіть краще засвоюється організмом людини.

Суто рибних страв раніше було мало. Свіжу рибу смажили, їли гарячою й холодною, додавали до пісного борщу. З сирої риби варили юшку й холодець. В’юнів і карасів тушкували у сметані. У піст (особливо зимовий) споживали просол – солону рибу. В’ялену на повітрі або сушену в печі рибу додавали до пісних юшок, крупників, куліша, борщу; парену – до вареної картоплі. У піст, у неділю й свята готували рибні січеники (товченики).

Особливу увагу притягували шедеври давньої кухні часів Київської Русі. Уже в IX столітті була створена класична національна страва – карасі, смажені разом з лускою у сметані з цибулею. У його технології були враховані всі особливості і вимоги рибної харчової сировини до супроводжуючих продуктів. Ця страва, на жаль, така рідкісна зараз, дає найкраще уявлення про кулінарний такт і смак давньоруських кулінарів.

Карасі в сметані - традиційна страва, яку готують у Летичівському районі Хмельницької області. Цей край здавна славиться своєю багатою кулінарною спадщиною. А ця страва за старих часів була настільки улюбленою, що її подавали навіть на весіллях. М'ясо карася легке, некалорійне, добре засвоюється і підходить для раціону людей, які дотримуються дієти. Біле, соковите, дуже ніжне м'ясо вирізняється високим вмістом білка, амінокислот, вітамінів і мікроелементів. А найсмачніший карась - це засмажений у сметані. Повністю вивітрюється тинний запах, а страва набуває делікатесного характеру.

Карасів для приготування в сметані краще брати найсвіжіших і не найбільших: розміром з долоньку або трохи менші будуть в самий раз. Очистіть і випатрайте карасів і відріжте плавники. Тепер підготуємо рибу до запікання і позбавимо її кісток. Секретар із чеховського оповідання «Сирена» радив таке:

- Не буду, не буду! Винен-с! - вибачився секретар і продовжував пошепки:- «Тільки-но з'їли борщик або суп, зараз же наказуйте подавати рибне, благодійнику. Із риб безмовних найкраща - його смажений карась у сметані; тільки, щоб він не пахнув тванню і мав тонкість, потрібно протримати його живого в молоці цілу добу» [5].

У цьому оповіданні декілька діловитих чоловіків, а саме суддів, починають перед обідом обговорювати всілякі страви - поросяти з хріном, смажених качок і гусей, білі гриби і рижиків, карасів у сметані, судака з підливою з помідорів і грибів...

Ця риба справжній герой багатьох творів. Наприклад, той же А. П. Чехов написав повість «Риб'яче кохання», про карася, що живе в ставку. Крім опису карасів, Антон Павлович ще дуже любив їх їсти, так, смажених карасів у сметані, попередньо вимочених у молоці.

Так і писав у «Невидимі світу сльози»: «Ви були, панове, коли-небудь у Варшаві? Там отак роблять... Беруть карасів звичайних, ще живих, животрепетних, і в молоко... День у молоці вони, сволота, поплавають, а потім як їх у сметані на скворчащій пательні просмажать, то потім, братець ти мій, не треба твоїх ананасів!» [6, с. 46-50].

У місті Летичеві ще з середини 18 століття компактно проживали євреї. У них теж були свої фірмові страви з риби, особливо фаршированый короп. Таку страву теж подавали у летичівському ресторані «Чайка» у святковому, чи весільному меню. Готували його приблизно так, як більшість летичівських господинь готують і тепер. І відзначають, що це - ідеальна страва для будь-якого святкування. Її справжні цінителі переконують, що найсмачніша фарширована риба готується лише з коропа. У фаршированому вигляді ця риба дуже ніжна

та соковита. Начинка більше схожа на рибне суфле. Якщо її ще й правильно приготувати, то вона буквально «тане в роті». І найголовніше – весь процес досить легкий. Тут пригадується смачний вислів Шолом-Алейхема: «Я не віддам шматочка єврейської риби за всі маринади і майонези в світі…». Використовуємо для цієї страви такі інгредієнти: короп (приблизно тушка понад 3 кг), 2 яйця, 2 цибулини, 2 моркви-ни, 100 г кефіру, 4 скибочки черствого хліба, суміш перців, спеції до риби, сіль. Для соусу: 50 г сметани, 2 ч. л. гірчиці, сіль, цукор, перець, зубок часнику.

Приготування: коропа обробити: почистити від луски, видалити зябра, випатрати. Підрізати основну кістку біля голови та хвоста, але так, щоб не пошкодити шкіру. Робити неглибокі надрізи, обережно відокремлюючи шкіру від тушки. Філе відокремити від кістки й перекрутити його через м'ясорубку. Черству булку замочити в кефірі. Потім ретельно відтиснути й додати у фарш із риби. Вибити яйця. Почищену цибулю подрібнити кубиками, підготовлену моркву натерти на тертці. Обсмажити на олії цибулю до прозорості, після цього додати моркву, посолити, поперчити за смаком і хвилин через 5 відставити сковорідку. Коли смажені овочі охолонуть, додати їх у фарш. Усе посолити, поперчити. Все ретельно перемішати й відбити масу. Наповнювати нею рибу й зашити її нитками. Фольгою встелити деко, трохи збризкати її олією і викласти рибину нитками донизу. Приготувати сметанно-гірчичний соус: змішати всі інгредієнти. Рясно змастити соусом коропа. Випікати при температурі 180-200ºС (час запікання залежить від розміру риби - короп великий може готуватися протягом 1,5 годин). Порізати порційними шматками та прикрасити за бажанням.

Озираючись у минуле, ми тепер здатні проаналізувати, що у період пізнього соціалізму (1965-1990) ставка на рибу, яка б могла «заповнити нестачу м’яса», була цілком прагматичною стратегією державної харчової політики. Просування риби як «виняткового джерела протеїну» у 1960-1970-ті рр. стало частиною потужної соціальної реклами. У грудні 1969 року, як зазначила Є. Твєрдюкова, Центральне телебачення СРСР запропонувало громадянам програму «Аукціон», в якій рекламувались «дари моря».

Телеглядачі мали взяти участь у «рибній вікторині» та відповісти на питання, якою рибою Земляніка пригощав Хлестакова, яка морська тварина допомагає від облисіння, якою є швидкість пересування крабу тощо. Переможцям пропонувались призи: холодильник, заповнений лангустами, туристичний намет, газова плита із пакетом креветок, банки консервованого кальмару (в декотрих з яких були прикраси з бурштину) й власне дари моря — креветки, трепанги, вобла [7].

Крім того, було зроблено акцент й на промисловому вирощуванні риби у водоймах, штучних ставках, садках, річках. Порівняно із 1960 р., у 1975 р. виробництво риби у внутрішніх водоймах СРСР виросло у 10 разів [8].

Можна констатувати, що жоден продукт не отримав настільки потужної та щільної реклами у пізньорадянську добу. Як зазначає А. Мастеровой, у середині 1970-х «рибний вплив» на зміну повсякденного харчування було здійснено також через відкриття спеціалізованих («фірмових») магазинів «Океан» та запровадження з 26 жовтня 1976 р. «рибного дня» у всіх закладах громадського харчування, у тому числі, і в ресторанах [9].

Навіть у радянських фільмах рибні вироби та морепродукти мали ознаки проблематичної престижності. З одного боку, фаршированa риба («Іван Васильович змінює професію), краби («Відпустка у вересні»), раки («Короткі зустрічі»), заливна риба («Іронія долі…») й навіть омар («Манія величі») позначені як страви урочисті, приготовані для свята, бенкету, замовлені в ресторані. Серед них, як ознака радянських розкошів, чорна та червона ікра підкреслювала високий статус та/або високі статки їдців [8].

Однак очевидне збільшення виробництва та вилову риби, як й державне рекламне просування споживання риби й рибних та морських продуктів не давало бажаних результатів у контексті змін харчових уподобань пересічних громадян.

Доступна риба з магазинів «Океан» разом із картоплею та макаронами продовжила своє позиціонування як їжа для бідних. Мойвою радянські містяни продовжували годувати котів. М’ясо на цьому тлі стало ознакою престижного статусного споживання [8].

У 2014 році побував на Летичівщині та записав декілька цікавих рецептів з риби

відомий телеведучий та знавець продукції зі знаком якості Костянтин Грубич. Він побував у всіх регіонах України, де готував і смакував страви, притаманні саме цій місцевості, ознайомлювався з культурою і традиціями міст, містечок та сіл. Тому кожна зі страв у його авторській книзі «Смачна країна» має свою історію, унікальну рецептуру та нагадує про добрих людей, які доклалися до її творення і поширення. Крім того, всі страви супроводжують додаткові поради та спеціальні секрети від автора – як найкраще готувати, чим присмачувати і з чим подавати той чи інший смаколик. «Смачна країна» – це не лише кулінарна насолода, а й чудова нагода поглянути на Україну під новим кутом [10].

Рецептом «Оселедець по-летичівськи» з Костянтином поділилася власниця кафе «Марія» у селі Вербка, підприємиця Марія Сидорук, коли команда кіношників заїхала до неї пообідати. Смачна страва настільки вразила кулінарного знавця, що він його не тільки записав і поширив у своїй книзі. Цій страві Костянтин присвятив одну із своїх кулінарних передач «Оселедець по-летичівськи. Ікряники» [11].

Такий рецепт приготування домашнього оселедця з річкової риби вирізняється своєю ніжністю, соковитістю та витонченим пряним смаком.

Всім відомо, що в річковій рибі досить велика кількість дрібних кісток, але завдяки такій техніці приготування вони розчиняються й абсолютно не відчуваються. За цим рецептом можна готувати оселедець з будь-якої риби, проте ідеально для цього підходить короп. Він повинен бути великих розмірів, близько двох кілограмів, у такому випадку закуска вийде дивовижною!

А це для найбільш ретельних: почистити та випатрати коропа, відокремити філе від кісток та нарізати дрібними шматочками. Щедро посолити та поставити на 20 хвилин. Відтак сіль змити холодною водою, замаринувати перцем горошком та духмяним, лавровим листям, повністю залити оцтом та залишити ще на 20 хвилин. Зливши оцет, заправити меленим коріандром та олією. Інгредієнти: короп – 1 кг, сіль – 100 г, оцет – ½ л, перець чорний горошком – 10 г, перець духмяний – 5 г, лаврове листя – 1 г, коріандр мелений – 2 г, олія – 2 ст. ложки. Перед подачею на стіл зняти з коропа шкірку, прикрасити лимоном та зеленню.

Ікра риби - це цінний і поживний продукт, який використовується в кулінарії не рідше, ніж інші морепродукти. Ікра рибна високо цінується завдяки приємному і пікантному смаку, а також корисному складу, в який входить великий комплекс вітамінно-мінеральних речовин, амінокислот і ненасичених жирних кислот. Оригінальні страви з риб'ячої ікри сподобаються навіть найвибагливішому гурману, адже вони не тільки внесуть різноманітність у щоденний раціон, а й стануть яскравим акцентом будь-якого святкового застілля. Рецепти страв з рибної ікри включають в себе ікорні оладки. Смачні і соковиті ікряники дуже просто готуються і порадують цікавим, приємним смаком. Їх разом із рибою та раками залюбки купують відвідувачі на летичівському рибному ринку.

Рецепт ікорних оладів (ікряників) надзвичайно простий і включає такі необхідні інгредієнти: рибна ікра - 800-900 г; пшеничне борошно - 300 г; курячі яйця - 2 шт; ріпчаста цибуля - 2 шт; кефір або майонез; пряноші на свій смак.

Для приготування ікорних оладів ріпчасту цибулю очистіть від лушпиння і подрібніть за допомогою дрібної терки. Ікорну масу витягніть з плівкового мішка, добре посоліть і приправте ароматними спеціями.

Пшеничне борошно змішайте з яйцями і дрібкою гашеної соди. Ретельно перемішайте - у вас має вийти однорідне тісто без грудок. Викладайте масу ложкою на сковороду з розпеченим рослинним маслом і обсмажте по кілька хвилин з кожного боку, до рум'яної золотистої кірочки.

Ікру річкової риби летичівські господині ще й засолюють. Засолити ікру річкових риб в домашніх умовах зможе навіть кулінар-початківець, так як засолка рибного делікатесу не викликає ніяких складнощів. Основне правило як солити ікру - правильні пропорції води та ікри. На 1 кг рибного продукту потрібно 3 л води.

Перед тим як засолити ікру річкової риби витягніть її з мішечка і промийте під проточною водою. У велику каструлю влийте воду і додайте кухонну сіль (2-3 ст. л. на 1 л рідини). Доведіть до кипіння на маленькому вогні, потім додайте в маринад лаврові листки та інші пряноші.

Залийте рибну ікру приготованим маринадом і залиште на 20-25 хвилин. Потім злийте залишки рідини і процідіть закуску через марлеву тканину. Пересипайте в

скляну банку і зберігайте в холодильнику. На сьогоднішній день індустрія гостинності є невід'ємною частиною життя людей. Кожного дня тисячі людей здійснюють різноманітні подорожі, користуються послугами сфери гостинності. Туризм - це одна із ланок економіки, що може приносити значний дохід до бюджету країни. Одним із його видів є гастротуризм, який все більше розвивається, та виокремлюються усе нові і нові види гастрономічного туризму. Організація ресторанного туризму в першу чергу полягає у задоволенні духовних та фізичних потреб споживачів.

Туристична діяльність регіону відіграє важливу роль у культурному історичному, духовному та економічному житті населення. Роль організації ресторанного туризму полягає у знайомстві з культурою через національну кухню, методи обслуговування обслуговування та отримання нових приємних вражень через концепцію створення закладів. А запропоноване меню страв та напоїв закладів ресторанного господарства дає змогу ознайомитись та спробувати страви приготовлені за оригінальними технологіями виготовлення харчових продуктів, традиціями їх споживання, опанування навичок кулінарного мистецтва, знайомство з авторською автентичною, локальною та органічною кухнями [12, с.128-132].

Летичів, який лежить на берегах двох українських річок Вовк та Південний Буг з давніх-давен славиться рибою та рибними стравами, які готують летичівські господині, їх подають і у місцевих кафе. Страви з річкової риби стали гастрономічними брендами селища. А знаменитий рибний базар став його своєрідною візитівкою.

Список використаних джерел і літератури:

1. Державний архів Хмельницької області (далі – ДАХмО). Ф.759. Оп.1. Спр.24.
2. ДАХмО. Ф. 226. Оп. 79. Спр. 4960.
3. ДАХмО. Ф. 226. Оп. 80. Спр. 1177. Том 1.
4. Барикін К. Коли біля плити майстер / Огоньок. 1985. № 45. С. 20.
5. Чехов А. П. Сирена // Чехов А. П. Повне зібрання творів і листів: У 30 т. Твори: У 18 т. / АН СРСР. Ін-т світової літ. ім. О. М. Горького. - М.: Наука, 1974-1982.
6. Чехов. А.П. Твори у 18 томах // Повне зібрання творів і листів у 30 томах. - М.: Наука, 1975. - Т. 3. [Оповідання. Гуморески. «Драма на полюванні»], 1884-1885. - С. 46-50.
7. Твердюкова О.Радянські рекламні технології періоду пізнього соціалізму (1965-1990) / Вісник Ленінградського державного університету ім. А. С. Пушкіна. 2015. № 1. Т. 4. С. 137.
8. Українське суспільство в 1960–1980-х рр. Історичні нариси / Відп. ред. Віктор Даниленко. - Київ: Інститут історії України НАН України, 2022. - 959 с.
9. Masterovoy A. Engineering Tastes: Food and the Senses. Russian History through the Senses: From 1700 to the Present. London, 2016. P. 179.
10. Грубич К. Смачна країна. Львів : Вид-во Старого Лева, 2015. 304 с.
11. Костянтин Грубич: історії зі смаком. Оселедець по-летичівськи. Ікряники | Herring in Letichevsky Ikryanyky, 2015. YouTube. URL: https://www.youtube.com/watch?v=OSWWCc6kfvs (дата звернення: 20.05.2024).
12. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. – 2012. – № 45. – С. 128–132.

Кузьміна Н.А.

ДОКУМЕНТИ ДЕРЖАВНОГО АРХІВУ ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ ЯК ДЖЕРЕЛО ВИВЧЕННЯ ІСТОРІЇ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

У статті проаналізовано склад та зміст документів підприємств харчової промисловості, які зберігаються у фондах Державного архіву Хмельницької області.

Ключові слова: *фонди, харчова промисловість, заводи, виробництво, діяльність підприємств.*

Продовольча політика у будь-якій державі має пріоритетне значення. Тому кожна державна влада бере під контроль всі підприємства, пов'язані з виробництвом продукції харчування. Товари даної галузі використовувалися не тільки як готова продукція для підприємств торгівлі але й для підприємств громадського харчування.

В Державному архіві Хмельницької області зберігаються документи, які відображають діяльність установ, організацій, підприємств виробництва, реалізації та контролю продовольчими товарами на території сучасної області. Так, в Путівнику архівної установи відображені фонди, які містять інформацію про підприємства харчової промисловості [1, с. 276-286].

Цукрові підприємства, які представлені 13 заводами (Антонінський (Ф.Р-1904), Вишнівчицький (Ф.Р-1908), Волочиський (Ф.Р-3935), Городоцький (Ф.Р-1858), Збручанський (Ф.Р-2549), Кам'янець-Подільський (Ф.Р-4229), Клембівський (Ф.Р-1912), Красилівський (Ф.Р-1741), Маківський (Ф.Р-315), Старокостянтинівський (Ф.Р-2350), Старосинявський (Ф.Р-1927), Хмельницький (Ф.Р-1354), Шепетівський (Ф.Р-1744) та 2 комбінатами (Старосинявський (Ф.Р-6090), Шепетівський (Ф.Р-5763), документи яких передані на державне зберігання за 1918-1927, 1932-1941 та 1944-1990 роки.

Перші цукроварні на території Поділля з'явилися у 30-40-х роках XIX ст. та належали окремим приватним особам та акціонерним товариствам. Займалися вирощуванням, заготівлею цукрового буряка і виробництвом цукру.

Характерні документи, які відображають історію цукрової промисловості це відповідні циркуляри, розпорядження діючої влади, відповідних міністерств, безпосереднього керівництва в різний період діяльності, виробничо-фінансові, технічні плани, накази з основної діяльності, звіти впровадження нової техніки, листування з різними установами, організаціями, огляди, довідки перевірок підприємств тощо.

Спиртові, спиртово-горілчані заводи представлені 4 фондами (Віньковецький (Ф.Р-1366), Ганнопільський (Ф.Р-1905), Довжоцький (Ф.Р-314), Плужнянський (Ф.Р-925), документи яких передані на зберігання за 1944-1953, 1961-1975 роки.

Заводи в більшості будувалися у XIX столітті і займалися виробництвом спирту, дріжджів та лікеро-горілчаних виробів. Документи, що відображають роботу заводів за вказаний період - це накази, циркуляри, постанови, розпорядження органів влади, відповідних міністерств, трестів. Листування з основних питань діяльності, плани розвитку підприємств, акти обстеження, протоколи технічних нарад тощо.

Державні хлібзаводи, які забезпечували регіони хлібобулочними виробами, представлені 2 фондами (Кам'янець-Подільський (Ф.Р-135), Шепетівський (Ф.Р-5300), документи яких передані на зберігання за 1928-1931, 1944-1956 роки. Діяльність простежується з 1928 року. На державне зберігання передані накази, вказівки Міністерства харчової промисловості УРСР, плани, звіти виробничо-фінансової діяльності заводів, протоколи нарад тощо.

Державні м'ясокомбінати представлені 3 фондами (Кам'янець-Подільський (Ф.Р-1950), Хмельницький (Ф.Р-3434), Шепетівський (Ф.Р-4698), Кам'янець-Подільська ковбасна фабрика (Ф.Р-1935), документи яких передані на зберігання за 1934-1936 роки, 1944-1971 роки. Займалися первинною переробкою сільгоспсировини районних контор, відгодівельних радгоспів, колгоспів, інших організацій, забезпечували м'ясом і м'ясопродуктами населення промислових районів, підприємства легкої промисловості – сировиною.

До документів, що відображають роботу заводів за вказаний період відносяться: накази, циркуляри, постанови, розпорядження органів влади, відповідних міністерств, трестів. Листування з основних питань діяльності, плани та звіти розвитку підприємств, річні баланси виробничої діяльності, довідки про будівництво м'ясокомбінатів, протоколи виробничих нарад тощо.

Державні плодоконсервні заводи представлені 4 фондами (Кам'янець-Подільський (Ф.Р-1922), Меджибізький (Ф.Р-4125), Новоушицький (Ф.Р-4930), Сатанівський (Ф.Р-6120), документи яких передані на зберігання за 1933-1935, 1944-1955, 1961-1975 роки. Займалися виробництвом консервної продукції із сільськогосподарської сировини. Діяльність підприємств відображають документи заводів: накази з основної діяльності, протоколи засідань технічної Ради документи по раціоналізації і винахідництву, річні плани, звіти, кошториси з капітального будівництва тощо.

Державні маслозаводи представлені 3 фондами (Вовковинецький (Ф.Р-4572), Кам'янець-Подільський (Ф.Р-1916), Чемеровецький (Ф.Р-1929), документи яких передані на зберігання за 1933-1935, 1944, 1946, 1949-1956 роки. Займалися переробкою молока та виготовленням молочної продукції.

Документи, що відображають роботу заводів це постанови, вказівки, рішення, розпорядження органів управління з питань основної діяльності. Діяльність підприємств відображені в документах: вступних балансах, техпромфінпланах, різних звітах, штатних розписах, листуванні, договорах із сільськими споживчими кооперціями на заготівлю і постачання молока тощо.

Птахівничі фабрики, комбінати представлені 3 фондами (Кам'янець-Подільський (Ф.Р-336), Летичівський (Ф.Р-6384), Шепетівський (Ф.Р-4774), документи який передані на зберігання за період 1944-1978 роки, в залежності від підприємства.

Діяльність підприємств відображають накази, інструкції, розпорядження, рішення різних органів управління, річні плани виробництва, заготівлі, реалізації птахівничої продукції, баланси виробничо-фінансової діяльності, статистичні звіти, раціоналізаторські пропозиції, аналізи виробничої діяльності, протоколи виробничих нарад тощо.

Районні млинкомбінати представлені трьома фондами (Дунаєвецький (Ф.Р-2095), Кам'янець-Подільський (Ф.Р-1952), Чемеровецький (Ф.Р-1947), документи яких передані на зберігання за 1932-1936 роки. Займалися організацією роботи районних борошномельних підприємств (млинів) сільськогосподарського призначення по виконанню планових завдань по заготівлі і переробці зерна, відгодівлі свиней і здачі м'яса. Документи, що відображають діяльність комбінатів – це постанови, накази, вказівки органів влади, директиви, інструкції облмлинтресту, структура і паспортизація млинів, огляди фінансового стану районних трестів, промислово-фінансові плани, документи асигнувань на проведення ремонтів млинів, акти та розрахунки переробки зерна тощо.

Необхідно зазначити наявність в архіві таких фондів за вказаною тематикою, які цікаві своїми документами для користувачів: Хмельницька кондитерська фабрика (ФР-6156, 1944-2004 роки), Божиковецький крохмальний завод (Ф.Р-4530, 1944-1948 роки), Кам'янець-Подільський сокоморсовий завод (Ф.Р-4014, 1944-1970 роки), Славутський цикоросушильний завод (Ф.Р-5803, 1950-1972 роки), Кам'янець-Подільський пивоварний завод (Ф.Р-545, 1928-1935, 1941-1943, 1945-1971 роки), тютюнові фабрики (Дунаєвецька: Ф.Р-3436, 1919 рік, Кам'янець-Подільська: Ф.Р-3236, 1944-1973 роки).

Отже, проаналізовані фонди дають можливість дослідникам, які вивчають різні напрямки продовольчої політики, скористатися інформацією документів, що зберігаються у фондах Державного архіву Хмельницької області.

Список використаних джерел і літератури:

1. Державний архів Хмельницької області: Путівник. Том 1 / Головна ред. колегія серії "Архівні зібрання України": Удод О. А. (голова), Боряк Г. В., Верстюк В. Ф., Дубровіна Л. А., Делеган М.В., Гурбова Л. В., Кулініч Ю. Я., Лозицький В. С., Маковська Н. В., Матяш І. Б., Музичук О. В., Новохатський К. Є., Онищенко О. С., Папакін Г. В., Пельц Д. І., Прилепішева Ю. А., Прись Т. П., Скрипка Л. В., Слободянюк П. Я., Смолій В. А., Терещук Л. В., Топішко Н. О. Відповідальний редактор: Галина Осадча. - Київ, Хмельницький, 2007. - 610 с.

Легета В.П.

ТРАДИЦІЇ БДЖІЛЬНИЦВА ЯК ЧАСТИНИ УКРАЇНСЬКОЇ АСТРОНОМІЧНОЇ ІСТОРІЇ: КРІЗЬ ПРИЗМУ БУКОВИНСЬКОЇ ПРЕСИ

У статті проаналізовано україномовну періодику австрійської та румунської епох історії Буковини, що перебуває на зберіганні у Державному архіві Чернівецької області, та відображає традиційні для українців технології виробництва і використання меду.

Ключові слова: *гастрономічна культура, періодична преса, Буковина, бджолярство, мед.*

Традиційна українська кухня, регіонально різноманітна і водночас цілісна, не лише не втрачає своєї популярності, а й викликає все більший інтерес, як серед молодого покоління українців, так і з боку вітчизняних та зарубіжних професійних кухарів і дослідників. Це дає змогу по-новому подивитися на кулінарні традиції нашого народу та часто – відродити призабуті автентичні страви.

Українську гастрономічну історію важко уявити без однієї з найдавніших агропромислових галузей – бджільництва. Його основні продукти – мед та віск – мали надзвичайно важливе народногосподарське значення, слугували постійними елементами внутрішнього обміну та зовнішньої торгівлі й, звісно, – невід'ємною частиною щоденного раціону наших предків. Тому не дивно, що технології та традиції виробництва та вживання меду знайшли своє відображення і в буковинській періодиці, що зберігається у науково-довідковій бібліотеці Державного архіву Чернівецької області.

Зокрема, газета «Рідний край» під редакцією Лева Когута, що виходила в Чернівцях у 1926-1930 роках, впродовж 1926 та 1928 року публікувала на своїх шпальтах частини книги українського публіциста, лікаря та громадського діяча, завідувача відділу пасічництва та шовківництва Народного секретаріату земельних справ України у 1919 році, Немоловського Пилипа Іринейовича. «Люд наш, – як писав автор книги, – з давніх-давен кохався в бжільництві, і чутка про достатки меду у нашій країні ширилась далеко по чужих землях. У минулі, давні часи народ наш, забезпечаючись від нападу та рабування, медом та воском, давав данину хижим татарам та иншим ворогам; медом та воском, як от тепер пшеницею, провадив він колись великий торг з далекими чужинцями; тим таки медом та воском, ще й не дуже давно, виплачувано подекуди податки. А скільки смачних напитків та потрібних наїдків робилося з меду!» [1, с. 4].

На думку автора, бджільництво лише тоді ефективне, коли господар знає все про бджіл, їхню природу. Тому він детально описує комашину сім'ю: простих бджіл-трудівниць та маток, між якими існує тісний взаємозв'язок, а також трутнів – самців, котрі проживають у вулику лише протягом кількох весняно-літніх місяців та виплоджуються для спаровування з молодими матками.

Робочі бджоли за одну добу можуть «придбати кільканадцять фунтів меду» [2, с. 6]. Вони не лише працьовиті, а й мають інші «добрі норови». «Дуже кохається вона, – пише автор про бджолу-трудівницю, – у своїй сім'ї і коли пускає до улія чужу бжолу, то хиба тільки з медом. Чужу матку приймають бжоли тоді, коли посиротіли; чужим трутням не боронять швендяти по уліях підчас рійби та парування маток. Цікаво теж і варто уваги замилування їх до дітей: навіть чужу черву бжола зараз осяде, огріє, годує і ніколи самохіть не лишить її погибати. Пізнає, мабуть, бжола та любить і пасічника, котрий лагідно з нею поводиться» [2, с. 6]. На відміну від робочих бджіл, матка темніша, з довшим черевцем та коротшими крильцями. Мед вона сама не збирає, а «найголовніша її праця – нести яйця й розплоджувати молодь» [3, с. 6]. Автор наголошує на тому, що «з яєчка, сполученого з сімям трутня, народжається проста бжола й матка, а з незаплодненого яєчка виходять трутні» [3, с. 6]. Якщо ж матка вже не може відкладати яйця, то замість неї це починають робити робочі бджоли. Проте «з цих яєчок виходять самі трутні» [4, с. 4]. Вони – темнішого забарвлення та більшого розміру, мають великі голову та очі, коротке, грубе і кругляcте черево, не мають жала, загалом – ззовні мало схожі з бджолами.

Під час роїння – жадані гості у вулику, проте невпинно годуються медом, через що «за літо у пневі, де багато трутнів, вони з'їдають до пуда меду та перги» [5, с. 8]. Тож після літа бджоли-трудівниці виганяють трутнів з вулика. Якщо ж їм не вдається цього зробити, то Пилип Іринейович радить пасічникам не лишати такого пня на зиму, бо «завше він погине» [6, с. 7].

Щоб створити відповідні умови для життя бджіл та їхньої ефективної роботи, під пасіку краще обрати простору суху ділянку, бажано під невеликим нахилом, де не буде затримуватися вода. Ще краще, коли таке місце знайдеться у садку або в лісі, де бджоли матимуть затишок від холодних вітрів. Не варто закладати пасіку «близько великої, широкої водяної площи: раптовий вітер з дощем потопить силу бджоли, бо в такі порі вона не зможе перелетіти широку воду» [7, с. 3]. Найкраще місце для пасіки буде там, де буде для бджіл добра пожива, бо «медова вартість місця – се перша засада всякого користного бжільництва» [7, с. 3].

Знання будови тіла та функціональних особливостей бджіл дозволяє вправному господареві не лише розрізняти молодших та старших, медоносних та трутнів, а й рятувати їм життя. Так, наприклад, дихає бджола через трахіальну систему, яка проходить через усі частини її тільця. Тому, щоб комахи не загинули, якщо вимастяться в меду, Пилип Іринейович радить «добре тоді прополоскати їх на решеті кілька раз водою» [8, с. 5]. Не варто також забувати, що «бжолі, як і усякій тварині, потрібне чисте повітря. Від браку його зимою в темникові слабнуть та гинуть усі бжоли, як ось марніє, хляне чоловік, до котрого не доходить чисте повітря» [8, с. 5].

Варто пам'ятати, що бджолам необхідно також пити воду і використовувати її для вироблення «молочної кашки» для личинок. Тому турботливий пасічник може поставити воду для комах в пасіці, «де небудь у холодку, натрусити соломи чи трісок, щоб бжоли не топились. Воду треба змінять і посудину вичищати, щоб не запліснявіла. Зимою бжоли мають досить тої води, що осідає в улеві від пари» [9, с. 7].

На жаль, існує багато загроз життю бджоли. Харчування зіпсованими, нездоровими медом та пергою або переїдання, нестача води, надмірні сирість або сухість у вулику можуть призвести до розладу шлунка у комах (запержіння або різачка) [9, с. 7-8]. В такому випадку варто пасічнику висушити вулика, провітрити його та нагодувати бджіл добрим медом (можна іноді додати чайну ложку червоного натурального вина) [10, с. 7]. Для комах особливо небезпечний гнилець – інфекційна хвороба, що вражає личинок перед закриттям розплоду. Він за короткий час може «вигубити не одного пня, а усю пасіку». Проте «дужий пень переможе біду й сам. Як тільки потягне теплом, бжоли миттю повиносять мертву черву, вичистять комірки, обгріють та осушать улій і працюють собі без усякої вади» [10, с. 7-8]. Якщо ж хвороба надто сильна, то «найбезпечніше буде, спостерігши таке лихо завчасу, спалити заражений улій вкупі з бжолою й роботою. Як же хто має час і охоту поратися, то можна спрясти бжолу на вогонь, мід і віск перетопити, а порожнього пня викурити добре сіркою 3-4 дні й усе таки цього року не вживати його на пасіці» [11, с. 8]. Сильно шкодять бджолам й інші комахи, бактеріальні, грибкові та вірусні захворювання, проте «найперший воріг пчоли – це байдужий, необачний та запопадливий чоловік» [12, с. 3].

Автор постійно наголошує на працьовитості та неперсічному розумі бджіл, що викликає враження його глибокої шани до цих комах: «Скільки ж розуму виявляє бжола у свому громадському життю! Треба збудувати оселю, доглядати її, розпорядкувати роботу, огрівати молодь, годувати її. А скільки ж треба найти того солодкого меду та принести його до його улія! Від сходу сонця і до заходу усі входи та виходи улія вкриті бжолою. Сотки її прилітають з поля з усякими припасами; назустріч їм інші сотки раз-у-раз поспішають у поле. На очкові кілька бжілок хутко, безупинно махають крильцями, мов вахлярчиками, освіжаючи повітря улія. Тут і варта чатує та відганяє усяких злодіїв. Ба, трівога! Раптом купка бжіл присікалася і обступила якого небудь ворога. Незабаром поволочуть його вже мертвого геть від улія, а навіть з пасіки, щоб і духу його не було» [13, с. 5]. В той же час у самому вулику «бжола обмащує всі шпари, щоб і світ не пройшов, а не то, щоб злодій потай втиснувся; та нишпорить десь у куточкові, змітає, видмухує та виносить усяке сміття, порош то-що з улія; ті сквапливо кладуть мід у чашечки, інші скида-

ють обніж або змітають з себе квітковий порох у другі чашечки та ще й головами утоптують його, щоб, бач, більше помістилось; де-які годують черву, печатають комірки. О півдні страшна спека; в улії так душно, що ось-ось вощина ростопиться. Сотки бжоли метнулися по воду, наливаючи її у чашечки; вода парує та охолоджує пня. Так з ранку до вечора бжола метушиться, колотиться, навзаводи працює одна перед другою. Ось така у бжоли хіть до праці, лад та охайність!» [14, с. 5]. Постійна робота гуртом вимагає від бджіл комунікації, яку вони здійснюють за рахунок крилець чи своєї дихальної системи (так званими «дихальцями»). Тож кожний вправний пасічник мусить вміти розбиратися: «лагідний або сердитий, жалібний або веселий голос бжоли» [14, с. 5]. Тож для хорошого бджоляра працьовита комаха – не просто засіб для отримання меду й воску, а справжній помічник у веденні господарства, якого варто шанувати та добре знати його природу та поведінку.

Велику увагу автор приділяє саме виробництву бджолами воску, меду та перги. За його словами, віск у сухому місці «не псується, а у мокрому або вохкому пліснявіє. На морозі стає крихким, а роскускається від 50 градусів тепла у прозорий плин. Горить без сажі, чистим, ясним полумям» [6, с. 7]. Оскільки віск бджоли виробляють з меду, який вони їдять (з 6-10 фунтів меду виходить 1 фунт воску), Пилип Іринейович радить для більшої користі «не забирати у бжіл сухої вощини, а ще навіть дати їм готову. Замість 1-2 фунтів вощини, розумний пасічник візьме кільканадцять фунтів меду. Нерозумно було б боронити або перешкоджати бжолам виробляти віск, вставляючи їм повний улій сухої вощини. Бжола мусить випускати з себе віск, особливо весною, коли вона багато їсть, набираючись сили до праці; для понови. Мала знов вигода пасічникови змушувати бжолу працювати на одну тільки вощину у порожньому або дуже підрізаному пневи. Молодому роєви треба дати трохи вощини, а старого пня не варто багато підрізувати» [15, с. 7]. Радить автор не тримати дуже старої вощини, 4-5 літньої, у пневі, бо «по тісних її комірках вигріватиметься мала, дрібна бжола» [15, с. 8]. Зрештою, «ті пасічники, що зрозуміли вже, як трудно бжолі робити віск, дають пневи штучну вощину й бжоли залюбки її приймають» [16, с. 8].

Виробляють, харчуються самі та готують личинок бджоли пергою – квітковим пилком, який вони збирають (запилюючи ним по дорозі до вулика квітки інших рослин), змочують нектаром, складають у комірки стільників, утрамбовують та заливають медом. Іноді перша псується, пліснявіє та стає такою твердою, що бджола не має сили її розкусити. Від цього змушені комахи вигризати цілі комірки з такою пергою й виносити геть з вулика. Тоді варто їм допомогти, «вирізавши та викинувши усю вощину з такою пергою. Коли ж трапляється щільник з доброю пергою, то ніколи не слід нищити його, а зараз треба підставити якому слабому пневи» [17, с. 8]. Ранньої весни, коли ще не цвітуть рослини, може вправний господар допомогти бджолам у виробленні перги, виставивши на пасіці борошно: «муку можна розсипати або на рядні, а ще краще набивати нею комірки щільників, підставляючи їх просто до улія бжолам» [18, с. 7].

Бджолиний мед не завжди однаковий на колір, смак та запах, і на це є свої причини: медоносії, зрілість меду, породи бджіл, природно-кліматичні умови тощо. Перша і основна – «це самий сок, що у кожної рослини буває не однаковий. По низинах та болотах навіть таж сама рослина видає инший сок, як на узгірях. Тепло або холод, дощі або посуха зменьшують, побільшують і навіть зміняють соки рослини» [16, с. 8]. «У тій самій стороні, на тих самих квітках одного року бжоли збирають сотки пудів меду для господара, а другого року самі не мають чим прохарчитися. Добрий мід збирає бжола з липини, акації білої, єспарцету та усякої садовини. З модової пади, ріпака, соснини мід має меншу вартість. Збирає часом бжола мід навіть з шкідливої рослини, ось як блекота, дурман. Не одному траплялось почути від меду нудоту, різанину та кольки в животі. По деяких південних краях бжола збирає мід з таких рослин, що покоштувавши його, людина стає мов божевільна. Добре тільки, що бжола мало збирає мід з отрутних квіток. Не добрий буває мід також і ось чому. Щоб сок рослини переробився на мід, треба, щоб він побув якийсь час у шлункови бжоли. А тут з'явиться раптом великий взяток, нема коли соку того витримати, як слід; бжола виригає його непереробленим, неспілим у комірки. Правда, може вона поліпшати мід, переносячи його з комірки до комірки, але у тісному пневі й того зроби-

ти не може, бо мало порожної вощини. Велике тепло в улієві теж шкодить медові» [19, с. 7]. Оскільки кожна бджола носить мед до своєї комірки, і лише з однакових рослин, автор радить пасічникам, котрі мають рамкові вулики, підставляти «відповідної пори бжолам маленькі рамки з готовою вощиною, то й матимуть мід, який хочуть» [19, с. 7]. Не варто вправному господареві й забувати, що бджоли й самі харчуються медом, тому «малосильному пневі» варто залишити на зиму 10 фунтів меду, а великому – всі 30 фунтів; решту меду пасічник може взяти собі. При цьому «ліпший мід у голові пня: складають тут його бжоли в маю та липню, коли иньші щільники – з червою» [19, с. 7]. Добрий мед повинен бути світлим, прозорим та запашним, а, постоявши в холоді, він осідає, збивається в купку, кристалізується. Щоб розпізнати в меду домішки, варто його підігріти, і коли він «розпуститься, стане чистий, прозорий, то на дні осядуть усі примішки» [17, с. 8].

Відомий мед своїми тонізуючими та відновлюючими властивостями. Наші предки застосовували його для лікування ран та опіків, при захворюваннях серцево-судинної системи, нирок, печінки, жовчних шляхів, шлунково-кишкового тракту. Так, наприклад, «межи всїми лїками, які уживають до успокоюваня болю від попареня, займає мід перше місце. Оден знавець пише: мід від разу закриває рану від воздуху і через то не допускає, щоби на рані міхур кинув ся. Через неустанний і лїчебний вплив меду на пори, зістає кожа мягка; на ній не робить ся отже скарлупа а се є дуже важне, бо під скарлупою (струпом) збирають ся шкодливі соки, що з тїла виходять і потім гниють. Мід удержує рану чисту, холодить єї і пекуча біль устає і на найбільших ранах» [20, с. 121].

Бджолиний мед – це не лише ліки. На сторінках господарського часопису «Добрі ради» (був заснований у Рогізні в 1888 році, а згодом почав виходити в Стрілецькому Куті та Білій) можна знайти рецепти традиційних страв та напоїв з використанням меду.

На основі натурального меду, шляхом бродіння молочно-кислих бактерій, можна приготувати медовий оцет. Зробити це можна наступним чином: «1 кгр. меду розпускаєся 15-ма кгр.-ми (литрами) пътной пътной воды, розкочуєся добре, додаєся кавалокъ житного хлъба съ шкорковъ и кладеся на тепле мъстце. За 5 до 6 недъль маєся смачный оцеть. А щобы небувъ дуже лютый (моцный) и добре тримався, треба го добре выварити. Щобы вкуснъйшій бувъ, можна при вареню трохи гвоздиковь (коръня сь ръшками) зь перцю додати» [21, с. 23].

В літню пору добре охолоджує лимонад з меду: «На пов лътра свъжой воды додаєся ложку меду. До того примъшуєся оцту колько, щобы вода мала приємный вкусь (смакь)» [22, с. 28].

Напевно, у кожного господаря був свій власний рецепт неповторного питного меду – медовухи – слабоалкогольного напою, що виготовляється від 6 до 8 місяців шляхом природного бродіння натурального меду з джерельною водою, винними дріжджами та плодами ягід. Так, 8 літрів доброго меду можна розчинити у 60 літрах води і поставити варитися на слабкому вогні. Під час варіння необхідно постійно збирати з напою піну. За кілька годин потрібно додати 1½ кг хмелю, трохи коріандру, кардамону, мускатного горіха та залишити ще трохи покипіти з цими спеціями. Як напій вистигне, варто перелити його до бочки, але не наповнювати її цілком, і додати трохи дріжджів. «Якь выграє (выкисне) лишъть, щобы колька мъсяцъвь вь бочцъ стоявь а потомь спустъмь го по фляшокь» [23, с. 94].

Часто на сторінках часопису трапляються також рецепти святкового пирога з додаванням меду – медовика. Для його приготування необхідно мати: «75 дека меду, 50 дека товченого цукру, муки, одну цитрину, 8 яєць, 12 ½ дека цитронату, 12 ¼ дека оранжату, 5 дека на довго рубаныхь мігдаловь, 1 дека гвоздиковь, 3 дека цинамону, 2 дека поташу, ⅛ ч. лътра доброго руму» [24, с. 116]. Натертий на терці корінь цитрини та сік з неї потрібно збити з яйцями, цукром, потім додати «цитронать, оранжать, поташь и рум. Потомь додаєся колько муки, колько треба на легке тъсто на клюски и вымъшуєся всьо добре. Однаку часть муки додаєся до кипячого меду. Тепер мъшаєся одно и друге и додаєся ще муки колько, щобы може добре розтачати. Потомь вырубуєся з сего тъста паланички и печеся ихь другого дня. Попеже они дуже подростають, то не треба ихь за близко укладати на бласъ. Коротко передь выбираємь зь печъ маститься ихь поливкою и кладеся зновь на двъ минутъ вь печъ.

Поливка робится изь трьохь бълковь, 25 дека цурку товченого и соку зь половины цитрины. Се треба терти повь годины» [24, с. 116]. Таке різноманіття інформаційних повідомлень, порад та рецептів щодо бджолярства та використання меду наштовхує на закономірний висновок: пасічництво, як один з традиційних видів народних промислів, завжди посідало вагоме місце у господарській та гастрономічній історії нашого народу. Без його основного продукту – меду – важко уявити щоденний та святковий раціон буковинського українця, його оздоровлення та лікування, а традиційний світогляд та обрядовість бджолярів заслуговують окремих досліджень, як невід'ємна частина нашої духовної культури.

Список використаних джерел і літератури:

1. Немоловський П.І. Про бджільництво. Рідний край. 1926. Рік 1. Ч. 1.
2. Там само. Ч. 8.
3. Там само. Ч. 9.
4. Там само. Ч. 11.
5. Там само. Ч. 13.
6. Там само. Ч. 14.
7. Пасічництво. Рідний край. 1928. Рік 3. Ч. 36 (95).
8. Немоловський П.І. Про бджільництво. Рідний край. 1926. Рік 1. Ч. 4.
9. Там само. Ч. 20.
10. Там само. Ч. 21.
11. Там само. Ч. 22.
12. Пасічництво. Рідний край. 1928. Рік 3. Ч. 33 (92).
13. Немоловський П.І. Про бджільництво. Рідний край. 1926. Рік 1. Ч. 5.
14. Там само. Ч. 6.
15. Там само. Ч. 15.
16. Там само. Ч. 16.
17. Там само. Ч. 18.
18. Там само. Ч. 19.
19. Там само. Ч. 17.
20. Мід. Добрі ради. 1904. Рік 10. Ч. 9-12.
21. Пекарня. Добрі ради. 1889. Рік 2. Ч. 2.
22. Пекарня. Добрі ради. 1893. Рік 5. Ч. 3.
23. Там само. Ч. 8-9.
24. Пекарня. Добрі ради. 1892. Рік 4. Ч. 10-12.

Маркова С.В., Коломієць О.М.

СУЧАСНІ ГАСТРОНОМІЧНІ ТРЕНДИ РЕГІОНАЛЬНОЇ КУХНІ ТА ЇХ ТУРИСТИЧНИЙ ПОТЕНЦІАЛ

У статті досліджуються локальні гастрономічні тренди, специфіка їх формування та туристичний потенціал. Встановлено шляхи синергії між гастрономічними локаціями та туристичним продуктом. Проаналізовано деякі з класичних страв подільської кухні, особливості їх подачі у закладі ресторанного господарства «Ресторація Шпігеля».

Ключові слова: *Хмельниччина, гастрономічний туризм, подільська кухня, «Ресторація Шпігеля».*

Економіка вражень стає все більш атрактивним та популярним напрямом національної економіки. Гастрономічні локації тісно пов'язані з внутрішнім туризмом, є чинником формування вражень та туристичного досвіду, відтак вони стають частиною туристичного продукту та посилюють його потенціал.

Синергія між гастрономічними локаціями та туристичним продуктом може відбуватись декількома шляхами: гастрономічні локації додають вартості туристичному продукту; гастрономічні локації формують та збільшують потік туристів; їжа становить окремий туристичний продукт, є основою гастрономічного туризму.

Гастрономічний туризм зорієнтований на економіку вражень, основою якого є відчуття споживачів. Провідну роль при формуванні вражень споживачів відіграє імідж гастрономічної локації. В свою чергу, пропонуємо визначення гастрономічної локації (від лат. locatio- розміщення, розподіл) – місцезнаходження, місцерозташування об'єкта, який створює гастрономічну продукцію національної та/або регіональної кухні та має туристичний потенціал.

З середини двадцятого століття поняття іміджу стало предметом інтенсивних досліджень в різних дисциплінах, таких як соціальна та екологічна психологія, маркетинг тощо. У літературі з туризму та гостинності зростає кількість досліджень щодо вимірювання задоволеності туристів іміджем місця призначення, та вивчення його ролі у прийнятті рішень щодо подорожі та безпосередньої локації, оцінці після поїздки та майбутніх намірах (див. Галарца, 2002; Чжан та ін., 2014). Попередні дослідження стверджують, що імідж формується перцептивними/когнітивними оцінками туристів щодо атрибутів об'єктів, а також засобами афективної оцінки, пов'язаними з почуттями або емоційними реакціями туристів на відповідний об'єкт (Жан, 2014).

Водночас, дослідники приходять до висновку, що когнітивна оцінка впливає на афективну оцінку об'єкта, яка в свою чергу формує ставлення до локації.

У сфері їжі та туризму велика кількість теоретичних дебатів та емпіричних досліджень оберталися навколо питання, якою мірою місцеву кухню, як відображення місцевої культури та способу життя, можна використовувати для просування, позиціонування та брендування місця призначення та чи його можна розглядати як фактор, що впливає на поведінку туристів (наприклад, Хендерсон, 2009, 2014; Окумус та ін., 2007; Цюань і Ван, 2004; Тікканен, 2007). Відтак, Окумус (2007) стверджують, що місцеву кухню можна використовувати як ефективний інструмент для створення та покращення іміджу та бренду місця призначення, тоді як деякі вчені вважають, що місцева кухня є фактором впливу на туристів до, під час та після подорожі [1].

Проте Хендерсон (2009) стверджує, що в мультикультурних і багатоетнічних суспільствах, хоча різні домашні (етнічні) та міжнародні кухні можуть співіснувати, можливо створити лише «індукований» образ національної кухні, оскільки вона реально існує [3].

Попередні дослідження в галузі харчування та туризму в основному проводилися в контексті «гурманських» напрямків, таких як Італія (наприклад, Каміло та ін., 2010; Романо,2009), Франції (наприклад, Бессієр і Тібер, 1998), Іспанії (наприклад, Алонсо і Лю, 2011; Лопес-Гусман і Санчес-Канізарес, 2012), Хорватія (наприклад, Паліага і Оліва, 2013; Renko та ін., 2010) і Канаді (наприклад Гетц, 2006); знання про важливість місцевої кухні у визначенні поведінки туристів

не можна застосовувати до напрямів, які менш відомі своєю кухнею [2]. Крім того, дослідження, що зосереджується на поведінці туристів, пов'язаних з їжею належать до тих напрямів, які розвиваються.

Хмельниччина загалом та м. Хмельницький зокрема вважається регіоном з перспективним туристичним потенціалом. Відповідно до «Стратегії розвитку Хмельницької області на 2021-2027 роки», оперативної цілі 1.6 «Розвиток туристичного потенціалу та креативної індустрії» основними завданнями розвитку туризму на Хмельниччині є формування туристично-рекреаційного комплексу, який задовольняв би потреби населення в санаторно-курортному лікуванні, відпочинку і туризмі; формування ринку конкурентоздатних на міжнародному рівні рекреаційних послуг на основі ефективного використання наявних природних і культурно-історичних ресурсів з одночасним збереженням екології, залучення максимальної кількості туристів на територію області, збільшення обсягів надходження коштів, у тому числі валютних, до місцевих бюджетів, збереження чистоти природного середовища.

Досягнення зазначеної цілі буде забезпечуватися шляхом виконання таких завдань: 1.6.1. Розвиток об'єктів туризму, туристичних, культурних продуктів та маршрутів. 1.6.2. Промоція туристичних продуктів та рекреаційного потенціалу. 1.6.3. Розвиток пріоритетних напрямів туризму. 1.6.4. Підвищення рівня та сприяння створенню культурних продуктів і послуг [5].

Одним із пріоритетних напрямів туризму на теренах області є гастрономічний туризм, який передбачає відвідування найвідоміших та найбільш популярних закладів ресторанного господарства. Гастрономічний туризм – це вид туризму, де знайомство з місцевим колоритом відбувається в першу чергу за допомогою смакових вражень місцевої кухні, і далі ці враження сприймаються поряд з місцевою культурою, звичаями, історією, пам'ятками, що формують унікальну ідентичність місцевості, що розглядається [6]. Гастрономічні локації м. Хмельницького характеризується конкурентоздатністю, високим рівнем сервісу та формують відповідний гастрономічний імідж регіону.

Вважається, що подільська кухня сформувалась під впливом трипільської культури, однак чималий подальший вплив мали польські, єврейські, німецькі та молдовські кулінарні тенденції. Гастрогід Олена Павлова, яка займається пошуком та відновленням старовинних рецептів Поділля, переконує: різноманіттям вітчизняна кухня не поступається французькій чи італійській [7].

До найвизначнішої гастрономічної локації м. Хмельницького відносимо заклад ресторанного господарства, який спеціалізується на традиційній подільській кухні – «Ресторація Шпігеля».

Ресторація Шпігеля – це заклад, що розташований в центрі міста Хмельницького. Один з перших будинків Проскурова. Побудований на початку 1900-х років Ісааком Шпігелем – відомим нотаріусом. В наш час ця будівля вважається однією із культурних та історичних пам'яток міста Хмельницького. В будинку відчувається подих історії, який зберігається і наповнюється не тільки в архітектурі, дизайні, документах, фото старого міста, але й в стравах регіональної кухні.

Кухарі власноруч випікають хліб, готують йогурти, сири, локшину, напої, соуси з продуктів, на які багатий наш Подільський край. Велику увагу приділяють стравам, які готуються в печі, і саме це надає їм своєрідну унікальність.

Кухня є регіональною, деякі старовинні рецепти подані в сучасній інтерпретації. Страви є автентичними, технологія приготування та подача є унікальними. Проаналізуємо добірку страв, які є гастрономічними шедеврами Подільського краю [8].

Подільський відкритий пиріг з сиром, що подається з соусом песто із волоських горіхів та ліщини є тією стравою, в якій збережений глибокий символізм національної культури та сучасне поєднання смаку. Круглий пиріг (представники трипільської культури почали випікати круглий пиріг, який символізував сонце) з сирною начинкою та яєчним жовтком (символом життя) є справжнім гастрономічною атракцією Подільського краю.

Фаршированый короп за рецептом подільського краю (с. Головчинці). Фарширована риба (їд. שׂיפּ עטליפּעג) – традиційна рибна страва єврейської кухні, що складається з риб'ячої шкіри, начиненої фаршем

з філе цієї самої риби, після чого отримана фаршированна риба відварюється і подається нарізаною на скибки. Оскільки риба традиційно була продуктом харчування українців, то і інтерпретацій цієї страви існує чимало. У «Ресторації Шпігеля» короп готується за рецептом подільського краю (с.Головчинці), подається з грибним мусом та овочевим соусом [8].

Подільський чорнослив тушкований в портвейні з горіхами – це той десерт, який зберіг традиційність приготування та разом з тим набув нових акордів смаку.

В українській гастрономічній традиції існує кілька способів зберігання і обробки свіжих слив. Їх сушать, гнітять, маринують, солять, варять. Тому сливових страв теж багато. Особливо славиться різноманіттям сливових страв Поділля. Подільській тушкований чорнослив заслуговує на звання гастрономічного бренду Поділля.

Подільська кухня багата та різноманітна, автентична, продовжує творитися сьогодні. Локальні гастрономічні локації мають високий туристичний потенціал.

Список використаних джерел і літератури:

1. Cohen, E. and Avieli, N. (2004), Food in tourism: Attraction and impediment. Annals of Tourism Research, 31 755-778.
2. Gibson, C. and Kong, L. (2005). Cultural economy: A critical review. Prog Hum Geogr, 29, 541–561.
3. Henderson, J.C. (2011), Cooked food hawking and its management: The case of Singapore. Tourism Review International. 14(4), 201-213.
4. Chang, R.C.Y., Kivela, J. and Mak, A.H.N. (2011), Attributes that influence the evaluation of travel dining experience: When East meets West. Tourism Management 32, 307-316.
5. Стратегія розвитку Хмельницької області / URL: https://www.adm-km.gov.ua/wpcontent/uploads/2021/04/%D0%A1%D0%A2%D0%A0%D0%90%D0%A2%D0%95%D0%93%D0%86%D0%AF.pdf (Дата звернення 05.10.2024)
6. Гастротуризм: види, особливості, популярні країни / URL: https://hotline.finance/ua/articles/gastroturizm-vidi-osoblivosti-populyarni-krajini (Дата звернення 05.10.2024)
7. Не тільки сало і вареники. Як дослідниця шукає та відновлює старовинні рецепти Поділля / URL: https://www.bbc.com/ukrainian/blogs-53421183 (Дата звернення 05.10.2024)
8. Ресторація Шпігеля / URL: https://khmel.travel/restoracziya-shpigelya/ (Дата звернення 05.10.2024)

Мельник О.П.

ФОРМУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТРАДИЦІЙ ХМЕЛЬНИЧЧИНИ ЧЕРЕЗ ПРИЗМУ ІСТОРИЧНИХ ПОДІЙ НА ПРИКЛАДІ АВТЕНТИЧНИХ СТРАВ

У статті розглянуто як історичні події, культура та етнічні групи вплинули на гастрономію Хмельниччини. Зокрема, акцентовано увагу та описано популярні страви, характерні для Хмельниччини, зокрема зіньківську ковбасу, борщ та начинку. Окрему увагу приділено сучасним гастрономічним трендам і їхньому впливу на розвиток гастрономічного туризму в регіоні, що підкреслює важливість збереження культурної спадщини та її адаптації до сучасних умов.

Ключові слова: *Хмельниччина, Чемеровеччина, ковбаса, борщ, начинка, гастрономія, гастрономічний туризм.*

Гастрономія є невід'ємною частиною національної ідентичності. Страви та їх рецепти зберігають пам'ять про певні історичні події, міжетнічні взаємодії та природні умови. Відчуваючи смак традиційних страв, люди відчувають зв’язок зі своєю культурою та корінням.

Їжа об'єднує людей, стає важливим елементом спілкування та обміну досвідом. У давнину їжу вважали не лише джерелом енергії, але й ліками. Наприклад, у Стародавньому Єгипті їжу використовували, як засіб для лікування певних хвороб [1].

Те, що ми споживаємо, безпосередньо впливає на наше здоров'я та самопочуття. Вибір натуральних і свіжих продуктів, збалансоване харчування та використання місцевих інгредієнтів можуть позитивно позначитися на фізичному стані та продовжити тривалість життя. Гастрономія відіграє ключову роль у впровадженні нових принципів у харчуванні.

Українська гастрономія є важливою частиною культурної спадщини країни і відображає її багату історію та різноманіття регіонів. Кожен регіон України має свої унікальні страви, техніки приготування та гастрономічні традиції, що склалися протягом століть. Багато з цих традицій збереглися і в сучасній кухні, незважаючи на вплив глобалізації.

У цьому контексті Хмельницька область, з її географічним розташуванням на заході України та історично важливим місцем на перетині торгових шляхів, справді є унікальним регіоном у формуванні української гастрономічної культури. Завдяки багатовіковій історії міжетнічного співіснування на цій території також формувалися і гастрономічні традиції Хмельниччини під впливом багатьох культур. Зокрема, значний вплив мали польська, єврейська, молдовська та вірменські кухні, які забезпечили унікальний синтез смаків, інгредієнтів і кулінарних технік та стали невід’ємною частиною подільської кухні й донині.

Тривале перебування Поділля в складі Речі Посполитої призвело до того, що польська кулінарія глибоко вкоренилася в місцеву кухню. До основних страв, які потрапили на подільські столи завдяки польському впливу, належать такі страви, як біґос, різні варіації пирогів, печені, а також специфічне використання спецій, таких як лавровий лист, чорний перець і майоран, які дали змогу розширити кулінарні смаки при приготуванні м'ясних та овочевих страв на Поділлі.

Євреї, які протягом століть мешкали на території Поділля та складали значну частину населення регіону, зробили вагомий внесок у розвиток його гастрономії. Єврейська кухня Поділля була тісно пов’язана з традиціями кашруту та місцевими продуктами, що сприяло виникненню унікальних страв і кулінарних технік. Внесок єврейської громади в гастрономію регіону виявляється в популярних стравах, які залишили свій слід у кухні Поділля і стали невід'ємною її частиною. Серед характерних страв, які стали популярними в регіоні, варто відзначити такі страви, як форшмак, фарширована риба, гефілте-фіш, різноманітні соління та випічка.

Сусідство з Молдовою та вплив вірменських купців і ремісників суттєво збагатили гастрономію Поділля, додавши нові елементи до традиційних кулінарних практик регіону. Зокрема ці впливи стали помітними у використанні специфічних технік приготу-

вання м'ясних страв на відкритому вогні (грилі) із додаванням маринадів, які часто містять суміш часнику, спецій та вина, що додає стравам насичений аромат і смак. Молдовсько-вірменська кухня також принесла традицію використання солодких і кисло-солодких соусів. Ці соуси зазвичай готуються з слив та абрикосів і використовуються у приготуванні м'ясних страв. Саме вони створюють гармонійний баланс між солодкістю фруктів і насиченим смаком м'яса.

Безсумнівно, різноманітні міжетнічні гастрономічні впливи значно збагатили смакові традиції Подільської кухні та додали нового звучання. Сьогодні однією з провідних тенденцій у гастрономії є відродження традиційних методів приготування їжі, які включають в собі, не лише застосування старовинних рецептів та технік. Окрім цього, ставиться акцент на використанні місцевих продуктів, створенні страв, які відображають культурні та історичні особливості регіону. Люди все більше звертають увагу на те, звідки походить їжа, яку вони споживають, і як вона вирощується.

Варто зазначити, що Хмельниччина завжди славилася своїм аграрним потенціалом і різноманітними сільськогосподарськими традиціями. Зокрема, м'ясні продукти, займають важливе місце в місцевій кухні. Тут можна знайти багато смачних страв, приготованих з м'яса, таких як ковбаси, домашня шинка та інші делікатеси, які відзначаються високою якістю.

Особливою популярністю на Хмельниччині користується чорна зіньківська ковбаса, яка є не тільки смачним делікатесом, а й символом української гастрономічної спадщини. Вона вирізняється своїм характерним кольором і насиченим ароматом, завдяки якому її знають не лише в Україні, а й за її межами.

Саме в енциклопедії української гастроспадщини: традиції гостинності та культура приготування страв" зазначено, що найбільшою характерною особливістю «Зіньківської ковбаси» є її чорний колір і унікальний аромат, а процес приготування включає ретельне замішування інгредієнтів, що надає ковбасі унікального смаку. Чорний колір досягається шляхом кількаразовому змащуванню кров'ю, яка не повинна бути густою, у зв'язку з цим її розводять з водою. Окрім цього, погодні умови також мають важливе значення, а тому ковбасу не вудять при вологій погоді у печі. Відповідно до Наказу № 38 н від 03.04.2019 «Зіньківська ковбаса (чорна)», включена до Хмельницького обласного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини та є візитною картою Хмельниччини[2].

Окрім м'ясних страв, на столах подолян можна знайти й різноманітні овочеві страви. Ключовими інгредієнтами місцевої кухні є буряк, капуста, картопля та бобові культури, такі як квасоля і горох, які часто використовуються в борщах, супах і гарнірах.

Однією з яскравих варіацій традиційної української страви є борщ, що вирізняється своїми специфічними інгредієнтами та методом приготування. У статті Сергія Леп'явка «Про український борщ від 1584 року з історичними приправами» описано, що це була навариста страва, яка готувалася біля 6 годин та мала дивовижний запах. Починаючи з 1740-х років український борщ займає належне місце в меню офіційних імператорських обідів [3].

Цікавим є той факт, що у Кирила Розумовського майстер приготування борщу отримував платню вдвічі більшу, ніж кухмістер. Наприклад, борщовар заробляв 192 рублі, тоді як кухмістер (якщо він був іноземцем) отримував 400 рублів на рік, а місцевий кухмістер – лише 96 рублів [4]. Це свідчить про те, що майстерно приготовлений борщ цінувався у різні історичні епохи.

На сьогоднішній день існує безліч варіацій українського борщу, кожна з яких має свої особливості та відображає регіональні традиції. Кожен рецепт може включати різні інгредієнти, способи приготування та навіть подачі, що робить цю страву ще більш унікальною. Борщ може бути як м'ясним, так і вегетаріанським, з різними видами м'яса, овочів та спецій. Ця різноманітність свідчить про багатство української кулінарної традиції та її здатність адаптуватися до смаків і вподобань різних поколінь.

Загалом вирізняють три основні види українського борщу, зокрема це зелений борщ, холодний борщ та червоний борщ. Зелений борщ зазвичай готують навесні із додаванням щавля, картоплі, вареного яйця і заправляють сметаною. Інколи ще можуть додавати кропиву або лободу. Для його приготування використовували варену картоплю

та буряк, усі інші інгредієнти додавали сирими.

Найпопулярнішим є червоний борщ, який має масу варіацій у приготуванні і кожна господиня на Хмельниччині має свій секретний рецепт. Хотілося б зазначити, що у ранніх версіях для приготування борщу використовували квашений рябий буряк, саме буряковий квас додавав особливого смаку страві. Подільський борщ, часто готують з додаванням квасолі, грибів або риби, що підкреслює багатство місцевих смаків. Він, як правило, має насичений червоний колір, який досягається завдяки бурякам, що є основним компонентом. Так, наприклад, на Чемеровеччині у період посту та на святвечір готують традиційний пісний борщ із додаванням рибної консерви та грибів.

До слова, варто додати, що 1 липня 2022 р., на п’ятому позачерговому засіданні Міжурядового комітету з охорони нематеріальної культурної спадщини за зверненням Міністерства культури та інформаційної політики України елемент «Культура приготування українського борщу» було внесено до Списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО [5].

Своєрідність української кухні проявляється не тільки в майстерному приготуванні вже добре відомих страв, але й у популяризації маловідомих, автентичних рецептів, які є частиною регіональної культурної спадщини. Завдяки цьому відбувається відновлення старовинних кулінарних традицій та розширення гастрономічного різноманіття. Хотілося б зупинитися, ще на одній страві та відкрити секрет її приготування. Мова йде про начинку, це регіональна страва, яка готується на Чемеровеччині, зазвичай на Великдень, весілля або інші урочисті свята. Процес приготування є довготривалим і включає в собі кілька процесів. На першому етапі потрібно спекти пляцок (корж), який готується на кислому молоці з додаванням соди та муки. Після випікання його ріжуть на невеликі квадрати та запарюють кип'яченим молоком. Це є основою страви. На другому етапі обсмажують нарізане невеликими шматками м'ясо до готовності, окремо підсмажують цибулю до золотистого кольору. Ці два компоненти додають смак та ситність страві. А також збивають велику кількість яєць, які стануть основою для з'єднання всіх інгредієнтів. На останньому етапі усі складові – пляцок, м'ясо, цибулю та яйці – об'єднують, додаючи спеції: сіль, перець, корицю, а також трохи соди для пишності. Приготовлену масу розкладають по формам і випікають в духовці або печі. Зазвичай готову страву подають із котлетами до святкового столу. Начинка не лише задовольняє смак, а й несе в собі дух свят, родинних зустрічей та багатства культурних традицій Поділля. Ця страва є втіленням регіональної кулінарної спадщини, адже поєднує у собі прості та доступні інгредієнти, які перетворюються на вишуканий та насичений смак завдяки особливому процесу приготування. Її приготування об'єднує кілька поколінь, відображаючи любов до кулінарних традицій, які збереглися крізь віки.

Зберігаючи традиції, гастрономія Хмельниччини демонструє свою багатогранність, що поєднує автентичні страви з інноваційними техніками, відображаючи багатовіковий зв'язок місцевого населення з природними ресурсами, культурним обміном і впливом глобальних гастрономічних трендів.

Хмельниччина все більше стає популярною серед гастрономічних туристів, які шукають автентичні кулінарні враження. Цьому сприяє проведення кулінарних турів сільськими районами Хмельницької області, які дають змогу ознайомитися з життям подолян, побачити процес виробництва продуктів та навіть взяти участь у збиранні врожаю чи приготуванні страв.

Сучасна гастрономія Хмельниччини є важливим елементом у формуванні культурної ідентичності регіону. Вона не тільки зберігає багатовікові кулінарні традиції, але й дає можливість адаптувати їх до нових умов, що дозволяє їй залишатися актуальною в сучасному світі. Розвиток гастрономії сприяє зміцненню культурного діалогу між поколіннями та різними народами, а також підвищує інтерес до регіональної спадщини.

Отже, гастрономія дійсно є значно ширшим поняттям, ніж просто їжа та кулінарія. Вона охоплює всі аспекти, пов'язані з приготуванням, споживанням і культурним значенням їжі. Кожна страва, інгредієнт або метод приготування несе в собі історію та традиції певної нації або регіону. Важливість гастрономії полягає в тому, що вона пов'язує покоління, зберігає культурну ідентичність і забезпечує нам не лише фізичне, а й емоційне задоволення.

Їжа завжди є чимось більшим, ніж здається на перший погляд. Вона завжди знаходиться "поміж" – між необхідністю та насолодою, між природою та культурою. Вона поєднує прості механічні дії, такі як пережовування, з багатими соціальними ритуалами, що виникають навколо трапези. Їжа є і між життям, і смертю.

Зрештою, кулінарні рецепти та меню святкових бенкетів дозволяють нам досліджувати історію регіону. Завдяки розвитку гастрономічного туризму та популяризації місцевих продуктів і страв, Хмельниччина може стати важливим центром на гастрономічній мапі України, приваблюючи туристів не тільки з України, але й з усього світу.

Список використаних джерел і літератури:

1. Бойко О.В. Перспективи ресторанного бізнесу в житті сучасного суспільства. Все про туризм: туристична бібліотека / URL: https://tourlib.net/statti_ukr/bojko16.htm (Дата звереннння 27.09.2024).
2. «Зіньківська ковбаса (чорна)». Український Центр культурних досліджень / URL: https://uccr.org.ua/news/zinkivska-kovbasa-chorna/ (Дата звернення 01.10.2024).
3. Леп'явко С. Про український борщ з історичними приправами / URL: https://www.istpravda.com.ua/articles/2020/11/3/158395 (Дата звернення 04.10.2024).
4. До питання про гастрономічні уподобання гетьмана Кирила Розумовського. Юлія ФУРСОВА / URL: https://shron1.chtyvo.org.ua/Fursova_Yuliia/Do_pytannia_pro_hastronomichni_upodobannia_hetmana_Kyryla_Rozumovskoho.pdf (Дата звернення 04.10.2024).
5. Український елемент «Культура приготування Українського Борщу» включили до Списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО / Урядовий портал. URL: https://www.kmu.gov.ua/news/ukrayinskij-element-kultura-prigotuvannya-ukrayinskogo-borshchu-vklyuchili-do-spisku-nematerialnoyi-kulturnoyi-spadshchini-yunesko (Дата звернення 04.10.2024).

Нечитайло П.О.

НЕЙМОВІРНА ІСТОРІЯ КАМ'ЯНЕЦЬКОЇ КАВИ: МІЖ ОСМАНАМИ ТА РІЧЧЮ ПОСПОЛИТОЮ

Стаття базується на монографії автора: *Нечитайло П. Османська кав'ярня в Кам'янці-Подільському. І: Польові роботи, керамічний посуд, люльки. Превентивна археологія в Україні, 1. Київ; Кам'янець-Подільський: ОАСУ, 2022. 296 с.*

Історико-культурне середовище. Кам'янець-Подільський – одне з головних туристичних міст України, яке не потребує особливих представлень. Значна кількість давніх архітектурних пам'яток, збережене давнє планування Старого міста, унікальна топографія на природному півострові, фантастичний каньйон – все це безумовні переваги міста над Смотричем. До повномасштабного вторгнення багато робилося для підвищення його туристичного потенціалу. Це різноманітні фестивалі, розвиток інфраструктури, реставрація та ревіталізація певних історичних об'єктів. Попри те, що туризм є пріоритетним напрямком розвитку Кам'янця-Подільського відчувається, що потенціал міста не розкритий вповні.

Зокрема, у Кам'янці-Подільському досі немає закладів, які б відображали давні харчові традиції міста. Хоча, для цього є усі

усі підстави, адже територія давнього півострову об'єднує історичну спадщину багатьох народів: українців, вірмен, поляків, татар, литовців, турків.

Останні були господарями міста всього 27 років, але залишили найбільш яскравий слід. Зокрема, саме з періодом османської військової присутності пов'язана перша археологічна знахідка рисових зерен на території України а також першої кав'ярні.

Історія та походження страви. Українське слово «кава» походить від турецького слова kahve (османськ. قهوه). Батьківщиною кави вважається Ефіопія. В арабській традиції каву називали напоєм, який втамовує голод і надає сил, що, частково, відповідає дійсності. Каву як напій почали вживати в ісламському світі з XV століття, хоча кавові зерна жували як тонізуючі вже в VI-му. Особливу популярність кавовий напій здобув на теренах Османської імперії. Саме з розширенням її впливу кава проникла в Європу.

Кам'янець-Подільський став частиною Османської імперії у 1672 році. Разом з ним до її складу увійшла значна частина сучасної Хмельницької області від Меджибожа до Сатанова. Кам'янецький ейялет (1672-1699 рр.) став найпівнічнішою провінцією. Сюди проникали екзотичні товари та продукти з усіх куточків світу, адже османи контролювали величезні території в Азії, Африці та Європі а також морські шляхи в Індійському океані, Червоному морі і частині Середземного. Османські військові принесли з собою специфічний життєвий устрій, гастрономічні звички та традиції.

У докладному податковому реєстрі Кам'янця 1681 року згадується десять кав'ярень, два магазини, що продають «баранячі лапи», і п'ять печей, що випікають хліб «чорек». Завдяки цьому писемному джерелу, опублікованому у 1994 році польським вченим Даріушом Колодзейчиком інформація про кількість кав'ярень була відома. Але якими вони були і де знаходились? На це була отримана відповідь у 2016 році.

У 2015-2016 роках Дмитро Черновол досліджував рештки перших споруд, які будували в центрі півострова носії трипільської культури. Ним були досліджені рештки жител, господарських ям та сліди першої в Україні ливарної майстерні того часу.

В стінці одного з розкопів було відкрито край ями, заповненої фрагментами люльок та керамічного посуду (рис.4). Це був льох споруди другої половини XVII століття, продовження досліджень якого очолив автор цієї статті.

Археологічні дослідження тривали з серпня по грудень 2016 року (рис.3). Було відкрито залишки наземної споруди з льохом та господарською ямою, а також стародавнє кам'яне мощення, яке примикало до будівлі. Льох був овальної у плані форми, завдовжки 2,6 м завглибшки 1,5 м від рівня кам'яного мощення. Склепіння льоху, ймовірно, було зроблено з легких дерев'яних конструкцій.

У південно-східній стінці льоху збереглася піч сферичної форми, тандирного типу (рис.4). Черінь печі зроблений із керамічної плитки стіни та склепіння - з цегли «пальцівки». На склепінні печі залишився фрагмент вапнякового тиньку. Посередині східної стінки льоху було виявлено господарську нішу. Вхід у льох розміщувався неподалік печі, у східній стінці. Верхню сходинку зроблено із фрагмента тесаного білокам'яного блока прямокутної форми.

Льох був заповнений мішаним ґрунтом з великою кількістю рухомого матеріалу: фрагменти керамічного посуду, кахель, металевих та кістяних виробів, монет. Особливий інтерес представляли фрагменти порцелянових чашок з китайськими ієрогліфами та глиняних люльок для паління тютюну. Їх було знайдено у великій кількості у заповненні наземної споруди та сміттєвій ямі (рис.5). Наземна споруда була орієнтована довгою стороною за лінією Пд-Зх–Пн-Сх, розміром 15,0 × 4,8 м. Будівля на неглибокому кам'яному фундаменті була глинобитною з дерев'яним каркасом. У ній виділялось дві частини: північна та південна. Північна частина споруди розміром 7,2 × 4,8 м. До її складу входять: льох, викопаний у материковій породі, з нішею та цегляною піччю; господарська яма та наземна частина. Наземний фрагмент північної частини споруди прямокутної форми із підлогою з кам'яних плит, по периметру якої фіксувалися горілі дерев'яні конструкції. Південна частина споруди мала розміри 7,8 × 4,8 м та складалася з робочих майданчиків №№ 1 та 2, складених з каменю (рис.3). Заповнення між майданчиками та у контурі споруди містило серію знахідок, які дозволяють стверджувати

функціонування тут майстерні з обробки металу. Тут було знайдено велику кількість деревного вугілля, шлаків, фрагменти та цілі вироби чорного та кольорового металу, тигелі для плавки кольорового та чорного металу, відходи ливарного і косторізного виробництва.

Те, що досліджувана споруда з-поміж іншого виконувала функції кав'ярні стало зрозуміло не одразу. Вона була відсутня на всіх відомих планах міста і стояла просто на площі Польський ринок (рис.1-2). Однак аналіз архітектурних особливостей, а головне, знахідок із заповнення споруди не залишав простору для інтерпретацій. Було знайдено понад 1200 люльок для паління тютюну та понад 80 порцелянових та фаянсових кавових чашок (рис.6-7). Усі виявлені люльки та чашки були східного типу. Аналогії люлькам були знайдені в Малій Азії, Північній Африці, Південній та Центральній Європі. Хронологія люльок – в межах другої половини XVII століття. До тієї ж епохи відносились порцелянові та фаянсові чашки що були виготовлені в Китаї на території сучасної Туреччини та Ірану. Основну масу знахідок (50%) складали порцелянові кавові чашечки китайського виробництва епохи імператора Кансі (1662-1722 рр.). Монетні знахідки підтверджували датування споруди. Окрім звичних для міста європейських монет XVII століття, було виявлено 21 срібну та 10 мідних монет Османської імперії. Розміщення споруди на ринковій площі, специфіка планування, а, головне, сума знахідок дозволила віднести досліджену споруду до доби Кам'янецького ейялету (1672-1699). Виявлення екстраординарної кількості люльок та чашок дозволяло інтерпретувати споруду як кав'ярню. Звісно, окрім варіння й продажу кави у будинку займалися й іншими справами, зокрема в південній його частині функціонувала металообробна майстерня.

Kahweh [кав'ярня] – в османській традиції це, загалом, невелика квартира, яка має фасад, що виходить на вулицю. Тут готували і продавали каву, яке подавили через невелике віконце на вулицю. Відвідувачі сиділи поза будівлею кафе на вулиці на очах у перехожих. Під час правління султана Мурада III наприкінці XVI століття кав'ярням більше не дозволялося розкладатися на вулиці. Заборона пояснювалась тим, що відвідувачі блокували потік вуличного транспорту своїми кріслами,столиками і кальянами. Ареал навколо виявленої нами споруди був вкритий кам'яним мощенням з масивних плит. Це була перша бруківка Кам'янця, фрагмент якої музеєфіковано in situ. Класична османська кав'ярня XVII-XIX століття це не просто місце, де п'ють каву. Це були соціальні клуби, виключно для чоловіків. Тут лунала музика, поезія, відбувались вистави, розповсюджувались чутки і планувалися заколоти. Через політизованість кав'ярень і те, що вони ставали осередками бунтів деякі султани забороняли кави та кав'ярні і вантажі кави висипались просто в море.

Існували навіть спеціальні яничарські кав'ярні. Вони виникають в середині XVII століття. Саме в той час відбувається певна лібералізація звичаїв і яничарам дозволяють одружуватись та займатися бізнесом. До речі, саме яничари становили основу військового корпусу, який стояв на захисті Кам'янця. Кількість військового гарнізону міста налічувала близько 3000 осіб. Дозвілля військові проводили в кав'ярнях, де окрім кави продавали тютюн та опіум. На таке дозвілля яничар нарікав один єгипетський сипах, що написав поему про свою кам'янецьку службу. Він вважав себе кращим мусульманином, ніж кам'янецькі яничари, які були, в основному вихідцями з балканських провінцій імперії.

До речі, щодо балканських провінцій. Готуючи до друку монографію за результатами досліджень османської кав'ярні мені трапилась стаття присвячену дослідженням османського корабля, який затонув наприкінці XVII століття біля берегів Хорватії. Корабель мав вантаж з люльок і кавових чашок, більшість з яких були аналогами знайдених нами. Можливо вантаж цього корабля був призначений кам'янецьким яничарам?

Постачання гарнізону Кам'янець-Подільської фортеці велось з Хотина, через Дністер. Для блокади цього шляху у 1692 році була збудована фортеця Окопи Святої Трійці. Залога цієї фортеці уславила себе численними військовими акціями. Одна з найбільш успішних відбулась 6 жовтня 1694 року. Про неї писала газета «Gazette de France»: польський гарнізон перехопив караван, що налічував 4000 возів, кожен з яких був запряжений шістьома волами. У тих возах було безліч м'яса, рису, вина, срібла та кави.

Річ Посполита докладала безліч зусиль

щоб повернути своє улюблене місто. Через довготривалі облоги поля навколо Кам'янця-Подільського засівались на відстань гарматного пострілу. Потужним обстрілам піддавалось і саме місто. Лише у 1687 р. польські війська взяли його в облогу на 53 дні. Було випущено понад 1000 ядер і гранат, зруйновано і пошкоджено багато будівель. Артилерійські обстріли Кам'янця повторювалися у 1689 і 1692 рр. Під час однієї з них приміщення з кав'ярнею згоріло внаслідок артилерійського обстрілу. Про це свідчать археологічно зафіксовані сліди пожежі а також ядра та бомби, виявлені в залишках споруди. Після того місце засипали сміттям і розрівняли, а у XIX столітті перекрили новою бруківкою. Над бруківкою, де розливали першу в Україні каву спорудили оглядове укриття у формі піраміди. Знахідки зберігаються у фондах Кам'янець-Подільського державного історичного музею-заповідника і, частково, експонуються у приміщенні Польського магістрату.

Рецептура та технологія виготовлення. Точний рецепт османської кави XVII століття ми не знаємо. На старовинних гравюрах зображено як спосіб заварювання в джезвах так і у великих металевих посудин з носиками на відкритому вогні.

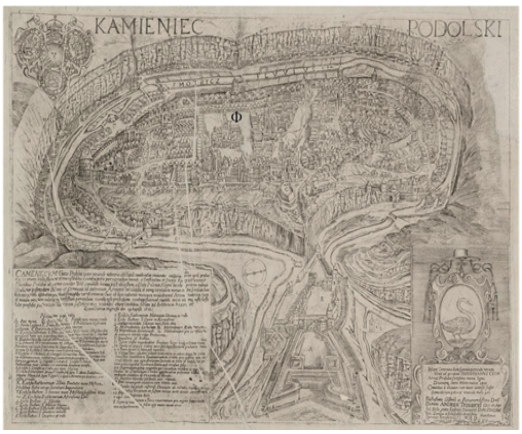
Сучасні турецька і османська кави не тотожні. До складу османської входять ще какао, кардамон і вершки. Однак чи так було в Османській імперії 400 років тому я не берусь стверджувати. Абсолютно точно можна висловлюватись про те, що кавування поєднувалось з тютюнопалінням. Як тоді так і зараз існувало переконання, що кофеїн та нікотин добре доповнюють одне одного.

Де придбати і скуштувати. В Кам'янці-Подільському можна скуштувати каву по-турецьки, однак османська кава в сучасному розумінні ніде поки-що не готується. Але, випити чаю зі справжньої китайської порцеляни дуже раджу в чайному домі «Чайна таун» на вулиці Татарській, 17 а.

Поради для мандрівників-гурманів. *Бруківка османської кав'ярні тепер музеєфікована під скляним накриттям і доступна для огляду на площі Польський ринок за сувенірним містечком (рис.8). Частково колекція люльок і чашок представлена на виставці в приміщенні Польського магістрату (ратуші). Подробиці досліджень а також повна колекція знахідок опублікована у монографії автора статті.*

Список ілюстрацій:

1. Рис.1. Місце виявлення османської кав'ярні на фрагменті фотоплану Кам'янця-Подільського (позначено червоною точкою).
2. Рис.2. Місце виявлення османської кав'ярні на плані Кам'янця-Подільського 1670-их років (позначено літерою Ф).
3. Рис.3. Фотоплан розкопу на площі Польський ринок. 1 – яма №1 (льох); 2 – яма №2 (господарська); 3 – північна, наземна частина споруди; 4 – бруківка XIX ст.; a-b – робочі майданчики площадки в південній частині споруди; А-В – лінія стратиграфічного розрізу.
4. Рис.4. Розчистка льоху будівлі у якій розміщувалась кав'ярня.
5. Рис.5. Люльки, кавові чашки та інші предмети в процесі розчистки та вилучення з культурного шару споруди.
6. Рис.6. Китайські порцелянові чашки з османської кав'ярні у Кам'янці-Подільському.
7. Рис.7. Глиняні люльки для паління з османської кав'ярні у Кам'янці-Подільському.
8. Рис.8. Музеєфіковані фрагменти бруківки кав'ярні під накриттям.





Місце виявлення османської кав'ярні на фрагменті фотоплану Кам'янця- Подільського (позначено червоною точкою)



Місце виявлення османської кав'ярні на плані Кам'янця-Подільського 1670-их років (позначено літерою Ф)

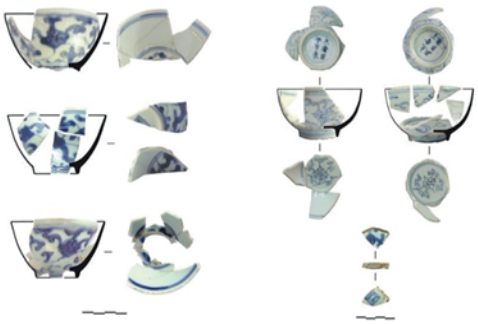




Фотоплан розкопу на площі Польський ринок. 1 – яма №1 (льох); 2 – яма №2 (господарська); 3 – північна, наземна частина споруди; 4 – бруківка XIX ст.; a-b – робочі майданчики площадки в південній частині споруди; А-В – лінія стратиграфічного розрізу



Розчистка льоху будівлі у якій розміщувалась кав'ярня



Люльки, кавові чашки та інші предмети в процесі розчистки та вилучення з культурного шару споруди



Глиняні люльки для паління з османської кав'ярні у Кам'янці-Подільському



Музеєфіковані фрагменти бруківки кав'ярні під накриттям

Низенко Г.В., Янюк О.В.

ДОСЛІДНИКИ ПОДІЛЬСЬКОЇ КУХНІ

У статті йдеться про науковців-етнографів і кулінарів-практиків з міста Хмельницького та Хмельницької області, які у період 1990-2023 рр. працювали над відродженням страв подільської кухні.

Ключові слова: *Поділля, кухня, страва, Best CookFest, гільдія.*

Починаючи з другої половини XX століття лікарі почали відмічати, що люди хворіють в більшості від неправильного способу життя і харчування. Адже, до відкриття антибіотику у 1928 р., в основному причиною смертності були інфекційні захворювання. Ученими доведено, що диспропорція хімічного складу раціонів харчування є основним фактором ризику розвитку багатьох захворювань, зокрема серцево-судинних, онкології і діабету, які нарекли терміном «хвороби цивілізації».

Основні недоліки харчування – надмірне споживання їжі, особливо тваринного походження, ультраоброблених продуктів (UPF Ultra-processed food), цукру, при недостатньому споживанні нерафінованих олій, риби, зернобобових, овочів, фруктів, які в своєму складі містять біологічно активні речовини.

Крім хімічного складової продуктів харчування – важливим є генетичний фактор харчування, адже безперечним є той факт, що найбільшу користь приносить та їжа, яку споживали з покоління в покоління наші предки. Дослідження харчового раціону наших попередників – це не тільки цікавий матеріал для історії, але й такий, що може мати прикладне значення.

Слід відмітити, що залежно від статусу і місця проживання соціальних верств населення, на території сучасної України історично сформувалися різні кухні. Це українська народна кухня (селянська, міська), панська кухня, монастирська, гетьманська, козацька. Залежно від регіону проживання – подільська, галицька, закарпатська, волинська і т.п. Залежно від дня тижня, сезону, церковно-християнського календаря страви бувають: щоденні, святкові, обрядові, пісні, скоромні. Віддають гірким спомином рецепти страв часів голодоморів.

Незважаючи на трагічні сторінки історії, кризові економічні умови сучасні та в минулому завжди були і є люди які прагнули зберегти і примножити народну спадщину. Історія творення традиційної кухні здавна привертала увагу таких знаних істориків як М. Маркевич, П. Чубинський, Л. Артюх, Г. Медведчук та ін. Дуже цінними є наукові праці Галини Кирилівни Медведчук. Понад 30 років Г. Медведчук присвятила вивченню та збереженню народних традицій, здійснюючи пошук інформації щодо того, чим харчувалися наші предки. За результатами своїх досліджень вона видала книгу «Народна їжа подолян» [1].

Не тільки краєзнавці, але й кулінари-практики внесли свій вклад у відродження подільської кухні. Впродовж 1990-х років у Хмельницькій області працювали 20 майстрів-кухарів та 8 майстрів-кондитерів, які вивчали та впроваджували, у вигляді фірмових, страви подільської кухні. Технологічні картки розроблених страв затверджені завідувачем генерального директора обласного виробничо-торгівельного об'єднання громадського харчування Г. Монастирською [2].

Перший майстер-кухар – завідувач виробництвом ресторану «Україна» Луцюк Надія Степанівна. ЇЇ фірмові страви: «Борщ по-Хмельницькому» (подається з пиріжками з гороховою начинкою), «Голубці по-Хмельницькому» (начинка з м'яса та гречаної крупи), «Язик в часниковому соусі», «Вареники по-подільськи» (начинка з підсоленого кисломолочного сиру) і багато інших стали брендами подільської кухні [3].

Великий вклад внесли також такі майстри-кухарі як Магдіна Марія Петрівна, Гура Софія Петрівна, перший майстер-кухар з м. Кам'янець-Подільського Драпатий Василь. Започаткувала кондитерське виробництво і впровадила у виробництво багато різних виробів на Хмельниччині перший майстер-кондитер Сторожук Галина Іванівна. Вона підготувала плеяду майстрів-кондитерів, серед яких Цибульська Тетяна, Станецька Тамара та ін.

Один з таких закладів у місті Хмельницькому – колективне підприємство «Їдальня № 33». Заклад створений як самостійна юридична особа 24 жовтня 1994 р. До цього часу підприємство було в складі Хмельницького тресту їдалень. Директором підприємства стала Дячук Галина Григорівна. Завідувач виробництвом-майстер-кухар – Гура Ніна Василівна. Підприємство до сьогодні спеціалізується на стравах української та європейської кухні, та кондитерських виробах. Зокрема, виробництво короваїв та кондитерських виробів в їдальні започаткувала майстер-кухар Станецька Тамара Іларіонівна. Працівників «Їдальні № 33», в особі Дячук Галини Григорівни, по праву можна визнати не тільки дослідниками, але й берегинями різноманітних стародавніх рецептів [2].

12 квітня 2016 року на базі Хмельницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ (ВСП «ХТЕФК ДТЕУ») була створена Подільська гільдія кулінарів, як регіональний підрозділ громадської організації «Український кулінарний союз». На перше засідання були запрошені провідні ресторатори міста Хмельницького. Серед них - Володимир і Ганна Діль, які закохані в історію міста та створили концептуальні заклади, де підтримується минувшина Проскурова («Південна брама», «Шпігель»), а також власник арт-кафе «Диканька» Олександр Штрейс. Членами Подільської гільдії визначено головний напрямок роботи спільноти – це дослідження і популяризація регіональної кухні.

Першим заходом гільдії був фестиваль рестораторів Поділля, який був організований 14 травня 2016 року у місті Хмельницькому, на майданчику біля кінотеатру ім. Т. Шевченка, де ресторанні заклади міста представляли типові страви і напої Поділля.

У вересні 2016 року викладачі коледжу, зокрема завідувач технологічного відділення, голова Подільської гільдії кулінарів Назарчук Наталія, взяли участь у телепроєкті ТРК «Поділля-центр» «Проскурівські смаколики». Автори телепередачі мали за мету відродити традиції подільської кухні і представити страви Поділля у виконанні кращих кухарів міста з 12-ти закладів ресторанного господарства м. Хмельницький. Викладачі взяли участь в якості народних дегустаторів.

У 2016 році ресторатори Володимир і Ганна Діль, які запроваджують рецепти страв місцевої кухні у меню «Ресторації Шпігеля», провели науковий семінар. Серед запрошених на семінарі виступила відома дослідниця подільської кухні з Вінниці Олена Павлова, яка стверджує: що не село – то новий кулінарний шедевр. У 2020 році «Ресторація Шпігеля» стала переможцем національної ресторанної премії «Сіль», як найкращий ресторан української кухні.

За ініціативою членів Подільської гільдії кулінарів 23 березня 2017 року на базі ХТЕК відбулася Перша міжвузівська науково-практична конференція «Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля».

Основними напрямами роботи конференції стали перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу та регіональної кухні як частини туристичної принади Поділля, інноваційні технології виробництва харчових продуктів, сучасний стан та удосконалення ресторанного сервісу на Поділлі, управління якістю продукції та послуг на підприємстві, маркетинг ресторану, стратегія і способи просування на ринку, сучасні вимоги до підготовки фахівців ресторанного господарства.

У конференції взяли участь викладачі і студенти ХТЕК, Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, Кам'янець-Подільського коледжу харчової промисловості Національного університету харчових технологій, Хмельницького центру професійно-технічної освіти сфери послуг, Тернопільського коледжу харчових технологій і торгівлі, Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

Зробили вагомий внесок у роботу конференції історики-краєзнавці з м. Хмельницький Западенко Ігор та Матвєєв Андрій.

Западенко Ігор Валентинович, заступник директора Державного історико-культурного заповідника «Межибіж», у роботі «Проскурівська міська кухня: дух міста в розмаїтті смаків» виокремлює поняття міська і селянська (народна) кухня, на підставі спогадів старіших мешканців м. Хмельницький наводить деякі особливості кондитерських виробів проскурівської міської кухні, що були популярні до 1970-х роках, а подекуди побутують донині. Зокрема, в роботі викладено рецепти таких виробів: тюлеві баби за способом пана Тищенка, доглядача Проскурівського міського училища; мазурка, або пряний пиріг до чаювання

від пана Тищенка; печиво «Триста на триста»; «Ватрушки» по-проскурівськи; кіхлики [4].

Матвєєв Андрій Юрійович, кандидат історичних наук, приділив увагу гастрономічному туризму на Поділлі. Під керівництвом Андрія Матвеєва викладачі і студенти технологічного відділення взяли участь у дослідженні теми «Харчування - «їдло» українських селян у період голодового терору (1932-1933 рр.)», віднайшли кілька рецептів та приготували страви тих голодних років (ліпеники з жолудів, паляниці з кропиви і подорожника, коржики з лопуха, галушки з картопляного лушпиння, суп з кори та шишок, узвар з гілок малини) [5].

Представляє інтерес метод проєктування стародавніх страв, якщо взяти за критерії відтворення рецептури проєктованої страви такі фактори: типові продукти рослинного походження, що використовуються щоденно або декілька разів на тиждень, вирощування яких залежать від кліматичних умов; вид домашніх птахів, тварин, худоби; види промислу (мисливство, рибальство, збиральництво ягід, грибів, бджільництво, якщо дозволяють природні умови); тип домашнього вогнища, найбільш уживані способи приготування страв та продуктових запасів; релігійні приписи.

22 жовтня 2019 року студенти технологічного відділення взяли участь у VI-му Міжнародному конкурсі ресторанних технологій «Best CookFest-2019» в м. Чернівці, який об'єднав учасників з більш ніж 10-ти країн світу.

У командних змаганнях в номінації «Борщ» команда ХТЕК виборола перше місце за приготування борщу «Гетьман Хмельницький» (особливість борщу – сушені груші).

При підготовці до конкурсу викладачі циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу створили технологічну карту на нову страву на честь гетьмана, ім'я якого носить наше місто.

Розробка цього кулінарного проєкту передбачала можливість зазирнути назад в історію та дізнатися чи був Б. Хмельницький на території Хмельницької області і яку їжу споживав. Історичні факти свідчать, що Б. Хмельницький жодного разу не ходив по вулицях міста. Проте, під час війни 1648-1657 рр. йому доводилось бувати неподалік від обласного центру. До прикладу, він навідувався у Старокостянтинів, Чорний Острів, Пиляву та Меджибіж. На той період Плоскирів не мав ані особливого адміністративно-економічного, ані військово-стратегічного значення [6] .

Запроєктована страва відповідає культурі харчування періоду життя Б. Хмельницького. З тогочасних продуктів у борщі могли бути використані: капуста, буряк, морква, цибуля, тушкована в сметані, розтерте відварене сало з часником. Особливість даної страви є додавання копченої груші, адже Поділля славиться своїм садівництвом. Студенти змогли втілити образи Б. Хмельницького та його дружини Мотрі (Гелени). Малоймовірно, що такі овочі як картопля, помідори були доступні, хоча вже були завезені у Європу.

15 грудня 2023 року відбувся форум, який організував Державний архів Хмельницької області в особі його директорки Катерини Бурдуваліс. На форумі розглядалися особливості приготування страв Поділля, зокрема, білий борщ, голубці, холодець та ін. Спікерами виступили заступник начальника Хмельницької обласної військової адміністрації Володимир Юр'єв, директорка Департаменту освіти і науки Хмельницької ОВА Дарія Басюк, начальник відділу публікаційної та науково-видавничої роботи ДАХмО Юрій Олійник, підприємець, власник мережі ресторанів «BRG» Валентин Гакало та інші ресторатори, історики, хранителі давніх рецептів Подільського краю.

Важливо, що на даному форумі був запропонований проєкт, у якому зазначено ряд заходів на 2024 рік щодо гастрономічних турів територіальними громадами Подільського краю. Одне із завдань форуму – запропонувати закладам передвищої освіти Хмельницької області розглянути можливість включення навчальних курсів «Гастрономічна історія/культура Хмельниччини», «Гастрономічний туризм», «Регіональна кухня Поділля та Волині» в освітні програми як вибірковий освітній компонент.

Різні джерела стверджують, що найбільш поширеними стравами на території сучасної України були ті, які були виготовлені з рослинних складників. М'ясні страви споживали в більшості народу на свята і в неділю. Для підвищення калорійності їжі використовували запаси сала,

смальцю, додавали молоко, сметану, яйця. Серед рослинних страв більшу роль відігравали страви із зернових.

Найдавніші за походженням, нескладні у приготуванні й висококалорійні каші складали суттєву частину народної їжі. Каші виготовлялися з проса (пшоняна, ягляна), гречки, кукурудзи (кулеша), ячменю (пенцак, зубці, путря), вівса, зрідка пшениці (дробленка). Із цих же крупів варили й рідкі страви: пшоняний куліш, тетерю, ячний крупник та ін.

На відміну від білорусів, українці не готували каш з житніх круп. Дуже поширеними в Україні були кашоподібні страви з борошна різних злаків: гречана лемішка, соломаха (гречана, пшенична або житня), пшоняні малаї, вівсяне толокно.

Борошняні варені страви, що попередньо піддавалися ферментації (бродінню), теж були здавна поширені на Україні, їх витоки можна знайти ще у давньоруській кухні. Це зокрема, вівсяний кисіль (жур), житньо-гречана кваша [4].

Враховуючи зростаючий інтерес українського суспільства до своїх витоків, коренів, можна рекомендувати стародавні страви до популяризації на різноманітних етнозаходах (етнофестивалях, виставках кулінарних виробів), а також запровадження їх у раціони сучасних українців, особливо молодого покоління.

Список використаних джерел і літератури:

1. Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля: матеріали другої міжвузівської науково-практичної конференції (м. Хмельницький, 23 березня 2017 р.) / Хмельницький. «ЦНТІ» 2017. С.10-24.
2. Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля: матеріали четвертої міжвузівської науково-практичної конференції (м. Хмельницький, 19 березня 2020 р.) / Хмельницький. ФОП «Крисюк». 2020. С.5.
3. Ім’я Богдана Хмельницького і місто над Бугом / URL: https://cbs.km.ua/?dep=1&dep_up=109&dep_cur=207.
4. Медведчук Г. К. Народна їжа подолян. Науково-етнографічне видання / Хмельницький. ПП Мельник А.А. 2011.
5. Технологічна карта № 189а «Борщ по-хмельницьки з пиріжками з горохом» Затверджено замісником генерального директора обласного виробничо-торговельного об’єднання громадського харчування Г. Монастирською 24.10.1990 р.
6. Шпаковська Т.Л. Українська стародавня кухня / Київ. Спалах ЛТД. - 1993. с. 5.

Нікітіна О.В.

ПОДІЛЬСЬКИЙ КУГЕЛЬ: ДЕСЯТКИ РЕЦЕПТІВ У РИТМІ ЄВРЕЙСЬКОГО СЕРЦЯ

Ця стаття має на меті розкрити для широкого загалу ціннісну роль в локальній кулінарній традиції одного з невід'ємних атрибутів гастрономічної карти євреїв західної частини Поділля – кугелю. Хто та задля чого винайшов цю страву, яких змін вона набула за останні сто років і чи готуватимуть її в українських ресторацiях у найближчому майбутньому – відповіді на ці питання та думки експертів царини знайдете у цьому матеріалі.

Ключові слова: *кугель, кашрут, їдиш, ашкеназі, шабес, нехама, штетл, межа осілості, нешуме, мідраш, Тора.*

Ви будете здивовані, але корінна єврейська страва «кугель» чи «кігель» - знайома всім нам з дитинства, як «бабка», запіканка чи пудинг. Просто у кожній родині ця страва не тільки переосмислювалась за рахунок її складників, а й мала власну національну назву-відповідник. Кугель присутній в європейській кулінарній традиції і за роки свого існування накопичив сотні інтерпретацій й удосконалень. Картопляний, гречаний, рисовий, а в більшості з локшини – якщо солений. З вишнями, родзинками, медом і горіхами – якщо говоримо про солоденьке. Його подають як щойно випеченим, так і добряче остиглим, у Кам'янець-Подільському і поблизу Єрусалиму. Проте, з чим би він не був, його форма неодмінно має бути круглою. Хто він і навіщо прийшов у гастрономічне минуле і сьогодення євреїв. До чого тут Пророк Ісая. І, чи може він стати гастрономічним брендом завтра? Ці аспекти досліджуємо на прикладі джерел та живих інтерв'ю зі знавцями. Ми спілкувалися як з професійними дослідниками традиційної кухні Поділля, так і з господинями Хмельниччини, які десятиріччями отримують у спадок та з честю примножують заповіти «їдишкайту» - юдейської традиції. Ви дізнаєтесь рецепти кугелю з Єрусалиму, Староконстянтинова, Кам'янця-Подільського, Одеси, Малiївець і, звичайно, Хмельницького.

Наголосимо на тому, що гастрономія в єврейській традиції відіграє одну з ключових ролей. Вона супроводжує єврейський народ, де би він не жив, обов'язком збереження чистоти через дотримання законів «кашрут» [1, 11:9]. Перелік «кошерних», себто дозволених продуктів, розділення м'ясного та молочного, сувора заборона на вживання в їжу крові – тільки частина приписів описаних у юдейських релыгыйних нкнигах, зокрема у «Мішне-Тора» [2, с. 417]. Крім того, широка палітра релігійних свят майже щосвяткування передбачає наявність ритуальних страв чи обрядів у яких задіяна їжа, напої [2, с. 475-507]. Так, тільки щотижневе відзначення шабату (суботи, шабесу) передбачає не тільки випікання ритуального хліба «хали», а й приготування дійсно святкової родинної трапези. Не дарма кажуть наші респондентки – вправні господині, що єврейський дім можна визначити навіть не за мезузами (сувій-оберіг на одвірках в юдейських домівках) чи характерними прізвищами біля дзвінка. Єврейську хату можна відчути за букетом ваблячих душу і шлунок запахів – це не проза життя, а поезія свята. Аромати карамельної цибулі, курячого бульйону і свіжоспечених хал вже з дверей запросять гостя долучитися до трапези шабесу – свята, яке прославлятиме Царицю Суботу [3, с. 7]. Увійшовши у цей дім, на білій як сніг скатертині, поміж дзеркального коропа у пікантних драглях, паруючих латкес й прозорого бульйону з манделах, неодмінно буде красуватися він, виблискуючи запеченою скоринкою його Кругла Величність столу - «кугель». То як же ж не дізнатися, яким чином цей старожил єврейської кухні дійшов крізь війни, погроми, голод і Голокост до столів сучасних єврейських сімей і чи підхоплять цей рецепт кулінари майбутнього?

Звідки ж взялась така цікава назва? Для цього, пригадаємо, що розмовною мовою євреїв «ашкеназі» (субетносу, нащадками якого є вихідці з Німеччини епохи Середньовіччя та східноєвропейських країн, включаючи українські землі) був їдиш. Ця мова формувалась ще у XII-XIII ст. в результаті міксування верхньонімецьких діалектів у взаємодії з семітським (давньоєврейським) і слов'янським елементами у поселеннях

навколо німецької річки Рейн. На наші терени їдиш прийшов після XVI ст., внаслідок гонінь і вимушених переселень євреїв на Галичину, Волинь та Поділля зокрема. Так і назва «кугель» є запозиченням німецького слова «kugel», що позначає м'яч, кулю чи сферу. Тож, свою назву кугель здобув через форму, а не навпаки. Цікаво, що кугелю «класичному», який готується з локшини та яєць, сьогодні вже понад 800 років, тоді як Єрусалимському - лише 324 [4, с. 214-217].

Причина виникнення такого простого і водночас насиченого цікавинками рецепту як цінний скарб нетлінного знання передавався раніше з покоління у покоління від матері до дочки. Єврейські господині отримували і передавали по кровній лінії не тільки національну й етнічну приналежності, а й рецепти правильного або ж «чистого» (кошерного) побуту, який вівся згідно заповідей Тори і норм Галахи.

Цей досвід ладування затишку і злагоди не обійшов стороною Маргариту Шопнік – мультифункціональну координаторку Кам'янець-Подільського регіонального представництва «Хесед Бешт», яка уже чверть століття гуртує навколо традицій і релігії єврейську громаду міста. Тож, кращу за Маргариту респондентку у нашому дослідженні було годі шукати. Маргарита Шопнік народилася і виросла у єврейській родині, в якій дотримувались законів Тори особливо шанобливо, ці цінності з господинею залишилися по сьогодні. Так, у щоденному меню родини зі спогадів пані Маргарити були типові єврейські страви, серед яких з особливим серцем та трепетом вона згадує саме «кугелі» за рецептами її матерії Софії Ісаківни Коршевір.

Як зауважує Маргарита Аронівна, мама на свята і будні радували родину кугелями рідного штибу і смаку. На думку респондентки, творчинею рецепту, чи то пак технології творення запіканки була типова єврейська мати: «Ідея цієї страви коренями впирається у знайоме і гостре питання потреби годування великих родин за критично обмежених ресурсів. Кажучи простими словами, «кугель» - їжа бідняків, яка втиснена у гастрономічний довідник умовами життя євреїв».

Єврейські родини, як правило, були великими, жінки народжували багато дітей, бо так сказано у Торі. Місця «хлібного» заробітку і на початку XX століття були рідкістю, особливо на теренах «межі осілості» у маленьких містечках («штетлах»), тож сімейні бюджети обмежувались витратами лише на найнеобхідніші товари та продукти. Серед доступних і завжди наявних в господі продуктів, за переказами пані Маргарити, можна виділити: курячі яйця, жир, шкіру та тельбухи, борошно, цибулю. І сьогодні єврейську містечкову кухню неможливо уявити без цих інгредієнтів.

Ще одним принципом гастрономії штетлу була і залишається економія та використання продукту до останньої крихти. Підсумовуючі всі умови, ми можемо уявити єврейську маму, яка має більше трьох-шести дітей, чоловіка, обмежений бюджет і головну ціль: нагодувати свою голодну мішпуху (родину). Саме цій жінці, матері, господині і спадає на думку створити ситну страву з тих компонентів, які є вдома. До речі, доведено мамою Маргарити Аронівни, що справжня єврейська мама може з однієї курки приготувати до п'яти страв. Так, коли пані патрає курку, вона відкладає м'ясо на печеню, фаршировану шийку, котлети, кістки на бульйон та тельбухи на кугель. Варто зазначити, що у цих її діях на підсвідомому рівні реалізовується одне з явищ притаманних саме аїдише нешуме – єврейській душі. І це явище іменоване словом «нехама» - втіха. «Втішся, мій народе» сказано в книзі пророка Ісаї, цю фразу мудреці і дослідники Талмуду трактують як досвід того, що через втішання ближнього свого ти отримуєш втіху сам. Ця істина і знаходить свою реалізацію у простому рецепті, мета якого втішити голодних і знайти втіху «тому, хто втішає», а точніше «тій, хто втішає».

Та релігійну компоненту у кулінарному рецепті можна знайти не тільки у Книгах Пророків. Так, звертаємо вашу увагу на коментар видання «Кулінарний мідраш» (2000-2001 рр.). Термін «мідраш» зазвичай визначають як збірку-тлумачення текстів Тори. У нашому випадку це видання було створене JDC («Американським єврейським об'єднаним розподільчим комітетом») саме з метою підвищення зацікавлення молодої єврейської громади у вивченні історії, традицій і звичаїв предків, через гастрономічну компоненту. Така от, цікава практика актуалізації квінтесенції національних сенсів через кухню.

Кожен з представлених у цьому виданні рецепт, крім перспективної насолоди смаком, відсилає читача-гастропрактика до подій чи героїв єврейського народу: фарширована риба «Йона», студень «Бааль Шем Тов», картопляні оладки «Межа осілості», суп-солянка «Ноїв ковчег» тощо. Кожен текст до страви через просту і водночас цікаву форму подачі запрошує змістовно пізнати важливі віхи історії, істини й істинних. Так, герой нашого матеріалу – кугель, в переказі кулінарного мідрашу має неперевершений і гостро-харизматичний промоушен присвячений легенді про Голема. Більш-менш класичний рецепт кугелю з домашньої, вручну створеної і відвареної до готовності локшини, перемішаної зі смаженою на курячому жирі цибулею, шкварками з курячої чи гусячої шкіри та сирими курячими яйцями після випікання у глиняному горщику «постає» створінням празького равина Махарала (1512-1609 рр.), тим самим людиноподібним Големом.

От такий маркетинговий хід, з метою порятунку традиції і збереження ідентичності, бо зверніть увагу: «Локшина подібна до соломи, шкварки – образ нейронів головного мозку, яйце – символ життя, горщик – нагадування про глину, з якої в основному був створений Голем» [5, с. 181]. Чи допомагає інтуїтивне засвоєння під час приготування їжі етапів становлення єврейської держави, життєпису визначних особистостей, єврейських цінностей – однозначно так! Як і участь єврейських дітей змалечку у родинних підготуваннях до свят, шабатів, повторення правил й вивчення заборон.

Не забудемо ми й того, що почесними архіваріусами пам'яті про цю страву з впевненістю можна назвати знаних митців єврейської культури: Шолом-Алейхема та Ісака Бабеля. Ці письменники з задоволенням знаходили місце в своїх творах цьому запашному красеню. Так, Ісак Бабель, який народився в Одесі, у своїх творах початку XX століття, згадує страву «кугель» в аспекті гастрономічної ідентифікації євреїв, на ряду з традиційними рибою-фіш та форшмаком. В оповіданні «Шабес-нахаму» датованим 1918 роком, автор згадує кугель, як обов'язковий атрибут трапези шабесу: «Вдома єврей випиває чарку горілки, - ні Бог, ні Талмуд не забороняють йому випити дві, - з'їдає фаршировану рибу і кугель з родзинками».

А наша люб'язна експертка, панна Шопнік запевняє, що приготування цієї страви можна порівняти з народженням і вихованням дитини, у яку вкладаєш все найкраще. А ще господиня підкреслює, що аїдише нешуме, серце та руки – створюють з кугелю справжній шедевр – смак і запах якого повертає у світлі часи дитинства. «Ти маєш ставитись до нього з ніжністю, теплом та спокоєм, ніби заколисуєш маля – тоді все неодмінно вийде!» - наставляє Маргарита Шопнік і згадує дитинство зі світлим сумом у голосі. Дійсно, що може бути теплішим за спогад дитинства: «Кігл – саме так називали у моєму дитинстві цю страву буднів та свят. У 1960-70 рр. у Староконстянтинові жоден шабат чи Рош а Шана не обходились без його приготування. До моєї мами щоп'ятниці приходили друзі, родичі, яких вона пригощала цим смаколиком».

Універсальність цього смаколика полягає у тому, що зазвичай у начинку йде готовий гарнір (картопля, крупи, локшина), який міг, як залишитись від попередніх трапез, так і варитися спеціально. Далі до гарніру додавалась велика кількість смаженої на курячому (гусячому) жирі до карамельного стану цибулі, за можливості приправленої тельбухами. Потім у готову суміш вбивали курячі яйця. Вже можна пекти або ж загорнути начинку у надтонке тісто та зробити щось на подобі равлика.

Але ж, нерозкритим залишається питання продовження і передачі цієї традиції прийдешнім поколінням. Чи існує «кугл-2024» і чи народиться «кугл-2025»? Відповімо з радістю – існує, бо тільки за перші 15 хвилин інтерв'ю з Маргаритою Аронівною нам вдалося отримати ексклюзивний рецепт солодкого кугелю з мармулядними вишнями, які готує її молода родичка, що мешкає з родиною, в якій 9 діток між іншим, під золотим Єрусалимом. «А євреї завжди і скрізь варять варення з вишень» - коментує пані Шопнік.

І як тут не поділитися з вами рецептом «Солодкого кугелю з вишнями». Вага складників – попередимо, береться відповідно до об'єму вашої родини, ми розрахували на сім'ю у 4 особи. Отож, потрібно взяти заздалегідь зварену і вже добре остиглу локшину (міленьку вермішельку, ½ кг.) додати до неї розтоплене вершкове масло (100 гр.), 6 збитих (але не до стану піни) курячих яєць, цукор (½ склянки) та ягоди вишні з варення (без

кісточок, 1 склянку). Секретним і на диво відомим нам інгредієнтом страви є чорний перець, якого потрібна дрібка не більше. За словами шанувальниці цього кугелю – пані Маргарити, саме ця пікантна нотка створює неповторну симфонію смаку при куштуванні. Всі складники потрібно перемішати та викласти у круглу форму. Запікати у духовій шафі при температурі 180 градусів до золотавої скоринки пів години. Їсти цю смакоту можна як холодну, так і щойно з печі.

Дійсно, молода жінка вдосконалила, а може і «народила» новий кугель, смаком якого захоплюються корифейки царини. Хоч на початках розмови Маргарита зауважувала з сумом щодо актуального «вимирання» кугелю тут, на Поділлі, ми з нею категорично не погодимось, бо кугель самої панни Шопнік, хоча і народжений у Староконстянтинові – знаний далеко за межами Хмельниччини і України. Так, один раз спробувавши «Кігель з курячої печінки», одразу виникає потреба у рецепті і повторенні цього досвіду. Тож, даруємо вам ще один чудовий і витриманий роками, вдячними поціновувачами рецепт. Спочатку потрібно приготувати тісто. Для цього змішуємо борошно (2 ст.л.) з одним яйцем, сіллю (½ ч.л.), цукром (½ ч.л.), рослинною олією (2 ст.л.), содою і додаємо ¾ склянки теплої води. Вимішуємо м'яке тісто і даємо йому відпочити 20 хвилин. Далі готують начинку. Печінку курячу (1 кг.) потрібно вимочити у холодній воді з сіллю, протягом півгодини, потім цю воду злити. Очистити печінку від плівок. У глибокій сковороді підсмажити цибулю (3 шт.) на олії. Додати печінку. Обсмажувати на маленькому вогні з двох боків по 3-4 хв. Гречку (1 склянку) відварити до розсипчастого стану. Пропустити гречку і печінку з цибулею через м'ясорубку. Соус зі сковороди додати до фаршу. Посолити, поперчити за смаком. Далі йде процес формування власне кугелю. Відпочивше тісто потрібно розділити на 4 частини. Розкачати кожну частину у форму прямокутника. Начинку також потрібно розділити на 4 частини. Намастити начинку на тісто і скатати у рулети. Змастити рулети рослинною олією. У форму налити трохи рослинної олії, викласти рулети «равликами». Випікати у розігрітій духовці при температурі 180 градусів 35 хвилин до золотистого кольору.

Зауважимо, що ми поцікавились у нашої респондентки Маргарити Аронівни, чи вона колись сама просила, як ми у неї рецепт кугелю який вразив її вишуканий смак. І вона згадала, що такий факт був. Її знайома з Кам'янець-Подільського, шановна пані Соня Мортковна Гельман колись поділилась з нею рецептом кугелю на свято Песах з мацемелу (борошно з перемеленої маци). Хоча Соні Мортковни немає на світі вже 10 років – її страва живе далі. Для рецепту, якому вже понад 70 років потрібно взяти 5 курячих яєць і збити їх у пружну піну з сіллю. Пів склянки рослинної олії потрібно підігріти і половину від неї влити до яєць. Також у тісто додати пів склянки холодної води. Приправити тісто чорним перцем та побожно ввести туди склянку мацового борошна. Для випікання у казанок з товстим дном налити решту рослинної олії і туди вилити тісто. Запікати як бісквіт до готовності при температурі 180 градусів.

Сама пані Маргарита вважає кугель домашньою стравою, в той же час підкреслює у розмові, що саме зараз кігель потребує особливого плекання, щоб його зберегти для нащадків. Цей процес можливий не тільки через одиничні обміни рецептами, а постійні організовані зустрічі молодих родин, господинь, молоді загалом, щоб зацікавити їх у рідному, завітному: «Але це має бути єврейська молодь, яка знає чому шкварки до кугелю саме курячі та чого смажити цибулю слід на рослинній олії, а не на вершковому маслі!» - з добрими настановами говорить Маргарита. І тут можна було б і підсумувати, що кугель – страва домашня, так би мовити лампова і «для своїх» та цим завершити статтю. Але – ні, адже до дослідження ми залучили ще одного експерта Дмитра Сікорського – багаторічного дослідника кухні Поділля, ресторатора та колекціонера.

Як розповів нам пан Дмитро, його перше знайомство з цією стравою відбулось далеко не у ресторані, а на затишній кухні його бабусі Лідії Андріївни. У його одеському дитинстві цю страву називали «бабкою» з макаронів, вона готувалася солодкою і обов'язково з родзинками. Як зазначає сам Дмитро Сікорський, «бабка» в його дитячі роки і вже в юності не носила національного маркеру, а більше асоціювалась з радянською кухнею, адже таку запіканку можна було зустріти у їдальнях і кулінаріях. Про її «корені» і національний присмак пан Дмитро дізнався згодом і почав активно

досліджувати її колоритність відносно регіонів поширення. За розумінням дослідника ця страва є маркером ідентифікації смаку Поділля і має всі шанси бути гастрономічним брендом регіону. Так, кугель представляє одразу дві важливі іпостасі: страву регіону Поділля і маркер єврейської національної кухні. Її історичний відтінок, за словами пана Дмитра, проявляється навіть через прізвище «Кугель», яке дуже популярне на Поділлі.

Наразі Дмитро Сікорський активно досліджує кулінарні традиції Дунаєвеччини, а саме мальовничого села Маліївці. За його словами маліївецькі господині називають страву «бабкою» чи «макараном» і як правило готують її на курячому бульйоні та з м'ясом курки. Також, пан Дмитро відзначає, що запіканка стала невід'ємною частиною обрядовості, святкових гостин і темою для сперечань відносно манери приготування. Тож, громада Маліївець і досі має кілька точок зору відносно того чи потрібно варити локшину або краще запарювати, а якщо запарювати то у молоці чи все таки бульйоні.

З точки зору дослідження причин виникнення «кугелю», пан Дмитро погоджується з думкою про роль страви, як квінтесенції смаку і ощадливого, ба навіть винахідливого ставлення до їжі євреїв у важкі часи безгрошів'я та відвертих злиднів: «Єврейські родини завжди дуже обережно і з економністю ставились до продуктів через їх цінність і не часту можливість їх купити у широкому асортименті. Навіть у спогадах єврейських авторів можна знайти докладний і щемкий опис тих важких часів. Тому, саме кугель яскраво презентує винахідливість господинь у приготуванні ситної і смачної страви з додаванням дешевих продуктів: пташиної шкіри, овочів, тельбухів на основі простого гарніру. На виході господиня мала шикарну повноцінну страву, гідну як буденного, так і святкового столу».

На думку Дмитра Сікорського кугель запросто може мати і ресторанне майбутнє, адже будь-яку страву за бажанням і талановитими руками можна подати як ресторанну: «По-перше, це можуть бути ресторани концептуальної єврейської чи подільської кухні, в меню яких кугель посяде почесне місце. По-друге, кугель – може бути підхоплений ресторанними закладами як варіант чудового фастфуду. Чому фастфуду? Бо ця запіканка абсолютно зручно порціонується, дозволяє створити різні смаки та довго зберігається, при цьому не втрачаючи смакові якості. Кугель можна подавати з прохолодними чи гарячими напоями, солодким чи соленим. Це прекрасний варіант меню для фудфестивалів чи пекарень. З точки зору харчової цінності рецепти кугелю вдало поєднують вуглеводи і білки. Також, рецепт можна інтерпретувати на свій лад як це роблять з італійською піцою чи запеченою пастою».

Дмитро Сікорський з захватом зауважує, що технологія кугелю більш ніж проста і водночас геніальна, її можна використовувати як у побуті, так і на професійній кухні. На питання щодо власних гастрономічних зауважень до класичних рецептів дослідник має свої «родзинки»: «Мій шефський кугель – солодкий, щедро заправлений чорносливом, горіхами і курагою. Поєднання м'якого тіста з запашними сухофруктами, які під час термічної обробки віддадуть аромати і смаки – те, що потрібно!».

Підсумовуючи все сказане й описане хочеться з впевненістю сказати, що поки страву готують у містах, містечках, селах Поділля, планують розробляти з нею меню фудфестивалів, ресторанів і передають як святий гастрономічний Грааль – вона живе. Чи потрібні сьогодні концептуальні заклади нашому регіону – однозначно так. Адже кулінарні традиції як нематеріальна спадщина єднають народи, культури зі смаком й неймовірним ароматом маминого дому! Як буде з кугелем – побачимо і скуштуємо, бо вже встигли приготувати свій з картоплею і куркою. Спочатку робимо тісто за рецептом Маргарити Аронівни, але в розрахунку на половину інгредієнтів. Тісто відставляємо в холодильник. Для начинки потрібно взяти 300 гр. картопляного (не рідкого) приготованого на воді пюре додати туди 250 гр. нарізаного відвареного курячого м'яса. Також на курячому смальці підсмажити мілко нарізані печериці (300 гр.) та одну велику цибулю. За бажанням в начинку також можна натерти кілька суцвіть сирої броколі. Всі складники потрібно змішати з сіллю, перцем та один курячим яйцем. Тісто розділити на два шматочки та розкачати на два однакових прямокутника. По поверхні тіста розмастити начинку, потім скрутити рулет та загорнути його «равликом». Зверху змастити жовтком, посипати кунжутом чи льоном. Перед духовою шафою обов'язково

приправити щирістю і любов'ю до цієї благодатної на нації і їх дорогоцінну культуру землі! Випікати 25 хвилин при температурі 180 градусів.

Подавати порційно тим, кого любите і передавати рецепт далі. Приємного апетиту, бетеавон!

Список використаних джерел і літератури:

1. Тора. Старий Заповіт – глава Вайікра (Левіт).
2. Телушкін Й. «Єврейський Світ». – Єрусалим: Гешарім, 1995. – 575 с.
3. Рихло П. «Урвані струни прегучної…» – Київ: ДУХ І ЛІТЕРА, 2023. – 208 с.
4. «Аромати єврейської кухні: 900 рецептів». – Єрусалим: Гешарім, 1997. – 407с.
5. Кулінарний Мідраш. – Харків: Фоліо, 2001. – 223 с.

Олійник Ю.В.

ХЛІБ: МАНДРІВКА У ЧАСІ

У статті досліджується історія появи хліба та його роль у житті людей. З'ясовуються маршрути появи пшениці та інших злакових на території сучасної України. Встановлено, що трипільці вирощували до десяти сортів злакових культур, а на їх поселеннях виявлено зернотерки, що свідчить про перетирання зерна на борошно. З'ясовано, що хліб у сучасному вигляді з'явився понад три тисячі років тому у давньому Єгипті,з того часу випічка хліба постійно вдосконалюється.

Ключові слова: *випічка, голодомори, давній Єгипет, злакові культури, трипільці, хліб.*

„Хліб – всьому голова", всім відоме українське прислів'я. В ньому закладена вікова мудрість українського народу, який протягом усього розвитку приділяв хлібу велику увагу. З давніх-давен у житті українців було і залишається на першому місці виховання з раннього дитинства дбайливого ставлення до хліба.

Історія хліба сягає своїм корінням у далеке минуле, коли перші людські спільноти лише починали обробляти землю та вирощувати злаки. Хліб, як основний харчовий продукт, супроводжував людину протягом тисячоліть, змінюючись разом із цивілізаціями, культурними традиціями та технологічними новаціями. Найдавнішій знахідці хлібних крихт з дикої пшениці –14 тис. років. Людина вирощує зернові культури для харчування приблизно 10 тис. років. В березні 2024 р., у південній провінції Туреччини під назвою Конья, на території археологічної пам'ятки Чаталгьоюк, знайдено найдавніший у світі хліб, вік якого оцінюють у 8600 років [1].

До України пшениця потрапила двома шляхами: через Балкани та Нижнє Подунав'я, а також з Центральної Європи через сучасні Волинь і Галичину [2].

Основним заняттям трипільців було землеробство, переважно хліборобство. Характерно, що хліборобство вважається розвиненим, якщо вирощуються три види злаків. Трипільці вирощували їх десять: чотири сорти пшениці, жито, просо, ячмінь, горох, сочевицю, віку. У трипільських поселеннях виявлено чимало зернотерок, на яких зерно перетиралося на борошно й крупу.

Першим хлібом для трипільців була каша: розмочені у воді зерна пшениці. Існує припущення, що слово „хлебтати" якраз походить від слова „хліб", який у давні часи споживали саме таким чином – в напіврідкому стані. Згодом трипільці навчилися молоти зерно в борошно і випікати прісний хліб у глиняних печах або на нагрітих каменях.

Коржі на смак виявилися кращими, і так замість зернової каші люди стали випікати хліб. Подібний хліб і зараз готують у різних частинах світу. Наприклад, мексиканську тортилью, індійські чапаті, шотландські та північноамериканські вівсяні коржики.

Вперше хліб у нинішньому вигляді з'явився близько 3 тисячі років тому. Винаходу ми завдячуємо давнім єгиптянам, які винайшли піч і навчилися робити дріжджове тісто. Древньоєгипетські пекарі готували найрізноманітніші види хліба: подовжений, круглий, пірамідальний, у формі плетінок, риб, сфінксів. Вони на хлібі ставили знаки у вигляді хрестика, троянди, знаку сім'ї або роду, на виробах для дітей – у вигляді котеняти, півня, індика тощо.

Вміли випікати також солодкі хлібці. До їх складу входили мед, жир, молоко. Цей вид хліба цінувався дорожче, ніж звичайний. На стіні усипальні одного з фараонів виявлена детальна картина виготовлення хліба в тодішніх пекарнях. В музеї м. Гізи зберігається статуетка тістомісильника, якій декілька тисяч років. На думку вчених, єгиптянам було відомо 30 сортів хліба.

Досвід єгиптян перейняли стародавні греки, а потім і римляни, які й поширили традицію хлібопечення по всій Європі. У період античності було велике різноманіття сортів хліба. В одному із творів давньогрецький письменник Автенеус описує різні види хліба, пирогів, печива та інших кондитерських виробів, які були доступні. Серед хлібів він згадує корж, який пекли на сковорідці, медовий хліб, грибний хліб та військовий хліб, який пекли на рожні.

Спеціально випікали хліб для спортсменів, яким належало брати участь в Олімпійських іграх. З нагоди спортивних змагань в Олімпії для учасників і гостей пекли особливий білий, добре розпушений хліб і подавали його з маслинами і рибою.

Тип та якість борошна, яке використовувалося для приготування хліба, також були дуже різні. Давньоримський письменник – римлянин Дифілус зазначив, що хліб, виготовлений із пшениці, в порівнянні з ячмінним хлібом поживніший, легше засвоюється і, принаймні, смачніший.

У Стародавньому Римі раб, що вмів пекти хліб, цінувався дорожче гладіатора. За старими німецьким законам злочинець, який убив пекаря, карався втричі суворіше, ніж за вбивство людини іншої професії. Дві тисячі років тому в Римі був споруджений пам'ятник Марку Вергілію Еврісаку, потомственному пекарю, який забезпечував хлібом майже всіх жителів міста.

В середньовіччі кожне місто та містечко мало свої булочні, де можна було купити різні види хлібних виробів [3].

В Київській державі пекарі навчилися випікати хліб із збродженого тіста, тобто кислий хліб з житнього борошна. Пекарі використовували спеціальні закваски, що становлять основу майбутнього виробу. До них додавали воду і борошно, залишали на бродіння і потім готували тісто. Випічка житнього хліба вважалася великим мистецтвом, в основі якого лежало застосування спеціальних заквасок, або квасів, секрет приготування яких тримався в таємниці і передавався з покоління в покоління. Пристрасть до важкого кислого житньому хлібу завжди залишалося загадкою для європейців.

З розвитком торгівлі та колоніальних завоювань в Європу почали потрапляти нові інгредієнти, що призвело до появи нових видів хліба та здоби. До складу випічки почали додавати цукор, який став доступнішим, а також екзотичні спеції, горіхи та фрукти. Це сприяло виникненню нових видів здоби, які стали символом святкових столів. Протягом Ренесансу і пізніших століть, коли випічка стала ще популярнішою, багаті почали замовляти особливі сорти хліба і здоби для важливих подій та урочистостей.

XX ст. виявилося найбільш драматичним в історії хліба Україні. Наша країна пережила три Голодомори. Голод 1921-23 рр. стався через конфіскацію радянською владою у селян і вивезення хліба з України до Росії та на експорт.

Найбільш трагічним виявився голодомор – геноцид 1932-33 рр., який радянська влада організувала, аби придушити національно-визвольний рух в Україні і знищити частину українських селян. Кількість загиблих оцінюється від 3-7 мільйонів осіб.

Аби вижити, селяни намагалися виготовляти щось схоже на хліб, а частіше – на коржики. Замість звичайного борошна використовувались жолуді, картопляне лушпиння, кора осики та берези, перетерті листя кропиви та різні види трави, солома, бруньки липи, люцерна, макуха. Звісно, такий хліб не був достатньо поживним чи корисним. Проте, він дав змогу вижити тим, хто потім продовжив українську націю.

Третій голодомор, який СРСР влаштував в Україні в 1946-47 рр., був спричинений політичними потребами. Вивозячи зерно з України, сталінський режим роздавав його країнам новоствореного соціалістичного табору: Румунії, Чехословаччині, Польщі, а також спрямовував зерно у регіони Союзу. Кількість жертв на наших землях, імовірно, сягнула мільйона.

До XIX ст. процес приготування хліба був повністю ручним. Із промисловою революцією, яка охопила всі європейські країни, стали з'являтися автоматичні тістомішалки та конвеєрні печі. Ці винаходи суттєво спростили роботу пекарів. Удосконалення техніки призвело до поступового поліпшення якості та збільшення кількості хлібної продукції. Розвиток транспортної системи полегшив доставлення хліба до віддалених регіонів, і він став доступнішим для широких верств населення. У цей період з'явилися перші великі пекарні, які почали виробляти хліб у промислових масштабах. Це дозволило значно знизити його вартість, і хліб став основним харчовим продуктом для багатьох людей.

З'явилася ще одна новинка – нарізний хліб. Батьком нарізного хліба є Отто Фредерік Рогведдер [4]. Він в 1912 р. почав роботу над машиною, що нарізає хліб, але пекарні неохоче її використовували, бо боялися, що хліб швидше черствітиме. В 1928 р. він конструює машину, яка і нарізує, і упаковує хліб. Це значно збільшило популярність нарізного хліба. Пекарня в Чіллікоте, (штат Міссурі) була першою пекарнею, що виготовляла нарізний хліб.

В цей ж період з'явилися різноманітні види хліба, зокрема безглютенові сорти, цільнозерновий хліб, хліб із додаванням насіння, горіхів, фруктів та інших корисних інгредієнтів. В 1961 р. було винайдено машину, яка автоматизувала роботу із тістом та значно зменшила період ферментації і час виготовлення одного буханця. Цей спосіб зараз широко використовується сьогодні у всьому світі.

Впродовж довгого часу білий хліб вважали хлібом багатих, у той час як бідняки їли темний хліб. Хоча наприкінці XX ст. темному хлібу стали віддавати перевагу через вищу харчову цінність, тоді як білий хліб став асоціюватися із неосвіченістю в харчуванні нижчого класу. Звичайний хліб містить у собі поживні речовини, необхідні людині.У хлібі є білки, вуглеводи, вітаміни груп В, РР, мінеральні сполуки, наприклад, життєво важливі організму солі кальцію, заліза, фосфору. І що ще важливо, хліб має рідкісну властивість – він не приїдається, не може набриднути людям. Сьогодні хлібом людина майже наполовину вдовольняє потребу організму у вуглеводах, на третину – в білках, понад половину – вітамінів групи В, солях фосфору і заліза. Хліб на 30 % покриває нашу потребу в калоріях [5]. Деякі вчені вважають, що властивість хліба викликати в людини почуття ситості залежить від глютамінової кислоти, котра міститься в білкових речовинах хліба та відіграє важливу роль у процесах обміну в організмі. Цим, на думку фахівців, пояснюється прагнення голодної людини вгамувати голод насамперед хлібними продуктами.

Приблизно 100 років тому людина в середньому споживала 1 кг хліба на добу, сьогодні ми споживаємо лише 300-400 г, у майбутньому ця цифра може знижуватися, оскільки розширюється асортимент споживаних продуктів. Проте при вживанні і такої кількості хліба в організм людини надходить більше вуглеводів, ніж потрібно за нормами, розробленим фахівцями у сфері науки про харчування. Особливо це стосується людей, зайнятих розумовою працею.

Ефективним засобом підвищення вмісту білків у хлібі служить введення у його склад молочних продуктів, що не тільки підвищують його харчову цінність, а й покращують якість, особливо смак та аромат. Сьогодні понад 70 % хліба, який випікають промисловим способом, надходить до споживача з додаванням цінного молочного продукту – сироватки.

Починаючи з 2006-го року, 16 жовтня на всіх куточках планети відзначається World Bread Day – Всесвітній день хліба. Його появи ми зобов'язані Міжнародному союзу пекарів-кондитерів. Мета святкування – віддати данину поваги хлібу, як найцінішому продукту на Землі.

У сучасному світі хліб займає важливе місце в раціоні більшості людей. Він стає все більш різноманітним, задовольняючи потреби найвибагливіших споживачів.

На сьогоднішній день можна зустріти величезну різноманітність хлібних продуктів. Різновиди сортів хліба дозволяють всім споживачам вибрати той, що припаде до смаку.

Список використаних джерел і літератури:

1. Коли з'явився хліб. - URL: https://nbhz.com.ua/2019/10/04/istoriya-hliba/ (дата звернення: 22.10.2024).
2. Хліб // Українська мала енциклопедія : 16 кн. : у 8 т. / проф. Є. Онацький. Буенос-Айрес, 1967.
3. Історія хліба: від стародавніх рецептів до сучасних сортів. - URL: https://spar.ua/blog/istoriya-khliba-vid-starodavnikh-retseptiv-do-suchasnikh-sortiv(дата звернення: 24.10.2024)
4. Середньовічна історія хліба. - URL: https://credo.pro/2024/03/364424(дата звернення: 25.10.2024).
5. Цікаві факти про хліб. - URL: https://tasteof.com.ua/vid-istoriyi-stvorennya-do-zberigannya-czikavi-fakty-pro-hlib-yaki-vy-ne-znaly/ (дата звернення: 22.10.2024)

Петраш І.В.

ГАСТРОНОМІЧНІ ТРАДИЦІЇ ЖИТЕЛІВ ЛІВОГО БЕРЕГА ДНІСТРА

Україна складається з декількох етнографічних регіонів, які різняться між собою і, одночасно, створюють єдиний культурний пласт. Мистецтво куховаріння – це така ж культурна спадщина, як мова, література, мистецтво, це неоціненний скарб, яким пишається кожний народ. Дана стаття про українське мистецтво готувати з давніх часів до новітнього часу, а саме про подільську гастрономічну спадщину та її традиції.

Ключові слова: *спадщина, їжа, традиції, Поділля, Придністер'я.*

Ще наприкінці XIX ст. у своїх «Подорожніх нотатках з Поділля» історикиня Катерина Антонович-Мельник писала про особливість сіл і містечок лівого берега Дністра від Жванця до Могилева, порівнюючи їх із своєю рідною Полтавщиною. Її вражали відносна заможність жителів Придністер'я та його багаті традиціями населені пункти [5, с. 361]. В описах містечок і сіл краю часто згадується не лише про охайні будиночки, але й різноманітний етнічний склад та багату культурну спадщину, насичену традиціями. І це дійсно було так.

Становлення народно-традиційної культури подолян, як і всіх українців, тривало століттями, щоб перетворитися у культурно-побутове чи навіть духовне явище. З часом воно стало суттю побуту, пройшовши через горнило природнього добору для безперечного сприйняття місцевим населенням. Тим паче, історично землі обабіч Дністра впродовж тисячоліть ставали прихистком для різноманітних груп населення. Від руху з околиць Римської імперії на цю територію християн, на початку нашої ери, до поселень язичників в давньоруський час – суть міграційних процесів на цій території. Пізніше, з XVI ст., вже молдавські селяни, рятуючись від релігійного гніту місцевих феодалів і утисків османів, цілими сім'ями, а подекуди й селами, переселялися на подільські землі. Результати цього процесу відображено у статистичних даних кінця XVIII ст. У величезному маєтку Любомирських «Побережжя» із 100 тисяч жителів приблизно 13 тисяч були молдовани [4, с. 47].

Крім того, велику частину населення Поділля складали росіяни-старообрядці та поляки, які подекуди локально формували свої поселення, таким чином поповнюючи народну скарбничку своїми традиціями. До того ж, на лівому березі річки Дністер селилися вірмени, греки, євреї та серби, які часто складали вагомий прошарок поселен-

ців зі своїми побутовими та духовними звичаями [3, с. 43].

Загалом народно-традиційна культура подолян, як сфера людського буття, століттями переплiталася не тільки з етнічними обрядами різних народів, а й з християнською обрядовістю, при цьому зберігаючи традиції, які були притаманні ще язичництву. Так формувався суто україно-подільський культурний продукт, який презентував поєднання різновекторних звичаїв і традицій. А важливою частиною цієї етнічної культури населення придністровських територій стала господарська діяльність та тісно пов'язана з нею гастрономія.

Так історично сталося, що провідними галузями господарства у XIX-XX ст. були землеробство та тваринництво. Харчувалися українці продуктами, отриманими із власного господарства. Селяни вирощували озимі злаки: пшеницю, ячмінь, овес. Навесні сіяли жито, пшеницю арнаутку і звичайну, овес, ячмінь, горох, сочевицю, боби, квасолі, кукурудзу, коноплю, просо, коноплі і рідше - льон [3, с. 45]. Велику роль у харчуванні подолян відігравали овочі: огірки, капуста та помідори. Їх їли свіжими, але саме городина давала продукт, який добре зберігався до нового урожаю. Огірки та помідори солили, а буряки та капусту квасили, переважно у дубових діжках і зберігали у льохах чи прохолодних приміщеннях, які їх заміняли. Дуже часто до шаткованої капустяної маси клали цілі головки білокачанної, з якої потім готували голубці, а листя використовували для приготування борщу [9, с. 436]. Почасти разом з капустою квасили яблука чи осінні гриби (опеньки), які вважалися дуже корисними носіями вітаміну С.

Велику роль у харчуванні подолян також відігравали картопля, морква і буряк. Восени їх заготовляли та закладали на зберігання: у спеціально викопані господарські ями (кагати), а пізніше в побудовані з каменю льохи [4, с. 84].

Активно також використовувалося насіння льону, конопель чи ріпака, а часом і соняшника, з них відтискали олію. Але цей рослинний жир використовували, особливо в селянському середовищі, надзвичайно рідко, насамперед, через його дорожнечу [1, с. 103].

Одним із основних напрямків ведення господарства стало садівництво. Особливо вирізнялися Ушицький та Могилівський повіти. Значні земельні площі жителі засаджували садками, де домінували саджанці яблунь і слив. Їх плоди вживали як свіжими так і сушеними. Поступово заготівля плодово-ягідних продуктів переходила в промисел. Майже в кожному господарстві будувалися спеціальні сушарки (сушні, лозні), в яких способом копчення отримували чорнослив. Деколи таким самим чином доводилося до сухої кондиції і яблуко. Проте основною технологією було сушіння на сонці, як і, власне, грибів, глоду та інших ягід.

Як зазначалося вище, важливою галуззю господарства стало тваринництво і птахівництво. Жителі придністровських сіл займалися «доглядянням» корів, овець, кіз, свиней. Хоча м'ясна продукція вживалася лише у святкові дні, все ж у більшій частині селянських господарств мінімум два рази на рік (перед Паскою і Різдвом) «кололи» порося [9, с. 444]. На всій території регіону було поширене соління сала і м'яса. Посолене внутрішнє сало («здір») скручували, обв'язували шпагатом і підвішували мотузком у коморі. Дуже часто м'ясну частину тушки відділяли від кісток, солили і підвішували до «бантини» навпроти димоходу («кагли»), де воно в'ялилося довгий час. Крім того з «середового сала» витоплювали смалець, на якому, в основному, все пеклося і смажилося [9, с. 442].

Одним із продуктів після обробки м'яса була ковбаса. Кожне село і окремо господиня мала свій рецепт її виготовлення, що надавало цьому продукту локальної неповторності. Та родзинкою досліджуваного регіону була кров'янка, яка готувалася із провареної гречки, перемішаної з кров'ю та спеціями, і начиненої цією сумішшю товстої кишки. Найчастіше ковбасні вироби пекли у печі, набагато рідше готували способом холодного копчення [9, с. 440]. Готову ковбасу поміщали в керамічний посуд і заливали гарячим смальцем. Після цього давали вистигнути та клали у прохолодне й темне місце, де продукт зберігався довгий час. Дуже важливо, що потім використовувався як жир так і ковбаса.

Ще один із способів обробки м'яса для довготривалого зберігання зафіксовано в окремих селах Поділля, в основному де керамічні вироби були відносно дешевими. Брали два симетричних горщика або ринки, в середину поміщали кусок підготовленого сирого свинячого клуба, , горнята складали

до купи а з'єднання обмащували тістом. Після цього його «садили» у піч. Через декілька годин готовий виріб виймали із печі і, не розкриваючи, так зберігали.

Велику рогату худобу «тримали», в основному, задля молока і виготовлених молочних продуктів та їх продажу. Селяни дуже рідко використовували в їжі яловичину. Молодняк худоби відгодовували і продавали м'ясникам («заготівельникам»). Молоко вживали частіше, виготовляючи із нього різні продукти («кисляк», сметану, масло, сир, «колотуху», «роблене молоко» тощо). Та про систематичність їх споживання мова не йшлася, дуже часто цей тваринний продукт просто йшов на продаж, стаючи чи не єдиним джерелом доходів із господарства [9, с. 433].

Із свійських птахів розводили кури, гуси, качки, цісарки, індики [3, с. 45]. У щоденному харчуванні використовували здебільшого яйця. М'ясо птиці вживалося рідше через те, що тушки дуже часто продавали на сільських базарах чи ринках найближчих міст і містечок. Хоча кожна господиня десь у погребі чи у коморі, в холодні пори року, приховувала шматочок пташиного м'яса для приготування перших страв.

У річках краю було багато риби, що визначало її відносну дешевизну. Рибу вживали свіжою, смаженою і вареною в юшках, на харчі сушили в печі й в'ялили, солили у діжках. А оселедці здебільшого купували. За свідченням етнографа Андрія Димінського, коштували вони від 2 до 5 копійок, що було відносно недорого [4, с. 118].

Варто зазначити, що таким видом господарської діяльності як бджільництво займалися рідше. У XVII-XVIII ст. багато господарств тримали пасіки, які приносили продукти, що не тільки використовувалися у натуральному господарстві, а й ішли на продаж, навіть за кордон. Маємо відомості, що у 1887 році на Поділлі нараховувалось 107806 вуликів, які дали своїм господарям 23548 пудів меду і 4182 пуди воску [2, с. 16]. Та вже у другій половині XIX - на початку XX ст., із розвитком цукроваріння, цей промисел почав поступово занепадати і з часом лише деякі господарі дозволяли собі утримувати бджіл лише для задоволення власних потреб у цьому корисному продукті [4, с. 118].

Попри відсутність великого достатку, мешканці Придністер'я могли дозволити собі різноманітну їжу. І як зазначала відома дослідниця Настя Присяжнюк: «Колись бідні були, а на другий день страви не їли – все свіже їли» [2, с. 12]. Насправді наші предки харчувалися три або чотири рази на день, залежно від пори року, із наданням переваги саме обіду. У часи найбільших фізичних навантажень додавався ще підвечірок, підобідок тощо [14, с. 77].

Приготуванням їжі займалися переважно жінки, вони ж і подавали на стіл та прибирали з столу, мили посуд тощо. До 30-х років XX ст. родина їла разом за одним столом із однієї миски дерев'яними ложками. Діти харчувалися в такому ж режимі як і дорослі. Вони теж повинні були дотримуватися застільного етикету: не сідати першими за стіл, поводити себе статечно, їсти не поспіхом, дотримуючись сімейної ієрархії. Усі ці застілля підкреслювали оберегову складову прийому їжі, як передвісника майбутнього достатку [4, с. 119].

Найперше, що було на кожному столі – це хліб. Шанобливе ставлення до цього продукту сформувалося протягом багатьох століть. Недарма в народі побутувало прислів'я: «Хліб святий усьому голова» [11, с. 451]. Ще на початку нашої ери слов'янські племена ставилися до випікання хліба з шаною, застосовуючи певну обрядовість. Важливо й те, що крім самого продукту шанобливе ставлення було й до самої печі. При розкопках Збручанського культового центру було знайдено багато археологічного матеріалу, що свідчило про це [6, с. 147-148]. Випікання головного продукту було оповито традиціями і в пізніші роки. Процедура створення хліба в XIX-XX ст. була суто жіночим обов'язком. Оскільки це був досить трудомісткий процес, для якого потрібно було багато часу, то робили це раз або двічі на тиждень. На Поділлі, як і на території всієї України, цей продукт готували із житнього борошна з додатками вівса, ячменю, а у неурожайні роки додавалася сира терта картопля, лобода або навіть перетерті в макітрі сухі жолуді. Нерідко до хлібних виробів додавалася гречка, а пізніше й кукурудзяна мука. Варто зауважити, що вміли пекти хліб навіть із низькосортних видів борошна.

Навідміну від XVI ст., коли випікали пісні коржі «опресноки» на гарячому камінні, в кінці XIX ст., для цього вже були ринки керамічні та, подекуди, залізні. А тісто готували («підробляли») на заквасці («розчині»). Це був шматок тіста, який залишали

від попередньої випічки, зберігаючи його в темному прохолодному місці (коморі). Розмішували тісто лише дерев'яною лопаткою і в тиші, «щоб тісто не злякалося». Місили до тієї пори, поки воно не відлипало від рук. Хлібини треба було катати до себе, щоб «до хати завжди прибувало». Піч (або п'єц) випалювали добряче, але рівномірно по всій площині поду («черени»). До двох годин тримали розчину всередині, і весь цей час господиня уважно спостерігала за випічкою, пересуваючи хліб по всій внутрішній площині печі [7, с. 89]. Потім випечений продукт виймали, клали на ряднину і накривали іншою (зазвичай конопляним домотканим рушником). Так він міг «відходити» до декількох годин, після чого його акуратно складали у миску і накривали тим же рушником. А от коли випеченого хліба не вистачало на тиждень, то готували «пляцки». Вимішували невелику кількість тіста, розкладали тонким слоєм і пекли його на деках («підпалки»), або власне на черені.

У період гарних урожаїв вихідні і свята прикрашалися іншою випічкою. Основною стравою ставали пиріжки. Вони робилися із «білої муки», а наповнювачами були сир, вишні, сливки, рідше горох чи картопля до яких ще готували конопляне молоко з часником та олією. Нерідко, розпалюючи піч, «хазяйки» вигадували якийсь сюрприз для дітей, як то пиріжок, спечений на черені з підстеленим капустяним чи дубовим листочком, чи виготовляли із залишків тіста «коників», «шишечок» і «пташечок».

Ще однією улюбленою стравою вихідних і святкових днів була локшина, бабка, або як часто говорили жителі лівого берега Дністра – тісто. Його замішували з пшеничного борошна на яйцях. Порізану довгими тонкими смужками, локшину варили у воді або у молоці. А ще, у святкові дні, викладали у каструлю і щедро змащували яєчним жовтком після чого запікали у печі. Подавали цю страву на стіл порізаною на невеликі прямокутні шматочки [10, с. 552].

З перших страв на Поділлі, як і в більшості інших регіонів України, найбільш поширеним був борщ [9, с. 433]. А.І. Димінський так описує цю страву: «Борщ у всякому господарстві є найпершим. Він виготовляється із житніх висівок, налитих гарячою водою й відстояних, або ж червоних буряків, обчищених і налитих водою. При споживанні беруть борщу, наливають водою, засипають ячними крупами, квасолями, буряком, пшоном, капустою, додаючи солі для смаку і по кип'ятінню подають... на стіл. У пісні дні, хто має, кидає риби сухої, у скоромні, якщо достаток дозволяє, кидають шматок м'яса свинячого чи сала, а іноді й курку. При наливанні на стіл заправляють сметаною, змішаною з мукою пшеничною або яйцем». Той же А.І. Димінський підкреслив ще одну особливість «подільського борщу»: для його виготовлення робили висівковий квас - «ґрис». Більшість куховарок, навіть якщо борщ варили не з свіжим, а з квашеним буряком, заправляли борщ ґрисом [4, с. 290].

Популярною стравою був капусняк з «капустою засипною». Готували його з квашеної капусти з додаванням пшоняної чи кукурудзяної крупи. Як і до борщу, з початку XX ст. до нього почали додавати картоплю, яку попередньо добре розварювали чи, навіть, розтирали. Якщо капусняк варили зі свіжої капусти, тоді його закислювали буряковим квасом [4, с. 290]. Супи ж варили не часто. Та приготування цієї страви відрізнялося від сучасного: до картопляної юшки додавали пшоняну, кукурудзяну гречану чи ячну крупу, горох, квасолю, боби, тісто тощо.

У харчовому раціоні українців чільне місце посідали каші, які готували з гречаної, ячмінної або пшоняної крупи. Їх варили накруто (на воді) або нарідко (на молоці), заправляли олією чи салом, або ж їли з молоком. Це була поживна страва, яку подавали переважно на обід. Готували кашу також у будні та святкові дні. Та все ж другою за популярністю стравою з кінця XIX - початку XX ст. була варена картопля [14, с. 76]. Її разом із квашеною капустою, солоним огірком, тертою редькою чи хріном їли чи не щодня [9, с. 441]. Рідше картоплю вживали із кип'яченим чи кислим молоком, а на вихідні могли до цієї страви додати шматок м'яса з підливою. Ще дуже часто картоплю варили «в лушпайках», тобто неочищеною, або запікали на відкритому вогні чи на плиті у грубці. Смажили «другий хліб» на сковорідці вкрай рідко. Якщо готували таким способом, то, в основному, на тваринних жирах, оскільки на це витрачалося багато дорогоцінної олії.

Часто вживалися в їжу голубці із пшоном, кукурудзяною крупою, гречкою, а пізніше із рисом. Кожна господиня могла їх робити майже цілий рік із сирої чи кислої

капусти, якої заготовляли багато і мали вдосталь у своїх запасниках [9, с. 440].

Одна із страв, яку було «запозичено» з правого берега Дністра, була мамалига. Вона не лише прижилася, а й стала популярною в придністровських селах. Мабуть, через простоту приготування, тому що для неї потрібна була лише сіль, вода та кукурудзяна крупа. Вживалася вже зварена страва зі сметаною, молоком, часто робили «мачанку» із топленого сала зі шкварками та смаженої цибулі тощо.

Не менш уживаними стали гарбузи, які на початку ХХ ст. росли на кожному городі. Гарбузова каша з молоком із додаванням пшона чи «щипаного тіста» через легкість приготування, була дуже популярною їжею на вечерю чи підвечірок [9, с. 441].

І, звичайно, вареники. Вихідні та святкові дні рідко обходилися без них. Начинкою була варена картопля, капуста, сир, вишні, сливки. Заправлені смаженою цибулею на салі, вони часто ставали прикрасою столу [9, с. 442]. Своє шанобливе ставлення до цієї страви висловлювали в народних приказках: «Вареники великомученики, бо в окропі кипіли, великі муки терпіли».

Пили в основному компоти, які вварили зі свіжих фруктів, а взимку і з сушених (узвар). Рідше на столі селянина чи рядового міщанина з'являвся квас, який робили із фруктів: грушок і кисилиць (слив), нерідко туди додавали плоди дикорослих груш та яблунь («дичок»). Соки виготовляли не часто, найпопулярнішим був березовий, а деколи і кленовий соки. Але вживали їх лише свіжозібраним, ранньою весною, коли, власне, починався сезон їх збору [9, с. 437]. Чай іще в другій половині XIX ст. був рідкістю і в селян, і навіть у бідного подільського міщанства, оскільки у 1850-ті роки у Проскурівському повіті його місцями продавали по 50-75 коп., а іноді і по карбованцю за фунт, що було дуже дорого. Лише у ХХ ст. цей напій з додатками цілющих трав почав проникати у селянське середовище [4, с. 296].

Вино з винограду виготовляли й споживали лише на обмеженій території Поділля – у суміжних районах з Молдавією. Горілку в домашніх умовах раніше зовсім не виготовляли. Переважна більшість подолян вживали алкогольні напої лише у великі свята і, до того ж, у невеликій кількості. За звичаєм, серед гостей «пускали колію» однією чаркою. Оскільки горілка була дорогою (2,5-3 коп. кухлик, приблизно стільки ж коштував білий пшеничний калач), протягом трьох-чотирьох днів у господарів середнього достатку на весілля витрачалось три-чотири літри [4, с. 296]. Із алкогольних напоїв були популярні також наливки, настоянки та пиво, яке часто-густо продавали у шинках.

Своїм багатством виділялася обрядова їжа. Загалом на святковий стіл ставили більшість страв, які готували й щодня, але вони були калорійнішими, різноманітнішими й смачнішими. Також був іншим підхід до їхнього оформлення та подачі. При цьому суто споживацька функція їжі все ж відходила на другий план, а перше місце відводилося нормам поведінки людей при приготуванні чи вживанні їжі. Переважав символічний зміст самих обрядових страв. Майже кожний населений пункт Поділля, крім загальних обрядових правил, мав свої локальні особливості. Та серед свят і урочистостей найважливішими в житті людини, безумовно, були родини, хрестини, весілля й похорон.

Особливий сакральний характер мали страви, які готували на хрестини. Тому кожна сім'я особливо ретельно готувалася до цього дійства – на всьому Поділлі готували наваристий борщ, тушковану капусту, печеню із свинини чи птиці, гречану кашу, холодець («гижки»), а ще обов'язковими були голубці з гречаною, пшоняною, кукурудзяною кашею. А у родильній обрядовості, знову ж таки, відводилося чільне місце хлібу. Його несли куми «до хреста» («щоб дитя виросло з хлібом»). Крім того, кумі за пазуху клали окраєць хліба, і вона, повернувшись із церкви, ділилася з породіллею, а іншу частину з'їдала сама. Та й на хрестини інші гості йшли не з пустими руками, голова сім'ї завжди ніс із собою хліб. На цьому його обрядові функції не завершувалися, адже батько дитини кликав кумів з хлібом тощо [4, с. 303].

Головну, сакральну, роль вироби з пшениці мали й у весільному обряді. Як і на хрестини, гості обов'язково приходили до свята із «буханкою хліба». Велике значення мали калачі. Їх плели косичкою, робили круглими і так пекли. Використовували по різному. Молодий і молода разом із дружбами і, відповідно, дружками просили на весілля з калачами, при чому молодий ніс його в руці на зав'язаному рушнику, а молода – на хустині. Калач використовували

в подальшому обряді «покриття молодих», «вшанування тещі» тощо.

Інший виріб, якому приділялася велика увага був весільний коровай. Його пекли на замовлення для батьків молодят або хрещених батьків. Приготуванням його займалася група жінок (коровайниці), серед яких була жінка з досвідом виготовлення цього виробу. Вони, об'єднані роботою над тістом, причетні до майбутнього благополуччя нової родини, самі ставали магічними особами. Помивши руки з тіста, вони тією водою умивалися самі, вмивали всіх присутніх, передусім батьків і самих молодих, цілувалися, «щоб діти добре жили», «щоб були чесними і величними», «щоб любилися і дружилися», «як ми ліпили, як ми робили, які ми – такі й вони!» тощо [4, с. 303]. Зверху коровай прикрашали свіжими або штучними квітами, барвінком, калиною, м'ятою, волошками тощо. Готувалися до весілля протягом тижня: кололи кабана чи різали теля, готували ковбаси, сальтисон, кров'янку, ставили квас, за день-два варили холодець, відтоплювали сир, парили сливи й груші, напередодні тушкували капусту, робили голубці, печеню, борщ, ряжанку, у день весілля варили кашу чи картоплю, запікали тісто [4, с. 303].

Велику увагу подоляни приділяли вшануванню померлих родичів. Обід у поховальній обрядовості також мав ритуальний характер. Родинні поминки справлялися у день похорону, на дев'ятий, сороковий дні й у рік по смерті. Головною ритуально-поминальною стравою було «коливо» (у деяких селах - «кутя»), без якої обід був неможливим [12, с. 38]. Коливо майже на всій території Поділля готували з вареної попередньо очищеної («піханої») пшениці.

Також у похоронному обряді на Поділлі велике значення мав хліб. Його, загорнутим у хустку, дарували всім, «хто трудився на похороні», - хто обмивав і «вряжав покійника», хто готував страви, виносив труну чи віко від труни; хліб давали півчим, дякові, цвинтарному сторожу, копачам. По обіді роздавали хліб або печиво, щоб люди вдома поминули душу померлого. У поминальні дні калачі та інші дари приносили до церкви, де над ними проводилася літургія. Частину принесеного залишали церкві, а іншу роздавали жебракам чи присутнім у храмі [8, с. 28].

У поминальний день після Паски, в багатьох селах Придністер'я, люди приходили на цвинтар і біля гробів розстеляли ряднину та сідали обідати, ставлячи поруч з собою столові прибори для своїх померлих родичів. Під час трапези всіх, хто проходив поруч, частували, а наостанок давали печиво, хліб чи ласощі «за упокій душі» того чи іншого померлого.

Також варто торкнутися особливості харчування на великі релігійні свята. Їх супроводжували пости, дні, коли не вживали їжу тваринного походження. Таких днів налічувалося більше двохсот. У раціоні українців «пісних» страв не бракувало, тому відсутність тваринних білків у повсякденній їжі заміняли рослинними. У цей період вживали горіхи, квасолі, горох, гриби калорійність збільшували завдяки вживанню борошняних виробів тощо. Велику роль в циклі Різдвяних святок також відігравала їжа. Крім великої кількості готових м'ясних виробів у доброго господаря повинні були бути підготовленими до свята кутя «голодна» і «щедра» (з маком, горіхами, медом). Саме на Святий вечір пекли хліб-карачун (інше корочун), різдвяники, готували дванадцять пісних страв, використовуючи набір усіх можливих продуктів, які заготовляли за весняно-осінній період.

І, звичайно, Пасха або Великдень. У перший же день Великого посту пекли і далі споживали жиляники (пісні житні коржі). Та особливим це свято зробив обряд випікання пасок і крашення чи розпису яєць. Процес приготування тіста супроводжувався різними магічними діями, які були спрямовані на те, щоб виріб «вдався», а з іншого боку ніби проводився ритуал ворожінь на майбутнє. Потріскана паска була передвісницею певних негараздів. Пекти паску потрібно було в четвер і з хорошими думками й настроєм [13, с. 3]. Напередодні також фарбували варені яйця «галунки» чи розписували сирі (як символ відродження) різноманітними фарбами, яким надавали певні гадальні та оберегові функції.

Особливим було і свято Маковея. Саме для вшанування цього дня селяни пекли прісну паляницю («маторженик» або «шуляк»), потім терли в макітрі мак, додавали туди трішки цукру, доливали кип'яченої води і невеликими шматочками ламали та клали корж. Усе це перемішувалося в макітрі (яка на деяку мить ставала ритуальним посудом) і переливалося у «святкову» миску. Саме цією стравою прикрашали «празничний» стіл.

Звичайно в цій статті описана лише мала частина гастрономічних звичаїв та традицій, які побутували в містах і селах такого великого регіону як подільське Придністер'я. Але навіть такий короткий огляд дає розуміння того, яку велику культурну спадщину залишили нам наші предки. Навіть попри всі лихоліття та війни, які «катастрофічно» впливали на демографічну та соціальну ситуацію в краї, тут сформувалася одна із найбагатших кулінарних традицій, яка збагатила як українську так і світову гастрономію.

Список використаних джерел і літератури:

1. Военно-статистическое обозрение Российской Империи. – Т. 10. – Ч.2: Подольская губерния. – СПб, 1849. 284 с.
2. Медведчук Г. К. Народна їжа подолян. Науково-етнографічне видання. – Хмельницький: ПП Мельник А. А., 2011. 132 с.
3. Описи Подільської губернії кінця XVIII – початку XIX ст. /Укладачі, автори вступної статті С.А.Копилов, А.Б.Задорожнюк. – Кам'янець-Подільський: Аксіома, 2011. 124 с.
4. Поділля / Артюх Л. Ф., Балушок В. Г., Болтарович З. Є., та ін. – Видавництво НКЦ «Доля». – 1994. 504 с.
5. Путевые очерки Подолия // Киевская старина. 1884. №7. – с. 359-391.
6. Русанова И.П. Языческие святилища древних славян / И.П. Русанова, Б. А. Тимощук. – 2-е изд., испр. – М.: Ладога-100, 2007. 304 с.
7. Супруненко В. П. Народини: Витоки нації; символи, вірування, звичаї та побут українців Запоріжжя: МП «Берегиня» – СП «ФАЄЗ». 1993 р. 136 с.
8. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский Край» - т.3, Санкт-Петербург, 1872-1878. 486 с.
9. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский Край» - т.7, Санкт-Петербург, 1872-1878. 606 с.
10. Українське народознавство: Навч. Посібник / За ред. С. П. Павлюка, Г. Й. Горинь, Р. Ф. Кирчіва.- Львів: Фенікс. 1994. 608 с.
11. Українські приказки, прислів'я і таке інше. Уклав М. Номис / Упоряд., приміт. та вступна стаття М. М. Пазяка.- К.: Либідь, 1993. 768 с.
12. Шейковский К. Быт подолян. Т.1. В.2. – К.: Губернская типография,1860. 74 с.
13. Кірик Т. Рецепти до Великодня // Подільські вісті. 21 квітня 2022 р., №16. 3 с.
14. Józef Gajek. Zarys etnograficzny zachodniej części Podola Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska Lublin, Vol. II. 1, Sectio F, 1947. 190 S.

Погорілець О.Г.

«МІЩАНСЬКІ КИШЕЧКИ»: ФАСТ-ФУД МЕДЖИБІЗЬКОГО БАЗАРУ (поч. ХХ ст.)

З дитинства, - а я народився в Меджибожі, - нарівні з колотухою з печі, сирною бабкою в пасківнику, домашньою локшиною, холодженими в'юнами, копченими ковбасами на свята мені запам'яталася одна страва, про яку вже майже забули в містечку.

На базарі її продавали сидухи, так тоді називали професійних торговок, основним товаром яких були пражені зернята, які продавалися на стакани і стаканчики. Проте, сидухи були ще й «спекулянтками», адже вони нелегально продавали дефіцитні у радянський час дріжджі, на яких не тільки пекли смаколики, а ще й гнали самогон. Також на продаж була синька в маленьких саморобних пакетиках, ванілін та інші дефіцитні для сільського населення повсякденні товари. Ще одним підпільним товаром сидух був самогон. Окрім своєї «спекулянтської» діяльності, сидухи виконували ще й роль базарних «точок фаст-фуду»: вони продавали недорогу, але дуже поживну страву, яку кожна господиня могла купити в глиняний горщичок, а горщик можна було придбати тут же на базарі.

А ще сидухи, знову ж таки підпільно, продавали особливу закуску для чоловіків, які чарчиною відзначали вдалі торговельні оборудки. Її називали по різному: «міщанські кишечки» (з наголосом на останньому складі), «кисички», «фляки»… а була ще й одна цікава назва, про яку скажемо насамкінець. Готувалися «кишечки» у великому баняку - металевій посудині особливої форми, об'ємом від півтора до десяти літрів, яка дозволяла приготувати страву на плиті, котра була в кожній хаті і палилася дровами.

Для приготування «кишечок» на бойні (місце, де забивалася худоба та розбиралися туші), купували тонкі свинячі кишки та бой - серце, печінку, нирки, шлунок, селезінку. Кишки промивалися в холодній воді, прополіскувалися до зникнення запаху та різалися на невеликі шматочки довжиною до десяти сантиметрів. Чим жирніша кишка була всередині, тим краще вона пасувала для приготування «кишечок». Далі в баняку готувалася юшка з порізаних на шматочки серця, печінки, нирок, шлунку та селезінки з додаванням моркви, цибулі та спецій. Коли юшка закипала, заздалегідь підготовані шматочки кишки виверталися навиворіт та опускалися в промите пшоно, після чого знову виверталися так, щоб пшоно, яке прилипло до жиру кишки, опинилося всередині. Шматочки кишки кидали в киплячу юшку, вони швидко набухали, закриваючи отвори. Після цього баняк залишали мліти всю ніч на плиті на маленькому вогні, щоб пшоно в кишці просочилося юшкою. В результаті такого приготування мали одразу дві страви: «жаркоє» з бою (тельбухів) свині та «кишечки» з пшоном.

Все це разом вранці неслося на базар, де продавалося вроздріб. Маючи з собою посуд, можна було купити окремо юшку з боєм, з якої вдома швидко приготувати суп, або купити «кишечки», щоб нашвидку перекусити на базарі.

І якщо влітку ця роздрібна торгівля базарним фаст-фудом була майже непомітною, то взимку вона перетворювалась на яскраве і апетитне дійство. Сидухи сиділи на мішках з теплими зернятами, котрі всю ніч пражилися в печі. Ці мішки та баняк з «кишечками» були накриті зверху теплими спідницями сидухи, одночасно зігріваючи її від морозу і підтримуючи свій мікроклімат для товару. Коли покупець запитував товар, сидуха діставала баняк та знімала з нього кришку. Тоді на весь базар здіймалася ароматна пара від юшки, пробуджуючи апетит у людей, котрі зранку вешталися по базару. Втриматися від бажання щось з'їсти було неможливо, тому ті, хто не мав можливості купити «кишечок», одразу біг по пиріжки, вареники, бублики чи хоча б по зернята.

Про рецепт приготування цієї страви, реалізацію її на меджибізькому базарі нам розповіли уродженці і мешканці містечка Меджибіж Калюжний Григорій Михайлович, Шинкарчук Леонід Федорович, Козак Леонід Іванович, Дзисько Юрій Іванович, Кришталь Любов Григорівна, Кожухівський Олександр Миколайович, Федорова Галина Віталіївна.

Спробу відновити рецепт приготування зробила Любов Кришталь. Лише з третьої

спроби вдалося приготувати страву у відповідності до того міщанського рецепту, який побутував на меджибізькому базарі до 70-х років XX століття. І тільки тоді ми зрозуміли, чому дотепні міщани називали цю страву ще й «пісюнами». Саме на фото ви зможете оцінити ті асоціації, які виникали у людей під час споглядання цих смаколиків.

Джерела

Розповідь Калюжного Григорія Михайловича, 1936 р.н.
Розповідь Шинкарчука Леоніда Федорович, 1932 р.н.
Розповідь Козака Леоніда Івановича, 1952 р.н.
Розповідь Дзиська Юрія Івановича, 1957 р.н.
Розповідь Кришталь Любові Григорівни, 1957 р.н.
Розповідь Кожухівського Олександра Миколайовича, 1959 р.н.
Розповідь Федорової Галини Віталіївна, 1961 р.н.



Загальний вигляд страви – «жаркоє»



«Міщанські кишечки» - «пісюни»

УДК 633.12:631.52, УДК 631.526:327(4)
УДК 633.12:016 (092)

Рага В.С.

АЛЕКСЕЄВА ОЛЕНА СЕМЕНІВНА – ДОСЛІДНИЦЯ РОСЛИННОГО СВІТУ КРУПЯНИХ КУЛЬТУР ТА СЕЛЕКЦІОНЕР ГРЕЧКИ

У статті на основі архівних матеріалів Державного архіву Хмельницької області висвітлюються найважливіші віхи життя та напрямки наукової діяльності відомої особистостості Подільського краю, завідувача кафедри рослинництва і селекції Подільської аграрно-технічної академії, директора Науково-дослідного інституту крупяних культур, професора Алексеєвої Олени Семенівни.

Ключові слова: *О.С. Алексеєва, архівні фонди особового походження, відомі люди, гастрономічна культура, гречка, круп'яні культури, меню, селекція, подільська гречка.*

Документи особового походження – це архівний фонд окремої особи, сім'ї, роду, що утворився впродовж їхнього життя, наукової, творчої, службової, громадської діяльності, а також ті, що відклались у їхніх особистих архівах та займають важливе місце серед документів Національного архівного фонду, що зберігаються в Державному архіві Хмельницької області. Документи таких фондів передають ставлення особи до історичних подій, відчуття епохи, свідками та учасниками якої були їхні власники. Вони неминуче несуть відбиток соціального середовища до якої належав його власник, часу в якому йому довелося жити і працювати. Офіційний документ не зрівняється із особистими спогадами, що фіксують важливі події, радісні й сумні дати [1, с. 250; 2 с. 233; 3, с. 198].

У Державному архіві Хмельницької області, поряд з документами підприємств, установ та організацій, зберігається 89 фондів особового походження видатних діячів, які жили і працювали на Хмельниччині. Серед них є фонд Р-6404, у якому зберігаються автобіографія, анкета фахівця, листи до Олени Семенівни Алексеєвої, книги з проблем генетики, селекції і насінництва гречки, спогади у виглядів творів фондоутворювача [4, с.125].

Фондоутворювач – Алексеєва Олена Семенівна, народилася 25 квітня 1926 року в містечку-руднику імені Шварця (Шварцівський рудник) Широківського району Дніпропетровської області в сім'ї службовця [5, арк.1]. З 1934 по 1941 рік навчалась в СШ № 22 м. Запоріжжя. В серпні 1941 р. сім'я була евакуйована до Донбасу [5, арк.1]. У 1945-1950 роках навчалась в Київському сільськогосподарському інституті. Науковий і трудовий шлях О.С. Алексеєвої розпочався в Тернопільській селекційно-дослідній станції, де вона працювала на посадах молодшого, старшого наукового співробітника, завідувача відділом селекції, заступника директора з наукової роботи. Наукові інтереси пані Олени були повязані з біологією, селекцією, генетикою, агротехнікою гречки, за матеріалами яких у 1956 році вона захистила кандидатську, а в 1971 році - докторську дисертації.

У листопаді 1971 року О.С. Алексеєва, разом з чоловіком Володимиром Петровичем Ступаковим, переїздить до Кам'янця-Подільського [6, арк. 3] та продовжує свій трудовий шлях в Кам'янець-Подільському сільськогосподарському інституті на посаді завідувача кафедри рослинництва і селекції.

У Кам'янець-Подільському науковиця поряд з викладацькою плідно займається науково-дослідною та організаційною роботою. У 1972 році при кафедрі створює науково-дослідну лабораторію гречки, яка в 1979 році переросла в проблемну науково-дослідну лабораторію гречки.

Олена Алексеєва стала засновником Тернопільської науково-виробничої системи „Гречка", яка охоплювала гречкосіючі господарства України. Також, активно розвивала міжнародне співробітництво у цій галузі. Тоді ще молодий голова колгоспу, наш земляк, Ігор Михайлович Марусяк у 1980-ті роки випадково зустрівся з дослідницею гречки на симпозіумі, й відтоді розпочалася багаторічна співпраця. Ігор Михайлович захистив кандидатську дисертацію на „гречану" тему, а потім і очолив створену виробничо-наукову систему „Гречка", де займалися вирощуванням елітного насіння та навчали аграрників передо-

вим технологіям вирощування культури. Базове господарство системи знаходилось у с. Торське Заліщицького району Тернопільської області, а його філії були навіть в Донецькій області.

Тут, у Кам'янець-Подільському сільськогосподарському інституті, О.С. Алексеєву було обрано на посаду професора, а з 1973 по 2005 роки вони завідувала кафедрою рослинництва і селекції.



Носівська дослідна станція 1974 р.
В.М. Роїк,В.Г.Закреничний, П.А. Філіпчук, О.С. Алексеєва, Г.Т. Гордієнко

За рішенням Вченої ради Подільської державної аграрної академії від 26 червня 2014 року (протокол № 11) Науково-дослідний інститут круп'яних культур академії носить назву НДІКК імені О. Алексеєвої.

Основний напрямок наукових досліджень О. Алексеєвої - селекція, насінництво та технологія вирощування цінної круп'яної культури - гречки.

Під її керівництвом та за безпосередньої участі, разом з науковцями лабораторії гречки, а також у співдружності із іншими науково-дослідними установами виведено та передано на державне сортовипробування 34 сорти гречки, половина з яких районовані в різних регіонах України та Чехії. Для цих сортів була розроблена „Подільська гнучка технологія вирощування" [7, с.1-23].



На посівах гречки сорту Ніка, 1988 рік.
В.А.Рарок, О.С.Алексеєва, Л.Г.Фалендиш

Олена Семенівна вперше розробила і застосувала в селекції гречки метод експериментального мутагенезу (ним створені сорти Аеліта, Лада, Галея, Степова). Методом сумісної дії радіації та хімічних мутагенів створено крупноплідні форми і сорти гречки (Подолянка, Кара-Даг, Яна). Шляхом використання добору за господарським коефіцієнтом та радіорезистентністю виведено сорти Омега, Рада та Єлена. Встановлена специфічність дії різних мутагенних факторів на мутаційний процес у гречки, а також особливості стабілізації мутантів старших поколінь за тривалого гамма-опромінення насіння (до 38 поколінь).

У зерні гречки міститься від 10 до 15% (у середньому 13,1%) білка, 67,8% вуглеводів, 3,1% олії, 2,8% золи, 13,1% клітковини. Зерно гречки містить багато незамінних амінокислот: аргінін (12,7%), лізин (7,9%), цистин (1%), гістидин (0,59%) тощо. У золі гречки багато фосфорної кислоти (48,7%), оксиду калію (23,1%) та оксиду магнію (12,4%). За вмістом заліза (1,7%) вона переважає інші круп'яні культури, а також багата на мідь. У зерні гречки містяться органічні кислоти (лимонна, яблучна, малеїнова, щавлева), які сприяють кращому засвоєнню не тільки гречаної каші, а й інших страв, які вживаються після неї. Зерно гречки містить цінні вітаміни, як В1, В2, В6, Р (рутин) – цінність гречки, як лікувально-дієтичного продукту харчування. А завдяки високому вмісту в гречці левіцину її використовують при захворюваннях печінки, серцево-судинної та нервової системи. Гречка має здатність виводити радіонукліди з організму, сприяє за живленню виразок шлунковокишкового тракту, рекомендується при захворюваннях підшлункової залози.

Гречана каша – важливий продукт харчування, особливо для дітей та літніх людей. Страви з гречаної крупи смачні, високопоживні і добре засвоюються. Гарною ознакою гречаної крупи є здатність зберігати тривалий час свої поживні і смакові якості.

Автор, згадуючи своє дитинство та юність, яке припало на кінець 1970-х - початок 1980-х років, задає собі питання: які ж страви готувала для мене мама з гречки? А харчування з гречаної крупи було таким:

Гречаники – січеники: відварена гречана каша у поєднанні із меленою свининою, сира терта цибулина, свіже яйце, перець, сіль добряче вимішане, на розжареній пательні посмажені кульки і складені у каструльку. На соняшниковій олії смажилась цибуля, морква, додавався сік зі свіжого або кислого помідора і тушкувалися.

Крученики з листя капусти в яке закручувався фарш з відвареної гречаної каші перемішаний з меленим свинячим м'ясом, терта цибулина, яйце, перець, сіль добряче вимішане та зажарка в якій тушкувалися гречані крученики.

Запіканка з гречаної каші. На солодке мама готувала відварену гречку, додавала збиті яйця з цукром та крохмалем та тертим домашнім маслом, все ретельно вимішувала, викладала на деко і випікала в духовці.

З часом ці смаколики були дуже рідко оскільки гречка не завжди була на полицях нашого сільського магазину.

О.С. Алексеєва опублікувала понад 350 наукових праць, в т.ч. монографії, учбові та методичні посібники, брошури, плакати, листівки тощо. Підготувала понад 40 кандидатів та трьох докторів сільськогосподарських наук, сформувала наукову школу „Fagopyrum" вчених по селекції, насінництву та технології вирощування гречки, здійснила аналіз багаторічної селекційної роботи з гречкою на Поділлі та впровадження результатів досліджень у виробництво та освітній процес.

Подільські сорти гречки – кінцевий результат традиційних генетичних досліджень з удосконалення рослин. Багаторічний досвід з формування світової колекції зародкової плазми роду Гречкових Fagopyrum Mill використання її у селекційних програмах, занесено колекційний матеріал до державного реєстру наукових об'єктів Національного надбання: „Колекція світового генофонду роду Fagopyrum Mill Науково-дослідного інституту круп'яних культур ім. О. Алексеєвої Подільського державного аграрно-технічного університету (м. Кам'янець-Подільський Хмельницької області)" (постанова Кабінету Міністрів України від 22 вересня 2004 року № 1241).

За заслуги перед державою академік О. Алексеєва нагороджена орденом Трудового Червоного Прапора та медалями "За доблесну працю", "Ветеран праці", Золотою та Срібною медалями ВДНГ та інші.

За плідну педагогічну, наукову та громадську роботи, нагороджена Дипломом

лауреата нагороди Ярослава Мудрого та медаллю імені М.В. Ломоносова. Професор, доктор сільськогосподарських наук О.С. Алексєєва є заслуженим діячем науки і техніки України, академіком Міжнародної академії інформатизації, Міжнародної академії екології та безпеки життєдіяльності і Академії екологічних наук Республіки Молдова та Академії наук Вищої школи України [8, с. 1-43].

16 вересня 2006 року, на 81-му році життя перестало битися серце невтомної трудівниці Олени Семенівни Алексеєвої.

Отже, вивчаючи праці Олени Семенівни та багатьох науковців з цієї теми неодноразово переконуєшся, що гречка - це унікальна круп'яна культура поліфункціонального призначення [9, с.1]. Унікальні біохімічні показники усіх, без винятку, частин гречаної рослини, потреба у забезпеченні усіх верств населення повноцінними продуктами харчування, державна підтримка цієї цінної круп'яної культури, сприяють збереженню.

Список використаних джерел і літератури:

1. Рага В.С. Історія особистостей – історія держави: огляд фондів особового походження Державного архіву Хмельницької області (поети, письменники, прозаїки, публіцисти) // Вісник Державного архіву Хмельницької області «Подільська старовина».- 2(2)/2017. - Хмельницький: ФОП Стрихар А.М., 2017. - с. 250-256.
2. Рага В.С. Історія особистостей – історія держави: огляд фондів особового походження Державного архіву Хмельницької області (журналісти, лікарі, художники, скульптори, архітектори, краєзнавці, викладачі, історики) // Вісник Державного архіву Хмельницької області «Подільська старовина».- 3(3)/2018. - Хмельницький: ФОП Стрихар А.М., 2018. - с. 233-242.
3. Рага В.С. Історія особистостей – історія держави: огляд фондів особового походження Державного архіву Хмельницької області // Вісник Державного архіву Хмельницької області «Подільська старовина». - 2(6)/2020. - Хмельницький: ФОП Стрихар А.М., 2020. - с. 198-211.
5. Державний архів Хмельницької області. Ф. Р-6404. Оп. 1. Спр. 1.
6. Там само. Спр. 2.
4. Державний архів Хмельницької області: Путівник. – Т. ІІ / Відп. ред. Г. Осадча; Наук. ред. П. Слободянюк; Авт.-упоряд.: Л. Баланюк, І. Бортник, Н. Кузьміна, О. Миськова, С. Михайлова, Ю. Олійник, Г. Осадча, В. Рага, Ю. Руденко, П. Слободянюк, Л. Снігур. Державний комітет архівів України; Державний архів Хмельницької області. Київ; Хмельницький, 2008. – 711 с.
7. Подільська гнучка технологія вирощування. - Чернівці: Прут, 1994. - 24 с.
8. Академік Олена Семенівна Алексеєва (Основні дати життя і творчої діяльності) /За ред. професора О.В. Гончарука. - Чернівці: Прут, 1996. - 44 с.
9. Алексеєва О., Тараненко О., Малина М. Генетика, селекція і насінництво гречки: навч. посіб. - К.: Вища школа, 2004. – 213 с.

Свідніцька В.В.

СТАРОДАВНІ СТРАВИ ПОДОЛЯН

У статті досліджуються стародавні страви подолян, їхній вплив на формування національної ідентичності та культурні традиції українського народу. Показано динаміку вживання різних продуктів та приготування численних страв. Також аналізуються основні продукти харчування, характерні для українського побуту, зокрема звернено увагу на роль хліба, зернових культур, овочів та ритуальних страв у житті селян. Робота показує, як стародавні кулінарні традиції відображали природні, соціально-економічні та релігійні аспекти життя Поділля і загалом українського народу.

Ключові слова: *подоляни, страва, хліб, культура, каша, кисіль, борщ, м'ясо, крупа.*

Дослідження стародавніх страв подолян є надзвичайно актуальним у контексті відродження регіональної й національної культури. У сучасному світі, де глобалізація впливає на культурні традиції, важливо зберегти і популяризувати унікальні елементи місцевої кухні. Страви, які споживали наші предки, не лише формують національну ідентичність, але й відображають історичні, соціальні та економічні особливості певних епох. Крім того, вивчення традиційної кухні сприяє розвитку гастрономічного туризму та може стати основою для сучасних кулінарних практик, які поважають традиції.

Метою даного дослідження є вивчення стародавніх страв подолян, їхнього походження, складу, способів приготування та культурного значення.

Питання, що їли наші предки на території Поділля завжди цікавило українців. Цього ж питання в своїх дослідженнях давнього минулого краю також торкалися визначні українські вчені П. Толочко [11], П. Чубинський [12], І. Винокур, П. Горішній [1] та ін.

На Поділлі люди жили з давніх-давен [6]. Але якщо про період до нашої ери ми можемо свідчити за матеріалами археології, то період середньовіччя ми вже можемо скористатись письмовими пам'ятками. Так, у Київській Русі хліб переважно випікали із житнього борошна, рідше – з ячменю і вівса. Пшеничний хліб здебільшого готували на великі свята. Наші предки їли каші з проса, вівса, ячменю, пшениці, гороху, сочевиці. Готували також борошняні густі киселі – житні, вівсяні, горохові, які їли, а не пили [5].

У ранньомодерну епоху (XVI-XVII ст.) в межах України виокремились традиції шляхетської, міщанської, селянської і монастирської кухні. Перелік страв, які вживала шляхта чи заможні міщани, можна знайти в тогочасних судових справах. Заможні поляки вживали багато м'яса. Так, тварин подавали на столи цілими у запеченому вигляді. А на бенкетах у князів Острозьких, які мали володіння на Поділлі та Волині, їли запечених каплунів, гусей, лебедів та навіть лосів. Можна було побачити також таку екзотику, як слимаки, помаранчі і солене м'ясо страусів [5].

У XVIII ст. важливою частину столу заможних подолян була каша зі звичайної ріпи, яку здобрювали букетом приправ: анісом, кмином, гвоздикою, перцем. Це надавало пісній городині улюбленого шляхтичами гостро-пікантного смаку. Страви пісного столу були досить вишуканими у шляхетському середовищі. Замість звичних інгредієнтів використовували макове молочко, а до страв додавали горіхи, фрукти та навіть квіти, такі як пелюстки троянди. Серед таких пісних делікатесів можна виділити сир з макового молочка, гору в мисці з білого макового молочка, кашу з нової троянди тощо [12].

Згідно з уявленнями того часу, здоровою їжею вважалися висококалорійні страви, приготовані з молока, яєць, м'ясного бульйону та вина. На свята або родинні урочистості стіл прикрашали випічкою з кислого (дріжджового), листкового та пісочного тіста: калачами, пляцками, пряниками, пиріжками та креплями, схожими на хворост [12].

Вміли подоляни готувати й пляцки. Деякі з цих страв уже в назвах обіцяють насолоду. Наприклад, смачний та хрусткий калач. У тісто додавали родзинки, вино та трояндову настоянку, серед пряноців переважали кориця і шафран для забарвлення. Перед випіканням калачі змащували сиром,

цукром, медом або конфітюром з кандизованих фруктів і квітів. Барокові кухмістри для своїх рецептів змішували трояндову настоянку із зацукрованими квітами [12].

Привертають увагу в рецептаріях так звані вети, якими завершувалася старопольська трапеза. Термін «вети» мав більш широке значення, ніж просто десерт, і включав солодощі, випічку, молочні страви, фрукти, молоді овочі, такі як горошок, а також конфекти. Фрукти, овочі та квіти смажили або варили в цукрі, а також використовували рослини, зокрема татарське зілля (лепеху), полин, коріння подорожника, бузину та шавлію [12].

За даними статистики та етнографічних джерел другої половини XIX ст., основним напрямом господарства на Поділлі було рільництво, а допоміжним – тваринництво. На Поділлі, як і в багатьох інших регіонах України, найбільшою повагою користувався хліб, який вважали основою харчування. Селянське життя було тісно пов'язане з хлібом, про що свідчать численні приказки: «Хліб – усьому голова», «Рибка без хліба бридка», «Без хліба нема обіду». Такі вислови підтверджували важливість хліба в повсякденному житті українського народу [7, с. 284].

На більшості території України, в тому числі на Поділлі, хліб пекли переважно з житнього борошна, часто додаючи до нього ячмінь, овес, а в неврожайні роки – картоплю, лободу, жолуді та інші домішки. Простий хліб у першій чверті XIX століття, за свідченнями Л. Голембйовського, складався з вівсяної та житньої муки, змішаної з гречаною. Пшеничне борошно, навпаки, використовували рідко і тільки для особливих подій, таких як Великдень, Святвечір або приготування церковних просфор [7, с. 284].

У західних і північно-західних районах Поділля випікали «ячники» або «треплички», до яких для м'якості додавали терту картоплю. У південних районах популярним був хліб з кукурудзяного борошна («кукурудзяники», «малаї»). Кукурудзяне борошно запарювали окропом і додавали до нього житнє або пшеничне борошно для приготування тіста [7, с. 284].

Пшеничний хліб, як-от «паляниця» чи «калач», пекли лише на великі свята, такі як Різдво, Великдень, Зелені свята, а також на родинні урочистості, як-от весілля чи хрестини. Ці обряди мали важливе символічне значення і супроводжувалися випіканням найкращого хліба, що підкреслювало його роль у важливих життєвих подіях [7, с. 284].

У селянському побуті на Україні здавна віддавали перевагу вчиненому хлібові перед прісним. Але й вироби з прісного тіста – печені або смажені коржі – широко побутували на Україні, зокрема на Поділлі. Їх не готували про запас, їли одразу, тому їх можна віднести до розряду страв. У піст їх замішували на воді. Це була страва здебільшого для сніданку. Тісто було тверде, тому ці коржі називали «жилниками» [7, с. 286].

Коржі пекли і із залишків кукудзяної мамалиги, і з гречаної муки і тертого вареного гороху. Немало борошняних страв готувачі з рідкого прісного чи вчиненого тіста – смажені млинці, тонкі налисники й оладки. Млинці робили і з житнього, і з пшеничного, і з кукурудзяного тіста, але найчастіше – з різних складників. Вони могли бути такі самі, як і налисники, але найчастіше бували досить пухкі й розміром на всю пательню [7, с. 286].

Налисники особливо популярними були на Поділлі й у суміжних з Поділлям районах Молдавії, їх замішували на молоці, кисляку, сироватці чи маслянці з яйцями, а смажили на олії. В південних районах Поділля їх вживали з бринзою (як в українських селах Молдавії), в північних і західних – із сиром. У піст скрізь на Поділлі налисники їли з киселицею (узваром із сушини) чи сливками (теж узваром із сушених слив) [7, с. 287].

Оладки робили більше на північному заході Поділля: вчиняли житнє, змішане житньо-гречане і дуже рідко – пшеничне тісто. Оладки готували не часто, оскільки на їх смаження витрачалось багато жирів. Їли їх теж гарячими, із сметаною, свинячими шкварками, а у піст – із смаженою на олії цибулею, маковим чи конопляним молоком або товченими варениими сливами чи грушами [7, с. 287].

Павло Чубинський в своїй експедиції в Південно-Західний край повідомив, що *«малоросійський народ вживає їжу майже виключно рослинну; м'ясні страви – рідкість, предмет розкоші. Лише у великі свята майже кожен малорос вживає м'ясні страви, переважно зі свинини, а восени – баранину» [5, с. 433].*

Серед рідких страв найбільше значення мав борщ. Згаданий дослідник Поділля, Волині та Київщини повідомляв, що *«борщ* -

майже щоденна їжа малоросів; для них обід без борщу – не обід. Борщ буває скоромний та пісний. Готується головним чином так: у горщик наливають буряковий квас або «сировець», додають води стільки, щоб не було занадто кисло, солять і ставлять у піч, щоб закипіло. Після цього кришать капусту й буряки довгими шматочками і, коли борщ закипить, додають кришену капусту, буряки, а також квасолю й картоплю. Коли все знову закипить, додають засмажку із сала з цибулею, накривають горщик кришкою і ставлять у піч для «упрівання». У пісні дні замість сала кладуть пісну олію, підсмажену з цибулею, іноді додають гриби або рибу. Так борщ готують більшу частину року. Багаті люди на свята додають до борщу яловичину, свинину або баранину, іноді навіть курку, а бідні – лише на великі свята. Навесні, замість капусти та буряків, використовують зелень: щавель, кропиву, лободу тощо. Влітку додають молоду квасолю в стручках, восени – свіжу капусту й буряки. Загалом, влітку борщ більш різноманітний, ніж взимку. Перед подачею на стіл борщ іноді заправляють сметаною, деякі додають стручковий перець» [5, с. 438].

Капуста готується так: майже повний горщик шинкованої капусти заливають водою, додають дві жмені пшона; коли все закипить, додають засмажку із сала з цибулею і ставлять у піч, накривши кришкою, «щоб упріло». Багаті люди додають до капусти свинину. У піст замість сала використовують пісну олію, іноді також додають гриби. Страва використовується як замінник борщу.

Сверта, або лобода. Спочатку парять лободу, потім дрібно рубають її, кладуть у горщик, заливають водою, додають дві-три жмені пшона, солять і варять, поки пшоно і лобода не будуть готові. У цю страву додають сало або рибу.

Юшка (суп). Варять картоплю у воді з сіллю, додають засмажку із сала з цибулею. Іноді багаті кладуть у юшку м'ясо або гусячі потрухи. У пісні дні замість сала додають пісну олію або солону рибу. Юшка з рибою (уха). Рибу заливають водою, додають трохи картоплі та солі, і так варять. Сверта і юшка частіше готуються на вечерю [5, с. 439].

Куліш, крупник (рідка каша). Вимите пшоно або крупу засипають у горщик на три чверті або менше, залежно від того, наскільки густий куліш хочуть отримати, заливають водою, додають сіль і варять до готовності. Потім додають засмажку із сала з цибулею або, подаючи, кладуть шматочки смаженого сала. У пісні дні замість сала використовують пісну олію. Куліш зазвичай готується на вечерю. Іноді куліш роблять на молоці – тоді його називають «молочна каша», іноді на сколотинах – «сколотичний куліш», на сироватці – «сироваточний куліш». Ці три види кулешу частіше готують на обід [5, с. 439].

Польова каша, повідомляв П. Чубинський, відіграє важливу роль у їхньому житті. Під час польових робіт, як оранка, косовиця чи жнива, часто варять цю кашу, а чумаки щодня готують її в дорозі. Вона вариться в казанку, підвішеному на шести, що лежить на двох опорах; в дорозі для цього використовують треніжок: він складається з трьох тонких, двометрових шестів, зв'язаних вгорі через отвір, зроблений у них, мотузкою. Зверху на мотузці прикріплюється гачок, на який підвішується казанок; при цьому, само собою зрозуміло, треніжок встановлюється так, що шестики складають, як би, ребра тривимірної піраміди. Польова каша готується так: наливають у казанок води, кладуть м'ясо (баранину, або порося, або потроха баранячи чи волові) та сіль; коли м'ясо трохи увариться, додають невелику кількість гречаних або пшеничних круп. А коли каша готова, заправляють її салом з цибулею. Іноді подібну кашу готують і без м'яса (в дорозі), лише заправляють салом, а також додають картоплю. В піст м'ясо замінюється переважно сушеною рибою, а сало – рослинною олією. Приготована на відкритому повітрі, ця каша дуже смачна, тому навіть пани, виїжджаючи влітку на прогулянки, часто готували її для себе [5, с. 439].

У Хмельницькій області готували старовинну страву, яка називалася «Маначинські лежні». Лежні вважають старовинною українською стравою, яка побутувала переважно на Поділлі. Традиційно їх подавали і як самостійну страву зі сметаною, і як гарнір до м’яса, але в такому випадку лежні мали бути пісними. Рецептом маначинських лежнів поділилася Людмила Лисак з села Маначин Волочищини [3]: *«у нас в родині лежні зазвичай готувались як Різдвяна страва. Готували вже чотири покоління – бабця, мама та я, а сьогодні ще й моя донька. А запамяталися вони, мабуть,*

тому, що в дитинстві, як і всі діти, ми всі з нетерпінням чекали Різдва, щоб вкотре поласувати бабчиними незвичайними лежнями. Чому звались вони так? Бо були приплюснутими та й лежали в полумиску, як справжні «лежні» - нероби, як говорять у нас», - згадує Людмила [3].

В село Шершенці на Східному Поділлі на столі за стародавніми рецептами крім традиційних для України куті, узвару та хлібів, стоять вареники з чорносливом та сливки, відварені у вині з цукром. Одна з улюблених традиційних страв в цьому населеному пункті – коржі з маком. Їх готують з тіста, яке тоненько розкочують та підсмажують на чавунній плиті до золотистого кольору. Підсмажений корж щипають на шматки і перемішують з перетертим маком, горіхами та медом [9].

В багатьох місцевостях України (Полісся, Наддніпрянщини, Волині, Східного Поділля, Слобожанщини) в XIX ст. влаштовували колективні трапези на могилах. Готували на кладовищі й поминальну кашу (коливо, канун) та хліб (книш) [8].

У туристичному центрі Хмельницької області – Кам'янці-Подільському – гостей частують варениками з бебешками. Бебешки – це місцева назва ліверу (свинячих легень, серця та печінки), які проварюють до готовності, подрібнюють і тушкують з підсмаженою цибулею, коренем пастернака, петрушки та селери. Варто звернути увагу й на рибні страви, зокрема на рибну підпалку. Очищену рибу відварюють, а до рибного бульйону додають дрібно нарізану картоплю, смажену цибулю та підсмажене борошно. У загущену суміш включають часник і мелений перець. Рибу викладають у юшку, а зверху додають підсмажку з моркви та цибулі [4].

Отже, вивчення стародавніх страв подолян дає змогу глибше зрозуміти традиції, культурні особливості та побут народу, адже їжа завжди була невід'ємною складовою національної ідентичності. Харчові традиції формувалися під впливом природних умов, наявності продуктів, соціально-економічних чинників і релігійних обрядів. Основу раціону становили зернові культури, серед яких житній хліб займав чільне місце. Крім хліба, важливими елементами харчування були різноманітні каші, борщі та інші страви, що готувалися з овочів, круп, бобових і м'яса, яке частіше вживалося у святкові дні.

Список використаних джерел і літератури:

1. Винокур І.С., Горішній П.А. Бакота. Столиця давньоруського Пониззя. Кам'янець-Подільський : Центр Поділлєзнавства. 1994. 362 с.: карти, іл.
2. Даша Пастернак. Рецепти трьох старовинних страв Поділля увійшли в топ- кращих «Фуд - гіда Україною» URL: https://ye.ua/syspilstvo/63660_Recepti_troh_starovinnih_strav_Podillya_uviyshli_v_top_kraschih_Fud_gida_Ukrayinoyi_.html (дата звернення: 24.10.2024).
3. Даша Тітарова. Різдво на Поділлі. URL: https://www.ukrainer.net/rizdvo-na-podilli/ (дата звернення: 24.10.2024).
4. Ірина Коваленко. Кухня Поділля: лежні, урванці та борщ на вишні. URL: https://zaxid.net/kuhnya_podillya_lezhni_urvantsi_ta_borshh_na_vishni_gastrodovidnik_n1580793 / (дата звернення: 23.10.2024).
5. Ірина Коваленко. Що їли давні українці. URL: https://zaxid.net/shho_yili_davni_ukrayintsi_stravi_produkti_napoyi_istorichni_dzherela_n1589115 (дата звернення: 24.10.2024).
6. Поділля. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D1%96%D0%BB%D0%BB%D1%8F (дата звернення – 23.10.24).
7. Поділля: історико-етнографічне дослідження. Київ: Доля, 1994. 402 с.
8. Регіональні страви та випічка. Історія розвитку волинської кухні. URL: https://budovaeo.blogspot.com/2022/01/46_21.html (дата звернення: 24.10.2024).

9. Старопольські страви на українських землях. URL: https://yizhakultura.com/material/20190531_1547 (дата звернення: 24.10.2024).
10. Тамара Тисячна. Глобальні тренди та війна. Що впливає на харчові звички українців. URL: https://biz.liga.net/ua/all/prodovolstvie/article/hlobalni-trendy-ta-viina-shcho-vplyvaie-na-kharchovi-zvychky-ukraintsiv?fbclid=IwY2xjawGG4U5leHRuA2FlbQIxMQABHUhoOPkiL4SSWuxWA9MAwfc9cOlbcHEv16HIZUkRajsatt4rg3FBdJI-Tw_aem_cg5eGUPjFGklB2OkDmWlrw (дата звернення: 24.10.2024).
11. Толочко П.П. (ред.) Давня історія України. У трьох томах. Том 3. Слов'яно-руська доба. Київ : Інститут археології НАН України, 2000. 709 с.
12. Чубинский П.П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским Русским Географическим Обществом. Юго-Западный отдел. Материалы и исследования : [в 7 т.] / собрал П. П. Чубинский. Т. 7 : Евреи, поляки. - Статистика малорусского населения; обзор малорусских говоров; жилища, пища и одежда малороссов. Съ тремя картами / изд. под наблюдением Н. И. Костомарова. Санкт-Петербург: Тип. Майкова. 1872. 618 с.

Сосніна О.В.

ТРАДИЦІЙНІ СТРАВИ ХМЕЛЬНИЧЧИНИ: ГАСТРОНОМІЧНА СКЛАДОВА НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ

Стаття присвячена вивченню традиційних страв Хмельниччини як важливого елемента нематеріальної культурної спадщини (далі - НКС) регіону. Розглядаються особливості кулінарних традицій, що зберігаються та передаються поколіннями, аналізується внесення страв до обласного переліку НКС та їх роль у збереженні національної ідентичності. Основна увага приділена таким стравам, як Зіньківська чорна ковбаса, Зіньківський хліб, квашені яблука та інші.

Ключові слова: *нематеріальна культурна спадщина, Хмельниччина, традиційна кухня, Зіньківська ковбаса, Зіньківський хліб, квашені яблука, чорнослив, лежні, вареники, гастрономічна культура.*

Охорона і збереження нематеріальної культурної спадщини має особливе значення для України, особливо в умовах сучасних викликів. Війна, яка триває на нашій землі, не лише загрожує життям і добробуту українців, але й ставить під удар багатовікові традиції, обряди, пісні, ремесла та інші форми культурної самобутності. Втрата цих елементів означає втрату частини національної ідентичності, яка формувала нас як народ і допомагала виживати в найскладніші періоди історії.

Нематеріальна культурна спадщина – це не просто відгомін минулого, це жива основа нашого майбутнього. Саме через збереження таких елементів ми передаємо своїм нащадкам унікальні знання та цінності, які є джерелом духовної сили та єдності нації. Охороняючи цю спадщину, ми не лише віддаємо шану нашим пращурам, але й забезпечуємо культурну стійкість на тлі викликів, з якими стикаємося сьогодні.

У Конвенції ЮНЕСКО термін «нематеріальна культурна спадщина» означає ті звичаї, форми показу та вираження, знання та навички, а також пов’язані з ними інструменти, предмети, артефакти й культурні простори, які визнані спільнотами, групами й у деяких випадках окремими особами як частина їхньої культурної спадщини. Ця нематеріальна культурна спадщина, що передається від покоління до покоління, постійно відтворюється спільнотами та групами під впливом їхнього оточення, їхньої взаємодії з природою та їхньої історії і формує у них почуття самобутності й наступності, сприяючи таким чином повазі

до культурного різноманіття й творчості людини. Хмельницький обласний науково-методичний центр культури і мистецтва координує організаційно-творчу роботу щодо збереження нематеріальної культурної спадщини (збору, обробки, складання переліків, внесення їх до списків місцевого, регіонального (обласного), національного рівнів, створення електронної бази даних для оприлюднення та популяризації елементів нематеріальної культурної спадщини) Хмельницької області.

У межах своєї компетенції ЮНЕСКО займається питаннями нематеріальної культурної спадщини вже майже 70 років. Ця діяльність найповніше виражена в Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини, що була прийнята на 32-й сесії Генеральної Асамблеї ЮНЕСКО у жовтні 2003 року. Вона виражає величезний інтерес до охорони нематеріальної культурної спадщини держав світу і свідчить про необхідність здійснення міжнародних дій у цьому напрямку. Це перший міжнародний договір, який створює правові, адміністративні та фінансові основи для охорони та покращення збереження нематеріальної культурної спадщини, стимулює країни світу визнати важливість цієї спадщини та дбайливо її оберігати. Станом на 8 березня 2023 року Конвенцію ратифікували 180 країн.

Прийняттю Конвенції передувало ухвалення додаткових нормативних актів на термін понад 55 років. Вони утворюють набір інструментів для сприяння збереженню культурної спадщини та культурного розмаїття. Основні цілі Конвенції: охорона нематеріальної культурної спадщини; забезпечення поваги до нематеріальної спадщини громад, груп та окремих осіб; підвищення усвідомлення важливості нематеріальної культурної спадщини на місцевому, національному та міжнародному рівнях та забезпечення того, щоб ця спадщина була взаємно оцінена різними групами; розвиток міжнародного співробітництва та забезпечення допомоги усім вище згаданим цілям.

Основні положення Конвенції полягають у тісній співпраці з носіями нематеріальної культурної спадщини – групами, громадами та окремими особами, які практикують цю спадщину – і наголосі на живій спадщині та її охороні через передачу від покоління до покоління. Відповідно до Конвенції, найголовніше – забезпечити оптимальні умови для виховання та передачі спадщини майбутнім поколінням через формальну та неформальну освіту. Україна підписала Конвенцію 17.10.2003 року. Дата приєднання України (ратифікації Конвенції): 06.03.2008 року. Дата набрання чинності для України: 27.08.2008 року.

Термін «нематеріальна культурна спадщина», як її визначено вище, проявляється, зокрема, у таких галузях: виконавське мистецтво; звичаї, обряди, святкування; знання та практики, що стосуються природи та всесвіту; традиційні ремесла; традиційна кухня; народні ігри; фестивалі; народна медицина (ті елементи НКС, що не шкодять здоров'ю та життю людини); народні промисли; традиційна музика; культурні простори.

Нематеріальна культурна спадщина в області переважно моноетнічна, традиційна, локальна. Кожне село, селище та місто на Хмельниччині має багатющий скарб традицій і звичаїв, що передаються від покоління до покоління, зберігаючи самобутність місцевих громад.

Хмельниччина славиться не лише своїми обрядовими звичаями, але й традиційною кухнею, яка є невід'ємною частиною цього спадку. Як і обряди, кулінарні традиції передаються в родинах, зберігаючи локальну самобутність. Кожна страва – це своєрідна частина культурної історії, в якій відображаються особливості життя громади, її звичаї та свята.

Традиційна кухня Хмельниччини різноманітна і цікава. Область, переважно аграрна, люди багато працювали, тому їжа мала бути поживною і простою в приготуванні. Приготування їжі розпочинали з молитви, що сприяло створенню позитивної атмосфери в домі, з'єднуючи господиню з родиною та її духовними цінностями.

На даний час до обласного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини внесено шість зразків традиційної кухні. Усі ці традиції є цінними для громад, які вболівали за представлення їх елементів у обласному переліку. Кожна традиція має право бути представленою спільнотою, громадою, де вона живе і практикується.

Одним із традиційних елементів святкування у селах Зіньківської громади є виготовлення та споживання чорної ковбаси. У 2019 році цей елемент був внесений до обласного переліку елементів НКС. Зінь-

ківська ковбаса з неймовірним гострим ароматом, майже чорна, що першочергово привертає увагу. Це досягається завдяки багаторазовому змащуванню свинячою кров'ю. Обробка оболонки кров'ю створює додатковий захисний шар, який допомагає утримувати вологу в ковбасі та запобігає швидкому висиханню. Це збільшує термін зберігання ковбаси, оскільки вона зберігатиме свою свіжість та смак протягом тривалішого часу. Щоб домашня ковбаса була смачною, зіньківські господині радять готувати її з трьох видів м'яса: лопатки, заднього компеля та м'яса з ребер. Завдяки останньому ковбаса не буде пісною. Часнику додавали дуже багато, що й надає ковбасі пряного смаку. Традиція виготовлення Зіньківської ковбаси від початку мала два скерування: як святкова страва, що готувалася перед Різдвом і Великоднем у кожній християнській оселі; на продаж до ярмарків чи базарних днів, за винятком періодів посту.

Коптіння ковбаси димом фруктових дерев триває цілих шість годин, під час яких вона набуває унікального аромату та неперевершеного смаку. Потім вона «доходить» на сіні в спеціальних «колисках», де відбувається її фінальне дозрівання, яке надає їй неповторної текстури та неповторного смаку. Класичний спосіб подачі Зіньківської ковбаси – «лупаний», коли кожне кільце розламують на кілька великих шматків, готових розтопитися на вашому язиці, супроводжуючи вас у незабутню кулінарну подорож.

«Гостинність Зіньківської громади: випікання автентичного Зіньківського хліба» теж внесено до обласного переліку у 2019 році. Зіньківський хліб особливий. Буханець – п'ять-шість кілограмів. А те, що він не черствіє днів сім, то це зайвий раз доводить, що він натуральний. Цей хліб формують переважно у вигляді квітки, надаючи йому величний вигляд. Його виробляють за старовинними рецептами, які передаються в родинах із покоління в покоління. Використовують живу закваску, житнє та пшеничне борошно одночасно, що гарантує високу якість та неповторний смак кожного буханця Зіньківського хліба.

Випічкою хліба займаються не лише жінки, а й чоловіки, тому що процес вимагає фізичної сили. Ароматні буханці висаджують у напалену піч на черінь, де вони будуть піддаватися магії випікання протягом наступних двох годин. Для багатьох мешканців Зінькова приготування фірмового хліба та ковбаси стало справою сімейною, яка передається дітям від батьків.

У 2020 році до обласного переліку НКС внесено елемент «Технологія сушіння слив південного сходу Хмельницької області». Сушіння слив і виготовлення чорносливу – це традиція, яка вимагає не лише знань, але й дбайливого ставлення до природних ресурсів, уміння працювати з дарами землі. Процес створення цього продукту відображає глибокий зв'язок між людиною і природою, втілює місцеву мудрість у використанні врожаю та його збереженні на довгі зимові місяці. Чорнослив також є ключовим компонентом багатьох українських національних страв, таких як борщ з чорносливом, узвар, пироги і десерти. Його присутність у святкових і повсякденних рецептах підкреслює важливість чорносливу для культури харчування українців. Крім того, він символізує ощадливість, майстерність збереження продуктів, а також повагу до праці землеробів.

Як елемент нематеріальної культурної спадщини, чорнослив пов'язує сучасників із традиціями предків, збагачуючи кулінарну культуру та допомагаючи зберігати унікальні гастрономічні знання. Його виготовлення та використання заслуговують на охорону та популяризацію, оскільки ці процеси є важливими для збереження ідентичності сільських громад та їхньої культурної спадщини.

У тому ж 2020 році до обласного переліку приєналися «Традиції квашення яблук села Лисець Дунаєвецької територіальної громади». Село Лисець славиться своїми садами і оригінальними гастрономічними традиціями. Майже в усій Україні знають ісля см квашені яблука. Квасять у цьому селі усілякі овочі та фрукти здавна – не одну сотню років. Господарі починають квасити яблука в листопаді-грудні. Наробивши запасів, у лютому-березні селяни, як і колись їхні діди-прадіди, вирушають на торги.З того часу мало що змінилося. Квасять яблука здорові, з цілою шкіркою, одного сорту, які перед тим старанно миють в чистій холодній воді і обережно вкладають у підготовлені бочки щільними рядами на боки. При квашенні бочки і діжки не заповнюють доверху яблуками, а залишають місце, щоб всередину можна було вкласти верхнє дно,

яке слід вимити так само, як і бочку.

Верхній ряд яблук вкривають шаром соломи або листками чорної смородини, накривають чистим полотном і потім вже вкладають дно. Щоб яблука не спливали, на вкладене дно кладуть гніт (найчастіше важкий камінь). Вкладені в бочки і придавлені гнітом яблука заливають, доповнюючи спеціально приготовленим розчином: на кожні 10кг яблук беруть 8-10 ст. ложок цукру або 10-15 ст. ложок меду і по 3 ст. ложки солі й житнього борошна. Через п'ять днів бочки слід переставити в прохолодне приміщення для повного закінчення бродіння і подальшого зберігання. За вказаних умов вже через 35-40 днів квашені яблука можна споживати.

Традиційно у селі Маначин Волочиської територіальної громади, страва, відома як «лежні», готувалась на Святвечір. Як і у кожній подільській родині, зранку мати одягала чистий одяг та починала готувати 12 страв різдвяного столу, серед яких і лежні. «Традиція приготування «Маначинських лежнів» внесено до обласного переліку у 2020 році.

Завчасно господиня засолювала сир (впродовж 3-4 днів просолений сир зберігався у керамічному посуді). Відварену картоплю переминали та змішували із сиром. Це була начинка для Маначинських лежнів. Процес приготування Маначинських лежнів включає приготування лемішки, яку традиційно готували із гречаного та пшеничного борошна: в кип'ячену воду засипали борошно, помішуючи копистком, доводили до потрібної густоти. Гарячу лемішку ложкою викладали на посипану борошном стільницю та руками формували вареницю, на яку клали начинку. Готові лежні обжарювали на олії. Гарячі лежні подавались до столу политими олією з перетертим в ступці часником.

«Вареники «з піском» – складова традиції Антонінської гостинності» - цей елемент приєднався до обласного переліку у 2024 році. Приготування та споживання варенників «з піском» – цікавий спосіб передачі культурних цінностей та традицій з покоління в покоління. Для начинки використовують сало (підчеревину), яке мілко нарізають та обсмажують до золотистого кольору на невеликому вогні. Шкварки виймають із сковороди і поступово додають борошно, щоб начинка стала майже сухою. Саме через хрускіт вареники і отримали свою назву. Далі ліплять традиційні вареники, варять та заправляють засмажкою із цибулі на олії.

Вражає поєднання різних текстур та смаків, що притаманні цим варенникам. Хрусткість начинки та неповторний аромат, що розповсюджується під час готування, викликає позитивні емоції та захоплення серед гостей. Антонінські родини споживають дану страву зі спогадами з дитинства про сімейні зібрання та спільні вечори. Технологією виготовлення варенників з піском володіють люди різних вікових категорій. І хоча страва походить із Полтавщини та Черкащини, для Хмельниччини є унікальною, локально поширеною лише в Антонінській громаді та в кількох селах Красилівщини.

Слід відзначити, що зібрати і записати рецепти старовинних страв досить важко, оскільки давні люди не вели книг рецептів, готували «на око», та й кожна господиня імпровізувала, виходячи з наявних продуктів, уподобань родини та власного смаку. Вивчаючи традиційну кухню Хмельниччини можна визначити спорідненість страв зі стравами сусідніх регіонів та народів.

Майже усі повсякденні страви не розраховані на тривале зберігання. Найсмачнішими вони є одразу по приготуванню, гарячими чи теплими.

Страви тривалого зберіганні квасили, сушили, заливали жиром – наші пращури знали, як зберегти вітамінне багатство продуктів на зиму. Дубові діжки були магічними посудинами, де відбувався процес квашення овочів. Спеції та сіль додавали тонкого аромату і зберігали природний смак. А ще вони знали секрети обробки грибів та риби: сушка або соління в діжках. Рибу перед в'яленням тримали у розсолі, щоб зберегти її неперевершений смак. А з часом винахідливість виявилася безмежною: печі прискорили процес консервації, забезпечивши споживачам смачний продукт протягом усього року.

Рибна кухня давніх селян Хмельницької області вирізнялася простотою та винахідливістю, адже вони використовували ті ресурси, які були під рукою. Риби, що водилися в річках і ставках Поділля, завжди були важливою частиною раціону, особливо в дні постів, коли м'ясо було заборонене.

Основними способами приготування риби були смаження, варіння, запікання, копчення та соління. Селяни вміли зберігати рибу на тривалий час завдяки солінню і

сушінню, що дозволяло використовувати її як основний інгредієнт для супів, каш і пирогів.

Запікання риби в печі, часто з овочами або крупами, було поширеним способом приготування, що забезпечував ситність страви. Також популярними були юшки – рідкі страви, приготовані з риби, води, картоплі, коріння та спецій, які гріли й підтримували сили взимку.

У деяких селах рибу готували на вогнищі або у спеціальних рибальських казанках. Більш багаті родини могли дозволити собі готувати рибу з більш дорогими інгредієнтами, наприклад, з медом або спеціями.

Рибні страви також відігравали ритуальну роль у сільських громадах. Їх готували на великі свята, весілля, хрестини, а також під час важливих громадських подій. Вони символізували достаток, здоров'я і довголіття, і тому були невід'ємною частиною культури та побуту подільських селян.

Заливна риба – делікатесна страва, яка готується з коропа або щуки, запечених із овочами та залитих ароматним бульйоном.

Наші земляки здавна вживали багато овочевих страв, які становили основу їхнього раціону і слугували як для повсякденних, так і для святкових столів. Важливо зазначити, що овочі не лише задовольняли потребу в харчуванні, але й були частиною культурних і релігійних традицій.

Капуста, яка займала особливе місце в кухні Хмельниччини, була основою для багатьох страв. Її квасили на зиму в великих діжках, і вона ставала незамінним інгредієнтом для приготування не тільки борщів та капусняків, але й таких страв, як капустяники (коржики з квашеної капусти) або товченики (страви з картоплі і квашеної капусти, запечені в печі), засипана капуста та інші. Особливою повагою користувалися вареники з капустою, які вважалися святковою стравою і часто готувалися на різдвяні свята або весілля.

Квасоля, яка на Хмельниччині вирощувалася в кожному господарстві, була важливою складовою білкового харчування. Її додавали до борщів, супів, робили запіканки з картоплею та грибами, а також готували популярні на Поділлі тушковані страви з квасолею та овочами. Особливою популярністю користувалися квасолеві вареники, які вважалися пісною, але дуже ситною стравою.

Овочеві страви, попри свою простоту, були глибоко вкорінені в місцеві звичаї і до сьогодні залишаються частиною кулінарної спадщини Хмельниччини.

Наша кухня славиться своїм багатством рідких страв. Це те, що вирізняє її серед кухонь інших народів. Традиційні борщі, багаті на овочі та сметану, кулеші, густі страви з пшона або кукурудзяної крупи, що могли включати сало, м'ясо або гриби, юшки та поливки, які готувалися на основі м'ясних, рибних або овочевих бульйонів, — все це становило основу повсякденного харчування. Кожна господиня мала свої секрети приготування цих страв, що передавалися від матері до доньки, зберігаючи смакові традиції національної кухні.

Борщ – це символ української кухні. *На 5-му позачерговому засіданні Міжурядового комітету з охорони нематеріальної культурної спадщини за зверненням Міністерства культури та інформаційної політики України було внесено елемент* **«Культура приготування українського борщу»** *до* **Списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО***, що потребує негайної охорони.* Класичний борщ складається з картоплі, буряка, капусти, моркви і цибулі. Але кожен регіон має свої варіанти приготування цього популярного супу, які відрізняються не лише інгредієнтами, але й способом приготування. Борщі бувають червоні, зелені, холодні і гарячі – кожен зі своїм унікальним смаком і ароматом. Подільський борщ – головна страва на кожному святковому столі. Особливо святковим його робить додавання смаженого сала або копченостей.

Не можна забути про традиційні киселі, які готували з ягід, фруктів, а іноді з вівса. Наприклад, киселиця та кваша були популярними десертами, які могли бути як солодкими, так і кислими, залежно від використовуваних інгредієнтів. Кисіль із журавлини або вишень – стародавній подільський десерт, який символізує завершення свята. Його кисло-солодкий смак підкреслює особливість кожного святкового моменту.

Киселі, зокрема киселиця та кваша, посідали особливе місце у традиційній кухні. Їх готували з вівсяного або житнього борошна, а також з фруктів, ягід, і навіть молока. Киселі слугували не лише десертом, а й повноцінною стравою, що задовольняла апетит і зігрівала у холодні зимові вечори.

Вареники та пиріжки з різноманітною начинкою були невід'ємною частиною нашої кухні. Їх готували з картоплею, капустою, грибами, м'ясом, сиром, ягодами та фруктами. Вареники подавали зі сметаною, а пиріжки смажили або пекли, залежно від місцевих традицій. Вареники на Поділлі часто подають із запашною мачанкою або смаженою цибулею чи шкварками, що додає страві особливої смакової глибини.

Пироги та книші – традиційна подільська випічка, яка завжди присутня на святах. Їх начиняють горохом, квасолею, грибами, шкварками, м'ясом, капустою, сиром, чорносливом, вишнями або яблуками. Особливий смак надають прянощі та використання вершкового масла.

Квашення дозволяє зберігати продукти протягом тривалого періоду часу без необхідності використання консервантів або заморожування. Крім того, цей процес додає унікальний смак та характер продуктам, що робить їх популярними в українській кухні.

Колись був спеціальний сорт буряків для заквашування рябі, чергування білих і червоних кілець, тепер вони зустрічаються рідше. Нарізали соломкою чи четвертинками в скляну банку,заливали холодною водою, трішки цукру давали для пришвидшення бродіння, накривали марлею і ставили в тепле місце,до завершення процесу бродіння. Розсіл також додавали до борщу. Буряк, відомий своєю універсальністю, використовувався не лише в борщі, який у подільському варіанті готувався з додаванням кислих яблук або навіть вишневого соку, щоб надати страві особливого смаку. З буряка також готували квас, який мав не лише смакову, але й оздоровчу функцію, слугуючи тонізуючим напоєм. Тушкований буряк з прянощами часто ставав гарніром до м'ясних страв, а в поєднанні з медом і горіхами перетворювався на солодкий салат.

Для збереження корисних речовин в овочах і фруктах було винайдено багато різних методів. На Хмельниччині, завдяки сприятливому клімату, активно розвивалося садівництво, і одним із поширених способів збереження врожаю стало сушіння фруктів та ягід. Цей процес не тільки дозволяє зберегти корисні властивості продуктів, але й робить їх зручними для тривалого зберігання та використання. Особливою популярністю серед сушених продуктів користуються чорнослив та сушеня.

Чорнослив, як і інші сушені овочі, фрукти та ягоди, має велику кількість корисних властивостей і високу поживну цінність. Сушіння могло відбуватися як димним, так і бездимним способом.

Сушіння фруктів та ягід зазвичай здійснювалося на сонці, у печі або у спеціальних сушарках. Вогневий спосіб сушіння дозволяє прискорити процес за рахунок термічної обробки сировини. Із сушених фруктів та ягід народжувався чарівний український узвар. Із сушенею готували квас, додавали до м'ясних та інших страв.

У селянських дворах володіли не лише технікою збереження молочних продуктів, але й цілим мистецтвом кулінарії. Щотижня із свіжого молока виготовляли масло, яке було важливим продуктом на столі. Проте справжнім захопленням був сир. Його зберігали в спеціальних дерев'яних діжах, ретельно змішуючи з сіллю та заливаючи маслом. Кожен шар сиру був покритий маслом, що забезпечувало його тривале зберігання. Такий сир зберігався аж до Пущення (останній тиждень перед Великим постом), коли готувалися легендарні вареники з солоним сиром. Ці кулінарні секрети передавалися від матері до доньки і були справжнім скарбом для кожної родини.

Кухня Хмельниччини – це поєднання багатовікових традицій, щедрості природи та вміння господинь створювати страви, що відрізняються особливим смаком та ароматом. Ці страви завжди готувалися з великою увагою до деталей, використовуючи найкращі продукти, доступні в кожному господарстві. Кожна господиня вкладала всі свої зусилля, щоб святковий стіл був багатим і щедрим.

Щедрість та різноманітність українського столу завжди були предметом гордості нашого народу. На святковому столі господині вкладали всю свою душу, використовуючи найкращі інгредієнти, що були під рукою. Різноманіття страв, які можна було побачити під час свят, свідчило про багатство традиційної української кухні. Вони продовжують жити в кулінарній спадщині нашого народу, стаючи символом єдності, родинного тепла і національної ідентичності.

Хмельницький обласний науково-методичний центр культури і мистецтва приділяє багато уваги дослідженню та збереженню гастроспадщини області, залучаючи

до активної співпраці місцеві громади. Адже у сучасному світі, де глобалізація впливає на кулінарні традиції, збереження національної кухні є важливим кроком у відновленні культурної спадщини. Це дозволяє зберігати унікальні рецепти та технології приготування страв.

Список використаних джерел і літератури:

1. Конвенція про охорону нематеріальної культурної спадщини : міжнародний документ від 17.10.2003 / ЮНЕСКО. – URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_d69#Text.
2. Про затвердження рішення обласної комісії з формування переліку елементів нематеріальної спадщини Хмельницької області : наказ управління культури, національностей, релігій та туризму Хмельницької обласної державної адміністрації № 38 н від 03.04.2019 р.
3. Про затвердження рішення обласної комісії з формування переліку елементів нематеріальної спадщини Хмельницької області : наказ управління інформаційної діяльності, культури, національностей та релігій Хмельницької обласної державної адміністрації № 12 н від 10.02.2020 р.
4. Про затвердження рішення обласної комісії з формування переліку елементів нематеріальної спадщини Хмельницької області : наказ управління інформаційної діяльності, культури, національностей та релігій Хмельницької обласної державної адміністрації № 34 н від 12.05.2020 р.
5. Про затвердження рішення обласної комісії з формування переліку елементів нематеріальної спадщини Хмельницької області : наказ департаменту інформаційної діяльності. Культури, національностей та релігій Хмельницької обласної державної адміністрації № 35 н від 10.048.2024 р.
6. Про затвердження рішення обласної комісії з формування переліку елементів нематеріальної спадщини Хмельницької області: наказ департаменту інформаційної діяльності, культури, національностей та релігій Хмельницької обласної державної адміністрації № 61 н від 14.08.2020 р.

Сумишин Я.М.

ЯК ХАРЧУВАЛИСЯ УЧНІ ЧОРНООСТРІВСЬКОГО ДВОРЯНСЬКОГО УЧИЛИЩА?

У статті йдеться про кулінарію української глибинки середини XIX століття. Які страви готували для учнів Чорноострівського дворянського повітового училища? Відповідь на це питання подибуємо у фонді дирекції училищ Подільської губернії.

Ключові слова: *Чорноострівське дворянське повітове училище, дирекція училищ Подільської губернії, граф Костянтин Пшездецький, фонд 67 Державного архіву Хмельницької області.*

Матеріали, які прямо чи опосередковано стосуються гастрономії або кулінарії минулого, виявляється, можна віднайти в дуже несподіваних місцях і, зокрема, в архівних справах, котрі на перший погляд не мають жодного стосунку до зазначеної тематики. Вивчаючи документи XIX століття, що зберігаються у фонді дирекції народних училищ Подільської губернії, мені пощастило надибати меню Чорноострівського

дворянського повітового училища за 1848 рік.Вказаний навчальний заклад відкрився 25 липня 1843 року. Він був заснований згідно з «Высочайшим утвержденным» штатом гімназій та повітових училищ в Київській, Волинській і Подільській губерніях від 16 червня 1835 року. Училище перебувало на утримані державного казначейства, а також функціонувало на пожертви небайдужих меценатів.

Заклад мав 4 класи і розташовувався у двоповерховому казенному домі, який спеціально побудував місцевий дідич граф Костянтин Пшездецький. У цьому ж будинку знаходилася загальна учнівська квартира - такий собі гуртожиток тих часів, де проживали вихованці. Батьки кожного учня платили приблизно 75 рублів на рік. У цю суму входило проживання, харчування, оплата прислузі, опалення тощо.

Так ось, що стосується безпосередньо харчування. На сніданок в учнів були, як правило, крупник[1 Рідка страва з ячних або просяних круп.], каша, затірка[Одна з найдавніших слов'янських страв. Круте підсолене пшеничне на яйцях тісто, розтерте до вигляду кульки розміром з горошину чи квасолину.], молоко з хлібом. На обід борщ, суп «штукаменс», капусняк, каша, пироги, печеня. На полудень, зазвичай, хліб з маслом, повидлом, сиром або салом. А ввечері на учнів очікувала якась каша, крупник, лазанки[Білоруська, польська, литовська національна страва у вигляді нарізаних клаптиків тіста.], клюски [Теж саме, що кльоцки. Страва, яка готувалася аналогічно як галушки, але з доповнювачами. Прісне тісто замішували з м'ятою вареною картоплею, свіжим кисломолочним сиром, робили кульки й варили їх в окропі, ющці чи молоці, поки ті не спливали.], а в неділю ще й пироги з сиром. Такі страви споживали учні 1-го відділення. На одну персону витрачалося 3,29 рублів на місяць.

2-ге відділення жило більш багато, на кожного учня витрачалося вдвічі більше коштів – 6,23 рублів на місяць. У меню зустрічаються гречушки[Млинці з гречаного борошна, розведеного на молоці з додаванням яєць і масла.], бігос, ковбаса, більше пирогів, м'ясних страв (струдель, біфштекс, фляки), булочки[ДАХмО, ф. 67, оп. 1, спр. 69, арк. 6-7, 18.].

Вашій увазі детальний перелік страв, які споживали учні Чорноострівського дворянського повітового училища [1].

1-ше відділення

Понеділок:

сніданок – крупник;
обід – суп «штукаменс», густа ячмінна каша;
полудень – хліб з повидлом;
вечеря – рідка каша і клюски з сиром.

Вівторок:

сніданок – варені клюски;
обід – борщ, лемішка, печення;
полудень – хліб із сиром;
вечеря – крупник і лазанки.

Середа:

сніданок – крупник;
обід – суп «штукаменс», лазанки підсмажені;
полудень – хліб із салом;
вечеря – крупник з м'ясом і пироги з сиром.

Четвер:

сніданок – густа гречана затірка;
обід – капусняк, каша і печеня;
полудень – хліб з повидлом;
вечеря – крупник і клюски з сиром.

[1] Рідка страва з ячних або просяних круп.
[8] Одна з найдавніших слов'янських страв. Круте підсолене пшеничне на яйцях тісто, розтерте до вигляду кульки розміром з горошину чи квасолину.
[9] Білоруська, польська, литовська національна страва у вигляді нарізаних клаптиків тіста.
[10] Теж саме, що кльоцки. Страва, яка готувалася аналогічно як галушки, але з доповнювачами. Прісне тісто замішували з м'ятою вареною картоплею, свіжим кисломолочним сиром, робили кульки й варили їх в окропі, ющці чи молоці, поки ті не спливали.
[11] Млинці з гречаного борошна, розведеного на молоці з додаванням яєць і масла.
[12] ДАХмО, ф. 67, оп. 1, спр. 69, арк. 6-7, 18.

П’ятниця:

сніданок – рідка гречана каша;
обід – суп гороховий «штукаменс» і підсмажена бабка;
полудень – хліб із сиром;
вечеря – пшеничний крупник і лазанки.

Субота:

сніданок – затірка;
обід – борщ, пшенична каша і печеня;
полудень – хліб із салом;
вечеря – крупник і клюски з сиром.

Неділя:

сніданок – молоко з хлібом;
обід – суп «штукаменс» і смажені пироги (по 2);
полудень – хліб з маслом;
вечеря – крупник і пироги з сиром.

2-ге відділення

Понеділок:

сніданок – клюски з сиром;
обід – суп «штукаменс», солодка капуста під соусом з гречушками;
полудень – хліб з повидлом;
вечеря – молочна каша і пироги з сиром.

Вівторок:

сніданок – ковбаса;
обід – борщ, густа гречана каша, підсмажені налисники і печеня;
полудень – пироги смажені;
вечеря – крупник з м’ясом і клюски з сиром.

Середа:

сніданок – молочна каша;
обід – суп «штукаменс», морквяна печеня;
полудень – хліб з маслом;
вечеря – біфштекс і густа пшенична каша.

Четвер:

сніданок – гречані клюски з підливкою;
обід – капусняк, фляки, струдель, печеня;
полудень – булка з повидлом;
вечеря – гріте пиво з сиром і пироги з м’ясом.

П’ятниця:

сніданок – крупник з м’ясом;
обід – суп «штукаменс», «бруков» під соусом і гречушки;
полудень – ковбаса;
вечеря – бігос і клюски з сиром.

Субота:

сніданок – склянка молока з булкою;
обід – борщ, лемішка, смажені пироги;
полудень – хліб з маслом;
вечеря – рідка каша, пироги.

Неділя:

сніданок – склянка чаю з булкою;
обід – суп «штукаменс»…;
полудень – …;
вечеря – …

Список використаних джерел і літератури:

1.Державний архів Хмельницької області. Ф. 67. Оп. 1. Спр. 69. Арк. 6-18.

Тараненко Л. О.

НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ ТА ЇЇ ПРОЯВ У ТРАДИЦІЙНІЙ СТРАВІ УКРАЇНСЬКОГО ПОХОДЖЕННЯ – БОРЩ

У статті йдеться про харчування українського народу протягом багатьох віків, обрядовість народної їжі та способи її приготування, кулінарні традиції українців і рецептуру приготування українського борщу.

Ключові слова: *українська національна кухня, народна кулінарія, обрядовість кулінарії, хліб, каша, український борщ.*

Українська народна кухня створювалась протягом багатьох століть. Вона у повній мірі віддзеркалює не лише історичний розвиток українського народу, його традиції, обряди, звичаї і смаки, а й соціальні умови, природні та кліматичні особливості, в яких перебував український народ в процесі історичного розвитку.

Народна кулінарія – це така ж культурна спадщина українського народу, як мова, література, мистецтво; це неоцінений здобуток, яким потрібно пишатися, який не слід забувати [2, с. 3], [3, книга 1], [4, с.5]. Обрядовість кулінарії залежала від повсякденної праці та буденного життя селянина. Географічно-кліматичні умови та землеробський напрямок господарства дозволяли населенню України харчуватися як рослинною, так і м'ясною їжею. Уже в період трипільської культури населення Правобережної України вирощувало зернові культури – пшеницю, ячмінь і просо. Значно пізніше, близько тисячі років тому з'явилося жито. Поряд із землеробством східнослов'янські племена займалися розведенням великої та дрібної рогатої худоби, свиней, а також полюванням і рибальством.

Готували страви за допомогою варіння, тушкування, випікання і рідше – смаження. Значною мірою на характер кухні впливав основний спосіб термічної обробки продуктів, який багато в чому залежав від конструкції домашнього вогнища. В Україні це було вогнище закритого типу – вариста піч. Навіть чумаки, які возили сіль з Криму й Приазов'я та запорозькі козаки у походах робили у землі тимчасову піч: кабицю і готували в ній традиційні страви – куліш і кашу, лемішку і галушки, юшку. Слов'янські племена для приготування їжі виготовляли різноманітний глиняний посуд, який обпалювали в спеціальних печах.

Серед рослинної їжі перше місце займав хліб, який випікали з житнього та пшеничного борошна на заквасці. Зерно на борошно мололи на ручних жорнах, а пізніше на водяних і вітряних млинах. У кожній українській хаті завжди на столі під рушником лежав хліб як символ гостинності („Хліб - усьому голова", „Якщо є хліб і вода - не страшна селянинові біда", „Як те сало не хвали, а без хліба не з'їси").

З пшениці робили не тільки борошно, а й крупи, з яких варили кутю. У великій кількості використовували для їжі ячмінь, пшоно, гречку, просо, овес, кукурудзу. Каша – одна з найдавніших страв, що вживалася слов'янами. Недарма в приказках мовиться: „Каша - то мати наша, а хліб - усьому голова". Також споживали рис, який завозили з інших країн. Його називали „сорочинським (сарацинським) пшоном". З цих же круп варили юшки або супи.

З борошна варили страви на кшталт галушки, затірку, вареники, локшину. До прикладу, на Поділлі одна з найпоширеніших страв вареники з вареного тіста з начинкою. Начинка могла бути пісною чи скоромною, в залежності від релігійного календаря. Як начинку, використовували сир, ягоди, яблука, сушину, мак, квасолю, каші, варену товчену картоплю, смажену капусту, горохове пюре, шкварки, гриби та інше.

На початку XX ст. почали готувати кисіль з пшеничного, житнього, горохового та картопляного борошна. Улюбленою була кваша - страва, схожа на кисіль за технологією приготування, але відмінна за складом продуктів. Досить велику роль у харчуванні відігравали бобові культури - горох, квасоля, сочевиця, боби та інші.

З городніх овочів використовували: капусту (свіжу і квашену), буряки, редьку, моркву, огірки, гарбузи. Як приправу до страв, додавали місцеві пряно-смакові рослини - цибулю, часник, хрін, кріп, кмин, м'яту, а також привізні з інших країн -

перець і корицю. Для приготування їжі використовували тваринний жир, різні олії, оцет і горіхи. Через відсутність цукру немалу роль у харчуванні відігравав мед.

Із фруктів і ягід споживали яблука, вишні, сливи, смородину, малину, брусницю, журавлину тощо. У великій кількості наші предки вживали одержані способом бродіння напої – мед різних сортів, пиво, квас і виноградне вино. Серед солодких страв були відомі: кутя з медом, кутя з маком і горіхами, рисом з медом і корицею, кутя з ізюмом і горіхами, узвар з сушених яблук, слив та вишень, малини й журавлини.

Готували страви і з гречки, яка була завезена з Азії ще в XI-XII ст., зокрема, гречаники, гречані пампушки з часником, гречані галушки з салом, вареники гречані з сиром, каші і бабки з гречаних крупів, лемішка, кваша та інші страви.

Завдяки географічним відкриттям XVI-XVIII століть з'являються нові види культурних рослин, які сприяють значному розширенню страв української кухні.

Із Середньої Азії козаки завозили в Україну шовковицю й кавуни. З США через Європу – кукурудзу, гарбузи, квасолю і стручковий перець. Спочатку кукурудза з'явилася у Херсонській губернії, але пізніше вона поширилася в усіх південних районах України. Кукурудзу використовували 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 інші. З появою гарбузів населення починає варити гарбузові каші, готувати гарбуз тушкований, гарбуз із сметаною тощо.

У XVIII ст. в Україні дуже поширюється картопля. Її починають широко використовувати для приготування перших і других страв та для гарнірів до м'ясних і рибних страв. Майже всі перші страви – борщі, юшки та інші – готувались з цього часу з картоплею. Широко починає використовуватись картопля для приготування других страв і в поєднанні з іншими продуктами – з м'ясом, салом, морквою, квасолею, грибами, яблуками, маком, хріном, сиром тощо. Картоплю використовують у вареному, смаженому і печеному вигляді. Крім того, в цей період з неї виготовляють крохмаль і патоку, які дали можливість готувати киселі на крохмалі і солодке тісто на патоці.

Якісно змінилися страви з появою в Україні у XVIII ст. соняшника та гірчиці. Соняшникову олію починають використовувати для приготування багатьох страв, а з гірчиці виробляють масло. та приправи до м'ясних страв.

У XIX ст. з'являються такі овочеві культури як помідори і сині баклажани. Помідори використовуються для приготування холодних закусок і других страв. З помідорі в готують томат-пюре, який використовується при готуванні борщів і соусів. Із синіх баклажанів почали готувати холодні закуски (ікру, фаршировані баклажани тощо) і другі гарячі страви в смаженому і тушкованому вигляді.

Поява в Україні в XIX ст. культури цукрових буряків та виробництво з них цукру значно збагатили народну кухню. До цього часу населення України використовувало для приготування солодких страв і випічки з борошна в основному мед, оскільки тростинний цукор завозився з-за кордону, був дорогий і недоступний широким верствам населення. Буряковий же цукор був набагато дешевший, і населення широко почало використовувати його для приготування різних страв та напоїв. Внаслідок цього розширився асортимент не тільки солодких страв і виробів з солодкого тіста, але й асортимент других борошняних і круп'яних страв з цукром. З'явились в меню різні бабки, пудинги, солодкі каші тощо.

Значно розширився й асортимент напоїв. Почали готувати наливки, варенухи та інші напої домашнього і промислового виготовлення. Однак, внаслідок низки соціальних і економічних обставин українська кухня зазнає занепаду. Посилення феодальної експлуатації селян, часті неврожаї, непосильні податки, тяжкі викупні платежі, які повинні були виплачувати за землю селяни після „реформи" 1861 року, 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.

У другій половині XIX ст. у великих містах почали відкриватися великі ресторани для забезпечених верств населення, куди запрошувались на роботу шефикухарі французи, які приносили з собою рецептуру і технологію приготування західноєвропей-

ських страв і свавільно змінювали технолог ію приготування страв української кухні.

Невеликі ресторани і їдальні прагнули наслідувати великим ресторанам і вводили в меню переважно західноєвропейські страви. Крупні поміщики і капіталісти наві ть для домашнього приготування їжі почали запрошувати кухарів-французів. Др ібніші ж поміщики, вслід за ними, поступо во відмовляються від приготування багатьох українських страв. Все це призве ло до того, що багато страв української кухні були забуті, багато ж з них зазнали зм ін в рецептурі і способах приготування, внаслідок чого погіршились і їх смакові якості.

І все ж таки наш народ любить і готує страви української національної кухні, чимало з яких зажили світової слави. Багато страв нашої кухні стали постійною складовою частиною у харчуванні інших, особливо слов'янських, народів.

Борщ – одна з найпопулярніших україн ських народних страв. В Україні існувало три різновиди борщу – червоний, зелений та холодний (холодник). Червоний борщ готували з буряками, капустою, морквою, петрушкою, а пізніше також і з картоплею. У святкові дні борщ варили на м'ясній юшц і, в будень – з салом, часником і цибулею. Заквашували червоним буряком або бря ковим квасом, для гостроти додавали квас сирівець, сироватку або маслянку, забі лювали при подачі сметаною.

У деяких місцевостях у борщ клали квасолю, додавали підсмажене борошно або гречану кашу, а на Полтавщині варили борщ з галушками. У піст борщ варили без м'яса і сала, лише на олії. Зелений борщ варили навесні. Холодник – виняткова лі тня страва. Більшість борщів готували на сирівці або буряковому квасі. Але з появою в Україні помідорів все частіше для борщів використовують томат-пюре.

Борщ готують на бульйоні - кістковому, м'ясо-кістковому або на грибному та овоче вому відварах. М'ясо-кістковий бульйон готують так. Відокремлені від м'яса кістки рубають на куски завдовжки 12-15 см, кладуть на дно каструлі, зверху кладуть м'ясо, заливають холодною водою і став лять на слабкий вогонь. Коли вода заки пить, з поверхні бульйону періодично збирають жир і піну. Зняту піну, яка містить білок, використовують для приготування соусів, а жир – для підсмажування коріння.

Після двогодинного варіння бульйону м'ясо, доведене до готовності, виймають на блюдо, накривають марлею і охолоджують, а кістки варять ще 4 години. За півгодини до закінчення варіння м'яса бульйон солять. Вистигле м'ясо нарізують впоперек волокон на порційні куски і зберігають на холоді. За 30 хвилин до обіду нарізане м'ясо кладуть у каструлю з борщем і доводять його до кипі ння.

Готовий бульйон проціджують. Щоб попліпшити смак, аромат і зовнішній вигляд борщу, цибулю і ароматичні корені, які йдуть для їх приготування, злегка підсмажують, а буряки – тушкують. При пі дсмажуванні жир поглинає і утримує арома тичні речовини, які містяться в цибулі і коренях, а також розчиняє наявні в них барвні речовини. Завдяки цьому борщ набу ває приємного аромату і гарного відтінку.

Цибулю і корені дрібно нарізають, скла дають шаром не вище 5-6 см у сотейник або жаровню з розігрітим до 140° жиром і сма жать 15-20 хвилин, постійно помішуючи, щоб овочі весь час були покриті жиром. Перед закінченням підсмажування до овочі в можна додати томату-пюре, якщо він передбачається за рецептурою.

Оскільки тривалість теплової обробки буряків більша, іх тушкують окремо від усіх інших овочів, а для збереження кольору додають оцет або цитринову кислоту. Нарі зані буряки збризкують оцтом, солять, добре перемішують, кладуть у сотейник або жаровню, заливають киплячим бульйоном з жиром (20 % до ваги буряків) або водою з жиром і тушкують до готовності під кришкою, весь час помішуючи, щоб вони не пригоріли. Тривалість тушкування буряків 1–1 1\2 години.

Одночасно з обсмаженим корінням і цибулею в казан закладають спеції (лавро вий лист, червоний перець тощо). Сало товчуть у ступці разом з часником, борош ном, цибулею чи зеленню.

Варять борщ у закритому посуді. Коли вс і інгрідієнти в борщі будуть доведені до готовності, його відставляють на край плити, дають настоятись протягом 20-25 хвилин, а потім подають на стіл.

Спосіб приготування борщу в різних областях має свої особливості, тому борщі здебільшого носять назву місцевостей та міст: київський, полтавський, волинський, чернігівський, галицький, подільський та і нші.

БОРЩ КИЇВСЬКИЙ

Яловичину заливають буряковим квасом і гарячою водою, варять до готовності. М'ясо нарізують шматочками, а бульйон проціджують. Помиті помідори нарізують, припускають на маслі і протирають крізь сито. Буряки шаткують соломкою і тушкують з дрібно порубаною баранячою грудинкою, додаючи прозорого бульйону. Цибулю і корені моркви, петрушки та селери шаткують і злегка обсмажують на маслі. Сало товчуть із сирою цибулею і зеленню петрушки.

У проціджений киплячий бульйон кидають нарізану кубиками картоплю, шатковану капусту варять 10 хвилин. Потім кладуть тушкований буряк разом з бараниною, злегка обсмажені корені, цибулю, томат, нарізані кислі яблука, варену квасолю, товчене сало, лавровий лист, червоний перець, сіль, вливають квас і варять до готовності картоплі і капусти.

У тарілки з борщем кладуть м'ясо, сметану і посипають січеною зеленню петрушки [4, с. 33].

На 200 г яловичини і 200 г баранини – 400 г свіжої капусти, 400 г картоплі, 250 г буряків, 2 ст. ложки квасолі, 1/2 склянки томату-пюре, 2 кислих яблука, 2 помідори, 1/2 склянки сметани, 2 ст. ложки вершкового масла, 1 ст. ложка дрібно нарубаного сала, по 1 кореню моркви і петрушки, 1/2 кореня селери, 1 цибулину, 1 ст. ложку дрібно посіченої зелені петрушки, 1/2 л бурякового квасу, 1 1\2 л гарячої води, червоного перцю, лавровий листок.

БОРЩ ПОЛТАВСЬКИЙ

Підготовлену курку чи гуску варять до готовності. Нарізані соломкою буряки тушкують до півготовності, додаючи бульйон і оцет. Нарізані соломкою корені моркви і петрушки злегка обсмажують з цибулею і змішують з томатом. У проціджений киплячий бульйон кладуть нарізані кубиками картоплю і капусту, варять 10-15 хвилин, додають напівтушковані буряки, обсмажені з цибулею корені, товчене з зеленню петрушки сало, варять до готовності і дають настоятися 15-20 хвилин.

Приготування галушок. У киплячу воду засипають третину просіяного підсушеного гречаного борошна, добре розмішують і знімають з вогню. Після охолодження додають яйце, решту борошна вимішують. Потім тісто потроху набирають столовою ложкою, кидають у підсолену воду і варять до готовності.

Подаючи на стіл, у борщ кладуть м'ясо (куряче або гусяче), галушки, сметану і посипають зеленню петрушки [4, с. 33].

На 600 г гусятини чи курятини – 400 г капусти, 400 г картоплі, 300 г буряків, 120 г гречаного борошна, 40 г сала, 20 г вершкового масла, по 1/2 склянки томату і сметани, по 1 кореню моркви і петрушки, одну цибулину, 1/2 яйця.

БОРЩ ВОЛИНСЬКИЙ

Кістки відокремлюють від м'яса, дрібно рубають, кладуть у каструлю, заливають холодною водою, ставлять на плиту і варять бульйон. Коли відвар закипить, кидають м'ясо, варять його до готовності виймають і ріжуть на порції. Кістки варять ще 2-3 години, а потім відвар проціджують.

Нарізані соломкою корені моркви і петрушки та ріпчасту цибулю злегка підсмажують. Обчищені і помиті буряки варять до півготовності і нарізують соломкою. Промиті свіжі помідори нарізують кубиками, підсмажують з жиром і протирають крізь волосяне сито.

У проціджений бульйон кладуть нарізану капусту і напівзварені буряки, варять 10-15 хвилин, додають злегка підсмажені корені і цибулю, протерті помідори, лавровий лист, запашний перець, сіль і все добре кип'ятять.

Розливаючи, в тарілки кладуть по куску нарізаного вареного м'яса, сметану і посипають дрібно посіченою зеленню петрушки [4, с. 34].

На 400 г м'яса – 800 г свіжої капусти, 4 помідори, по 1 кореню моркви і петрушки, 2 ст. ложки вершкового масла, 250 г буряків, 1 цибулину, 2 горошини запашного перцю, 1 лавровий листок, 2 л води.

БОРЩ ЧЕРНІГІВСЬКИЙ

Варять бульйон, як і для борщу волинського.

Обчищені і помиті буряки шаткують соломкою і тушкують. Нарізані корінь петрушки і ріпчасту цибулю трохи обсмажують. Окремо варять до готовності квасолю. У проціджений бульйон кидають нарізану частками чищену картоплю, доводять до кипіння, кладуть нашатковану соломкою капусту і варять 15-20 хвилин. Потім додають нарізані кубиками обсмажені кабачки, нарізані кусочками яблука і свіжі помідори, зварену квасолю, тушкований буряк, підсмажені петрушку і цибулю, лавровий лист, запашний перець, сіль і варять до готовності.

Розливаючи, в тарілки кладуть по куску вареного м'яса, сметану і посипають зеленню петрушки.

На 400 г м'яса – 400 г свіжої капусти, 400 г картоплі, 240 г буряків, 1 кабачок середньої величини, 1/2 склянки квасолі, 2 кислих яблука, 2 помідори, 1/2 склянки томату, 1/2 склянки сметани, 2 ст. ложки вершкового масла, 1 цибулину, 1 корінь петрушки, 1 лавровий листок, 2 горошини запашного перцю.

БОРЩ ГАЛИЦЬКИЙ

З кісток, що лишились після приготування других страв, варять бульйон. Нарізують шматочками буряки і тушкують їх з томатом і буряковим квасом. Одночасно окремо злегка обсмажують ріпчасту цибулю, корені моркви і петрушки та борошно.

У проціджений бульйон кидають дрібно нарізані буряки, капусту, нарізану кубиками картоплю і варять 10-15 хвилин, потім додають тушковані буряки, капусту, картоплю і варять 10-15 хвилин, потім додають тушковані буряки, підсмажені моркву, петрушку, цибулю і борошно, лавровий лист, запашний перець, сіль і варять до готовності.

За 10-15 хвилин до подавання на стіл у готовий борщ вливають переварений буряковий квас.

Розливаючи борщ, в тарілки кладуть сметану.

На 400 г свіжої капусти і 400 г буряків – 500 г картоплі, по 1 кореню моркви і петрушки, 1 цибулину, 3 ст. ложки томату-пюре, 2 чайних ложки борошна, по 2 ст. ложки вершкового масла і сметани, 1/2 склянки бурякового квасу, 1 лавровий листок, 2 горошини запашного перцю, 2 л води.

БІЛИЙ ПОДІЛЬСЬКИЙ БОРЩ

У казанку або каструлі доводять воду до кипіння. В окріп одночасно засипають квасолю, накришені картоплю й капусту, накраяний соломкою рябий буряк, ребра і душенину (чорнослив, яблука й грушки). Усі вищезазначені інгрідієнти залишають кипіти на повільному вогні – 40 хвилин.

Приблизно через півгодини додають 250 г сметани. Залишають ще на 10 хвилин.

Тим часом готують заправку. Натерту моркву й дрібно накраяну цибулю присмажують/-притушують на повільному вогні разом з рештою сметани. Додають сіль і перець за смаком. Висипають в казанок (чи каструлю). Далі накривають кришкою і дають борщу умліти. Подають гарячим.

На 0,5 кг свинячих реберець – 1 бурячок рябий (біло-рожевий), 5 картоплин, 0,25 капустини, 1 склянка білої квасолі, 1 морквина, 1 цибулина, сушені грушки, яблука, сливи, 0,5 літра сметани, сіль, перець.

Список використаних джерел і літератури:

1. Медведчук Г. К. Народна їжа подолян. – Хмельницький, 2011. – 131 с.
2. Медведчук Г. К. Народні страви подолян другої половини XIX – першої половини XX століть та пов'язані з ними вірування, обряди і звичаї. – Меджибіж, 2001. – 55 с.
3. Трембіцький А. М. Берегиня скарбів народних. Книга 1. – Хмельницький: ІРД, 2013. – 619 с.
4. Шпаковська Т. Л. Українська стародавня кухня: Довідник. – К.: Спалах ЛТД, 1993. – 238 с.

УДК 930:85:642.2/639.1(477.43)

Церклевич В. С., Шпаковський С. М.

БЕНКЕТНІ ТРАДИЦІЇ ШЛЯХЕТНИХ ПОЛЮВАНЬ: «КРЕСОВА» ПИШНОТА ВОЛИНСЬКИХ АНТОНІН

В основі представленої науковому загалу статті – матеріали публікацій Вікторії Церклевич, присвячені історико-культурній складовій гастрономічної спадщини Речі Посполитої «на Кресах», підготовлені в 2022-2024 рр. для сайту «Culture.Pl» (інформаційний ресурс Інституту Адама Міцкевича (Варшава, Польща) - державної установи культури, завданням якої є промоція польської культури за кордоном та участь у міжнародному культурному обміні). Стаття є проміжним підсумком досліджень мисливської бенкетної культури XIX - поч. XX ст. у взірцевому маєтку «на Кресах».

Зважаючи на малодослідженість гастрономічної історії як напряму української історичної науки, лаконічно представлено джерельну базу гастрономічної історії України, в т. ч. – схарактеризовано наявні дослідження з історії мисливства означеного періоду. На прикладі антонінських маєтностей Потоцьких доведено, що полювання «раг-forsów» стало органічною складовою культури шляхетства, статусним способом проведення дозвілля, атрибуцією способу життя. Здійснено спробу відтворення атмосфери полювань, представлено окремі унікальні риси мисливської бенкетної культури Антонін. Схарактеризовано еволюцію ролі маєткового бренд-шефа (на прикладі біографії Яна Шитлера). Відтворено елементи бенкетної культури антонівського маєтку на основі мемуарних джерел. Окреслено автентику й географію еногастрономії графів Потоцьких в антонінській і ланцутській маєтностях. При роботі над статтею було застосовано загальноісторичні методи: історико-системний (для характеристики сутності й складових мисливської бенкетної культури); історико-порівняльний та метод історичної аналогії (при відтворенні протоколу проведення бенкетних учт). Оскільки гастрономія є складовою культури, було застосовано метод «ціннісного пізнання» (за М. Вебером) для осягнення духу епохи; біографічний метод застосовувався для з'ясування мотивації графів Потоцьких щодо започаткування й реалізації традиції полювань «раг-forsów»; метод просопографії – для формування колективного портрету аристократії означеного історичного періоду.

Ключові слова: *гастрономічна культура, гастрономічна історія, мисливство, полювання «раг-forsów», шляхта/шляхетство, меню, бенкет.*

Постановка проблеми. Кінні полювання «раг-forsów» стали однією з ознак атрибуції шляхетської поведінки XIX – поч. XX століть, статусним способом проведення дозвілля. Захоплення направду аристократичне й дороговартісне, адже вимагало від власників маєтку умов для розміщення мисливців, утримання породистих коней, мис-

ливських собак, забезпечення штату службовців, які доглядали за тваринами та організовували полювання. Окрема стаття представницьких витрат – штат висококласних кухарів, відповідальних за ретельну підготовку бенкетних учт: сніданків, чаювань, обідів і вечерь зі стравами з впольованої дичини. Маємо десятки праць, що характеризують у тому числі – її гастрономічно-бенкетну складову феномену мисливської культури Польщі (Я. Думановський, І. Бістрон, Б. Папроцький, М. Лібровська, М. Кужмінський та ін.). Через спотворення історичної правди, свідоме нищення архівних документів в комуністично-тоталітарну добу, можливості вивчення виразів цього унікального елемента культурної спадщини втрачаються далі, «на Кресах». Злочинне «переписування» й нищення історії призвело до спотворення в людській свідомості розуміння шляхетності, увиразненої також в поведінкових моделях організації дозвілля.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питання гастрономічної історії України, конкретизоване в гастрономічно-бенкетних традиціях, дослідженні страв і продуктів – гастрономічних ідентифікаторів українства сьогодні звільняється від колоніальних і постколоніальних стереотипів. Російсько-українська війна стала нечуваної сили каталізатором увиразнення нашої історичної, культурної, ментальної «іншості». Модерна українська гастрономія, сучасні наукові дослідження в колаборації з прогресивними бренд-шефами, що працюють в нішах «автентична кухня», «регіональна кухня», «місцева їжа» відкидають гастрономічну ідентифікацію українців, сконцентровану в переліку «чотирьох страв і одного напою». Приходить аргументоване утвердження в тому, що історія української гастрономії – це раціональні й сакральні традиції харчування слов'ян, пишні бенкетні учти і церемонії княжої доби (від середньовіччя до пізнього бароко), гетьмансько-козацькі традиції гостинності, монастирська кухня, бенкетні протоколи королів і шляхти, унікальна гастрономія міщан і селян; це також страви, що уособлюють національну й родинну пам'ять, релігійно-обрядові традиції українців.

Зрештою, – це унікальні риси регіональних кухонь, – таких, як автентична кухня Поділля і Волині, що органічно поєдналися в межах сучасної Хмельницької області.

Значимість культурної кулінарної дипломатії підтверджується завданнями, визначеними «Стратегією публічної дипломатії Міністерства закордонних справ України на 2021–2025 рр.» (2021 р.). Згідно «Стратегії…», кулінарну дипломатію визначено як «напрям публічної дипломатії, спрямований на формування позитивного іміджу країни у світі через просування національної кухні, кулінарного мистецтва та місцевих продуктів харчування» (Кулеба та ін., 2021). Таким чином, маємо ствердне переконання: саме їжа, традиції гостинності, бенкетна культура постали потужним чинником національно-культурної ідентичності націй/держав у глобалізованому світі; культурна складова споживання в XXI столітті почала домінувати над первинною фізіологічною функцією. Дипломатична місія їжі стала предметом фундаментального дослідження, результати якого викладено в книзі «Україна. Їжа та історія» (Резніченко, Лильо, Гримнич & Брайченко, 2020), де автори зауважують: «Держави репрезентують себе у світі не лише через політичні фігури і географічні чинники, а й через культуру… Культура допомагає виховувати повагу до країни та її громадян: політичні еліти змінюються, а емоційна пам'ять залишається. Кулінарна дипломатія – невід'ємна частина культурної – робить це через їжу та кулінарний етикет… Їжа є одним з найвпізнаваніших національних маркерів… Лише в той момент, коли на будь-якому континенті планети людина скуштує чи купить в маркеті страву з чіткою назвою «українська», справу утвердження національної незалежності та ідентичності можна вважати такою, що відбулася».

Малодослідженість феномену історії української гастрономії, почасти – скептицизм української наукової спільноти до цього напряму історичної науки, скеровує до необхідності лаконічного окреслення кола наукових праць, що наразі формують канву джерельної бази та історіографії означеного питання.

Інтерес до гастрономічної історії людства не є новацією XXI ст., бо першим, хто запропонував вивчати історію націй і держав через призму гастрономії, став знаний французький історик, послідовник школи «Анналів» Жан Луї Фландрен (1931-2001), який довів, що гастрономія

є частиною людської культури, в якій тісно поєдналися соціальні, економічні, світоглядні контексти. «Ренесансом» української гастрономічної традиції стали перші роки незалежності України, коли було видано серію репринтних видань кулінарних книг сторічної давнини. Відображенням потенціалу української гастрономії є кулінарні видання межі XIX-XX ст. авторства Емілії Левицької «Русская пекарня або Наука як варити і печи», (видання 1868 та 1906 рр.); Леонтини Лучаківської «Домашня кухня. Як варити і печи» (1910 р., Львів), про яку в львівській газеті «Діло» було зауважено наступне: «Се перша русинська куховарська книжка, з якої кожна русинка може добре навчитися варити і печи найрізнорідніші страви на всі пори року, а до того ж смачні і дешеві, … печи всякі смачні і дешеві домашні печива». Значимими для історії української гастрономії є видання Осипи Заклинської, «Нова кухня вітамінова» (1928, Львів); ретельні дослідження невістки Івана Франка Ольги-Марії Франко «Перша українська загально-практична кухня» (1929, Львів), «Всенародна кухня» (1937, Львів); серія книг Дарії Цвек, зокрема її праця «Солодке печиво», яка витримала десять перевидань (за винятком незавершеної «Енциклопедії галицької кухні»). Ці книги, що зафіксували рецептуру й інгредієнти давніх та сучасних страв (у т. ч. – з дичини), протоколи влаштування бенкетів, подання та споживання їжі, як і біографії їх авторок, створили канву гастрономічної історії України к. XIX-п. п. XX ст.

Зважаючи на акценти статті, ми не зупиняємося (але ні в якому разі не применшуємо значення) ґрунтовних праць дослідників радянського та пострадянського періодів, зосереджених, здебільшого, на гастрономії українського села як зосередження національних традицій, обрядових стравах.

В 2021 р., загалу було представлене ретельне дослідження про смаки і гастрономію Середньовіччя «Від бобра до фазана. Їжа західноєвропейського Середньовіччя» Стефанії Демчук. Для її авторки «їжа цікава «насамперед в широкому контексті епохи – на тлі уявлень, стереотипів, моди, подорожей, війн і мистецтва, які так чи інакше впливали на смаки і преференції людей Середньовіччя» (Демчук, 2021).

Розпал наджорстокої російсько-української війни став часом оприлюднення таких концептуальних праць з гастрономічної історії України, як «Гастрономічна мандрівка в Гетьманщину» Олексія Сокирка (2022), «Жива Українська Кухня» загиблої від російської ракети в Кременчуці Ольги Павленко (2022); «Кухня терору, або як збудувати імперію ножем, ополонником і виделкою» Вітольда Шабловського (2023).

Нову сторінку в історії української гастрономії, її концептуальному й методологічному розумінні відкрила праця «Шляхетна кухня Галичини» Ігоря Лильо та Маріанни Душар (2023). У вступі до книги автори зауважують: «Процес пошуку та повернення до «свого» триває. Число прихильників локальної кухні, як і наклади перевидань кулінарної спадщини, зростає. Перед дослідниками і популяризаторами лежить ще довгий шлях до моменту, коли процеси ґрунтовного вивчення їжі як важливої частини культури стануть незворотними… Але вже сьогодні позитивним є сам факт зменшення скепсису щодо важливості вивчення цієї проблеми в академічних колах» (Лильо & Душар (2023). Праця цих дослідників стала першим ґрунтовним виданням, побудованим на ретельному аналізі архівних документів, зокрема, фондів Центрального історичного архіву у Львові, фондів музею-замку Потоцьких в Ланцуті та музею-палацу Любомирських у Пшеворську, фондів бібліотеки князів Чарторийських. Значиму роль в підготовці видання відіграв провідний вчений в царині досліджень польської гастрономії, проф. Ярослав Думановський.

Характеризуючи локальні дослідження, що прямо або опосередковано торкаються гастрономічної історії Поділля й Волині, відзначимо масив праць, присвячених князівському побуту та гастрономічно-бенкетній традиції доби М. Бендюка, зокрема, його статтю «Що, чим і де пили та їли за часів князів Острозьких». В фундаментальному дослідженні «Князі Острозькі» (О. Дзярнович, Р. Рагаускене, І. Тесленко, Б. Черкес) окремі розділи присвячені князівському побуту; реконструкції князівського палацового «кухонного простору» присвячено статтю П. Ричкова; відзначимо також праці В. Ульяновського, М. Яременка, присвячені побуту й гастрономічно-бенкетним традиціям доби. Оригінальною науковою працею, побудованою на результатах археологічних досліджень Кам'янець-Подільської архітектурно-археологічної експедиції,

є «Османська кав'ярня в Кам'янці-Подільському. І. Польові роботи, керамічний посуд, люльки» П. Нечитайла, що відкриває нову сторінку в історії споживання кави на українських землях. Унікальну картину заснування й еволюції закладів гостинності (ресторанів, готелів) в уїзному Проскурові відображено в масиві праць дослідника локальної історії С. Єсюніна; автентичним традиціям харчування проскурівських міщан в контексті епохи присвячені праці І. Западенка.

Наразі, результати археологічних відкриттів, візуальні джерела, робота над реконструкцією кухонно-бенкетних просторів відновлених палаців у Меджибожі (О. Погорілець, І. Западенко, В. Вєтров) й Маліївцях (А. Донець, Д. Сікорський, Л. Бердринська-Міщинська) дозволяють прогнозувати оприлюднення в близькому майбутньому масиву оригінальних праць з локальної гастрономічної історії Поділля.

Культурно-історична значимість української гастрономії скерувала авторку статті до вивчення виразів «кресової» гастрономічно-бенкетної культури, в т. ч. – мисливської, що знайшли вираз у циклі публікацій В. Церклевич для інформаційного порталу варшавського Інституту Адама Міцкевича «Culture.pl». Щодо дослідження феномену мисливства означеного періоду, можемо відзначити масив праць Олега Проціва (традиції мисливства, діяльність мисливських товариств Львова та Галичини, Станіславова й Станіславівщини). Регіональні традиції полювання як складова дозвілля та способу життя шляхти XIX – поч. XX ст. почасти розглядалося в дослідженнях українських істориків Антона Поліщука (на прикладі Київської губернії); Юлії Ярцун (Умань); Тамари Садовнік, Олексія Златогорського, Інги Голубівської (Волинь). Разом із тим, гастрономічна складова, бенкетні учти, що супроводжували шляхетські полювання, були органічною складовою аристократичної культури та формували історичну канву епохи, наразі в українській історичній науці предметом окремого дослідження не стали.

Відтак, **метою статті** є спроба відтворення мисливської гастрономічно-бенкетної культури магнатської резиденції новітнього часу, взірцем якої є на Правобережжі є Антоніни графів Потоцьких – унікальний осередок інновацій, багатства, прогресу та, упродовж більше, аніж чверті століття – традицій полювання «pаr-forsów». Окреслена мета деталізується в наступних **цілях статті:**

1) лаконічно представити коло сучасних джерел з гастрономічної історії України, в т. ч. – схарактеризувати наявні дослідження з історії мисливства означеного періоду;
2) окреслити етапи еволюції ролі маєткового бренд-шефа як знакової постаті гастрономічної історії;
3) аргументовано довести, що полювання стало органічною складовою культури шляхетства;
4) здійснити спробу відтворення мисливської бенкетної культури Антонін;
5) відтворити елементи бенкетної культури антонінського маєтку на основі мемуарних джерел – «Індійські мисливські нотатки» (Ю. Потоцький, 1896), «Мандрівка в Пілавін» (Р. Леддекер, 1908), «Пожежа» (З. Коссак-Щуцька, 1922), «Антоніни» (за спогадами графа Марека Потоцького; Т. Багінська-Журавська, 2018);
6) схарактеризувати унікальну автентику й географію еногастрономії Потоцьких.

Виклад основного матеріалу дослідження. Від магнатського кухаря – до автора кулінарних бестселерів «для всіх». Дослідження традицій кресової «мисливської» кухні, неможливе без дослідження біографії славнозвісного Яна Шитлера – учня Поля Тремо, кухмістера останнього короля Польщі Станіслава Авґуста Понятовського. Серед роботодавців Я. Шитлера «зустрічаємо» представників відомих магнатських родин українського Правобережжя: Потоцьких з Тульчина, Пшездецьких з Чорного Острова, національного героя Польщі Тадеуша Костюшка (упродовж року керував гарнізоном у Меджибожі). Шитлер, що напрочуд тонко відчував дух епохи й керувався мрією «нагодувати бідних», став автором перших популярних праць з кулінарного мистецтва. Є думка, що саме кухарювання в Костюшка сприяло утвердження відомого шефа в думці про потребу «згладжування» разючих відмінностей між кухнею шляхти й простолюду, що особливо гостро простежувалося під час організації харчування у військо. Відтак, біографія Шитлера є відмінним взірцем того, як реалізований й високооплачуваний в професії фахівець переходить на інший рівень – книговидавця, популяризатора власного «професійного бекграунда», ментора, книги якого зумовили тренди розвитку гастрономії на десятиліття.

Збірки Шитлера видавалися величезними накладами і вміщали, окрім власне польських, чималу кількість рецептів української, литовської, білоруської кухонь: «Натхненний кухар» (1830), «Економна кухарка» (1835), «Пісна кухня» (1847). Серед них вирізняється «Посібник для мисливців» 1839 року. Ретельна праця прикладного характеру, що характеризує різні види дичини, містить оригінальні рецепти, як то: «холодні ведмежі лапи», мозок лося чи оленя. Поряд з цим – інструкція щодо влаштування переносного каміна, поради стосовно провізії, яку варто мати в мисливській сумці: зокрема, напій з імбиру, цукатів, лимонів і дріжджів, залитих водою та дуже поживні булочки з дріжджового тіста, начинені зайчатиною.

Про «мисливський хліб». Саме зайчатина була головним інгредієнтом славнозвісного «мисливського хліба» – за легендою, улюбленої страви Франца Йосифа I, яку цісар попросив приготувати й споживав перед відходом до вічності. «Мисливський хліб» подавали імператорові також під час відвідин палацу в Ланцуті 1883 року. Його рецепт представлено в праці Лильо& Душар: «м'ясо двох зайців тушкувалося на ронделі з пів кілограма солонини, пів кілограма свинячої шиї і пів кілограма телятини. До цього додавалися за смаком перець, сушені гриби, англійські трави й гірчиця. Фарш… загортали у тонке тісто, запікали і подавали з татарським соусом».

На загал, праця Лильо&Душар дозволяє осягнути цілісний культурний простір бенкетних традицій, меню, рецептів Галичини. Тут натрапляємо на опис «Обіду мисливця», від 29 грудня 1906 року в пшеворському палаці князя Анджея Любомирського: борщ з вушками, рисолки, шинка на гарячо, шаркутерія з індика, чомбер із сарни з порічковим соусом, корди, бомба «Норма», тістечко «Честер».

Цікава деталь: спеціальне меню, що включало вівсяний шрот, розварений рис, цільне молоко, різні види м'яса та неочищену курячу печінку, розроблялося навіть для мисливських собак князя; «гастрономічно» звали трьох його улюбленців – Цукор, Дупер і Цитра. Втім, найвиразнішим взірцем мисливської традиції XIX – поч. XX ст. стали полювання, що десятиліттями влаштовувалися братами-графами Романом та Юзефом Потоцькими в ланцутських та антонінських маєтностях.

Полювання «par-forsów» – складова шляхетного простору антонінських і ланцутських володінь графів Потоцьких. Аргументи на користь мисливської традиції Потоцьких як еталонної, викладені в працях Aldona Cholewianka-Kruszyńska: «Знамениті резиденції графів Потоцьких у Ланцуті та Антонінах до кінця свого існування (А. — 1919 р., Л. — 1944 р.) належали до польських аристократичних маєтків у XIX-XX ст., які вважаються не лише одними з найбагатших, але й найдосконаліших. Значною мірою це стосувалося… грандіозно організованого полювання, яке відігравало одну з основних ролей в обох маєтках. Парфорсне полювання родини Потоцьких у Ланцуті та Антонінах, які мали домінуючий вплив одне на одного, також створює історію парфорсного полювання на польських землях у XIX-XX ст.». Термін «par force» – «силою» означає різновид полювання з гончаками, що переслідують і впольовують звіра без допомоги людини. В такому полюванні бере участь одна або ж кілька зграй гончаків по 30-40 у кожній. Собак супроводжують кінні мисливці та запрошені гості, які можуть пересуватися як верхи, так і в легких екіпажах. За ними – обоз із закусками і штат прислуги.

Першість організації парфорсних полювань належала Ланцуту – щорічно, в жовтні-листопаді там полювали на зайців, лисиць та ланей. Згодом ідея англійського кінного полювання була перенесена в інші маєтки (Ржевуських, Браницьких), а Юліуш Коссак став першим польським художником, який написав мисливські сцени. В 1870-х традиція ланцутського полювання була перервана. Їх новим блискучим осередком стали Антоніни.

Ідея заснування традиції парфорсу в Антонінах належала Марії Альфредовій Потоцькій, матері братів. Лист молодшого сина Юзефа до батька (намісника Галичини Альфреда II Потоцького) доводить, що це було не емоційне, а виважене рішення графині, яка, будучи вправною вершницею й мисливицею, мала «почуття до parfors, що вона… добре пізнала ще в Ланцуті». Пристрасний мисливець і вершник, Юзеф Потоцький, на противагу Ланцуту, при організації парфорів надихався Францією, а не Великобританією. Для графа антьнінські полювання були подією статусною, навіть дипломатичною.

З Франції й Великобританії, США,

Австро-Угорщини, Російської імперії – десятки поважних гостей приймали запрошення на жовтневе, рідкісне для Західної Європи кінне полювання «раг-forsów» – тут полювали на лисиць, косуль, зайців і ланей, а також – оленів, котрих спеціально сюди завозили. З 1909-го було додано полювання на птахів (качок і фазанів). Забава на честь 25 річниці полювань майстерно зображена Ю. Коссаком, який також був її учасником.

Відтак, з 1884 по 1918 рр., парфорс значною мірою домінував у стилі життя Антонін, культурі та звичаях, впливав на ритм і календар резиденції, спосіб розташування репрезентативних інтер'єрів, оздоблення палацу. Зауважимо, що традиція припинилася зі знищенням антонінського маєтку; в Ланцуті – підтримувалася ще в міжвоєнний період.

Безумовно, що подібні полювання, які тривали по кілька тижнів, вимагали значних витрат (є думка, що на утримання маєтку скеровувалося не менше 150 тис. царських рублів на рік). Хоча історичну науку часто звинувачують у неконкретності, дослідники економічної історії наводять факти, що дозволяють читачеві сформувати уявлення про еквівалентність цін та вартостей того часу. Так, з праць В. Ковальчука дізнаємося, що: «Роздрібна ціна цукру-піску сягала 35 копійок за кілограм, залежно від ґатунку та якості виробу. Для порівняння, 1 кг житнього борошна коштував 7 копійок, гречки – 11. Ціна кілограму домашнього сиру складала 15-22 копійок. Мозок вола коштував 34 коп., одна обпатрана курка – 45-85 коп. Яловичина розходилася «на ура» по ціні 17 коп. Тобто – цукор коштував удвічі дорожче, ніж яловичина. Замінників цукру не було, природні аналоги були 137ісля сма (за літр меду пасічники правили 7 карбованців), відтак цукор користувався стійким попитом. Середньорічний «виторг» цукроварень у Шепетівці, селах Клубівці та Кременчуках… сягав 2,3-2,5 млн. крб.». Відтак, означення «цукровий король» щодо графа Юзефа Потоцького не виглядає перебільшенням.

Маємо також усвідомлювати, що родючі волинські чорноземи мали численних власників, маловідомих історії, тоді як Потоцькі й Антоніни – постають виразно. Так вирізняються імена особистостей, здатних випереджати час, будуючи цілісний ціннісно-бізнесовий концепт епохи.

Вже на початку XX століття Юзеф Потоцький усвідомив значення логістики в підприємництві. Подолавши усі перешкоди та (напевне) здобувши підтримку впливових гостей антонінських полювань, домігся імператорського дозволу на будову залізниці, що пролягла від Коростеня на Поліссі, через Південь до Кам'янця-Подільського та перетнулася з чотирма залізничними магістралями. Таким чином, для продукції «Цукровні Антоніни» (об'єднувала цукроварні в Кременчуках, Клембівці (Клубівці), Корці, Шепетівці (Волинь), Сатанові, Сушківцях (Поділля), Бужанці, Вільхівці (Київщина) відкрилися найпривабливіші ринки збуту та немріяні раніше обсяги товарних перевезень. Антоніни Юзефа й Хелени Потоцьких – це десятки тисяч гектарів землі з фільварками й зерносховищами, вирощування корів голандських порід, звіринець «Пілавін» для акліматизації різних видів тварин (про це – в праці «TRIP TO PILAWIN» P. Lydekker, London), взірцеве рибне господарство, садівництво й оранжереї, вирощування сільськогосподарських культур за найпрогресивнішими агротехнологіями. Органічною складовою маєтку залишалося конярство, розведення чистокровних арабських коней та англоарабів.

Емоційне сприйняття нечуваної розкоші антонінської маєтності найкращим чином передане в спогадах католицького священника Валерія Мейштовича: «Він (Потоцький) імпонував росіянам, водночас шокуючи їх зверхністю та вмінням похизуватися. Схиляючись перед царем, він дивився на російську аристократію з усією зверхністю польського магната… 60 тис. га чорнозему процвітали… корпус управителів, добре оплачувані робітники, а в його осерді – палац і величезна стайня… Казали, розкіш була надмірною… Можливо! Але яке чудове господарство і який виграш для краю!».

Аби розуміти, чим стали Антоніни часів Юзефа Потоцького в сенсі політико-дипломатичному, доречною є цитата зі спогадів його онука: «представників англійського, французького і американського посольства запрошується на полювання до Антонін. Їм не відмовляють. Інші (російські) посли чекають більше. Великий князь Борис Романов… часто гостить на полюваннях. Візити близького родича царя створюють можливість на добрі відносини з російськими чиновниками, які… не дуже любили поляків».

Мисливська бенкетна культура Антонін: у пошуках втраченого. Попри детальні описи власне полювань (переліки гостей, вбрання мисливців, розпорядок), майже не маємо свідчень щодо антонінської бенкетної культури. Так, серед переліків найцінніших скарбів резиденції польські дослідники зауважують на наявність білого порцелянового сервізу Станіслава Августа, колекції порцеляни з родинного Корця, вишуканого порцелянового посуду з Майсена, столову порцеляну «Гатчина», двох англійських сервізів, англійського і славутського столового срібла, безлічі бронзових і кришталевих речей. Відтак, можемо в уяві змалювати пишноту сервірування бенкетних столів.

За спогадами американки Елеонори Меддил Паттерсон, дружини графа Гіжицького з сусідньої Новоселиці: «перед цим (початком полювання), після мисливського сніданку, мисливці фотографувалися перед портиком. Перед палацом також відбувалося останнє дійство полювання — світлини з трофеями в присутності мисливців та єгерів зі зграєю собак. «Завершальним акордом» був чай, який подавався або в сідлярні, або в бібліотеці палацу. «Деякі чоловіки все ще в брудних черевиках і брудному мисливському одязі; інші одягалися в (…) смокінги», – згадувала графиня.

Вважаємо за доречне при моделюванні процесу організації частування гостей та влаштування мисливських бенкетів скористатися працею Jan Kruczek, в якій ретельно описано подібні звичаї в пщинському замку. За організацію харчування в палаці відповідали стольник з надвірним маршалом, які організовували роботу відповідно до рекомендацій князя. Господарі ключів постачали м'ясо, рибу, раків і злакові продукти; замкові стрільці – дичину та птахів, городники – фрукти, овочі та деякі спеції.

Звісно, що в багатих антонінських маєтностях вирощувалися власні, високоякісні овочі і фрукти, різноманітні тварини, було зразкове рибне господарство. Донині збереглося приміщення пекарні, розташоване серед віл урядників. Будиночок пасічника свідчить про наявність власного меду.

Приготуванням страв займалися кухар і кондитер. Першому (шеф-кухарю) підпорядковувалися кухарі (зазвичай, троє) і кілька кухонних помічників. Шеф виконував накази придворного маршала щодо змісту меню, при складанні кого враховувалися побажання господарів та улюблені страви гостей (аби отримати схвальну думку про кухню та персонал). Меню були написані на окремих картках, з друкованим позолоченим гербом власника замку. Крім карток, існували також окремі книги-меню, в яких записували види страв і напоїв на кожному з прийомів їжі, кількість гостей, часто – їх імена. До прикладу, в одній з таких книг пщинського палацу зафіксоване меню, з якого дізнаємося, що 12 серпня гості смакували королевськими грінками, салямі з дикої качки, рисом, яблучним пирогом (сніданок); супом з кісткового мозку, фаршированою щукою, котлетами з телятини, шпинатом, карамельним суфле (обід). Підготовкою, сервіруванням та декоруванням столів, що вимагало значної майстерності та гарного смаку, займався окремий слуга разом із буфетником під наглядом стюарда. Столів було кілька – т. зв перший, за яким сидів господар з найближчою родиною (крім дітей) і найважливішими гостями. «Менш важливі» гості їли за другим столом(ами). Ієрархія… діяла і за столом, і доводилося докласти чимало зусиль, щоб нікого не образити непродуманим розподілом місць. Гості забрали трофеї (предмет гордості та спогадів), впольовані в пщинських лісах та прикрашали ними власні резиденції.

Зважаючи на мисливські угіддя Антонін та зміст меню бенкетів, що відбувалися в Ланцуті, Львові, на Галичині цього ж часу (за Лильо&Душар), припускаємо, що в антонінському маєтку могли подавати такі страви з дичини, як: смажені фазани (власний пташник «Фазанувка»; за спогадами, декоративною голівкою фазана був прикрашений ціпок Гелени Потоцької – дружини графа Юзефа), пюре, тимбаль або мус з фазанів; чомбер або сідло сарни; сідло ягняти по індійськи (спомин про індійські подорожі графа), качки з соусом ромен; заячі філе з томатним соусом або по венеційськи, заячі 138ісля з гарніром, зайці, трюфльовані по італійськи, медальйони з зайця.

Дуже поширеною стравою є шпараги (спаржа), що вирощувалася як в Ланцуті, так і на волинських чорноземах антонінських маєтностей. Досить часто в галицьких меню згадуються різновиди борщу: чистий борщ, борщ у філіжанках, борщ з ботвини, борщ клеїк (кремова текстура), борщ «Радзивіл».

В меню чаювань були присутні популярні канапки, яких рекомендувалося подавати з розрахунку не менше трьох на гостя.

Наразі можемо скласти уявлення про зміст принаймні двох меню родини Потоцьких. Перше, меню новорічного прийому в намісника Галичини Альфреда II Потоцького (батька Ю. Потоцького), складалося з помідорового консоме, лосося на гарячо, шо-фра з куріпок, індиків, артишоків з соусом з мадери, фруктових бабок, бомб ананасних і шоколадних, сирів, фруктів, кави. Друге – це меню вечері, на яку Потоцькі з Ланцута (брат і невістка Ю. Потоцького) запросили графів Любомирських. 02 березня 1907 р. шляхетні гості частувалися зупою Теодора, сідлом пре-саль по паризьки, фуа-гра з желе, індичкою з каштанами, салатом і шпарагами, бомбою «Монмарсі» та тістечками «Честер». Таким чином, представлені меню цілком відповідають духові і трендам західноєвропейської (насамперед – французької і британської) кухні означеного періоду.

Смаки індійських полювань графа Потоцького. Намагання максимально відтворити мозаїку «мисливської кухні», спонукало до ретельного аналізу «Індійських мисливських нотаток» Юзефа Потоцького. Так, в Калькутті граф зауважує на запасі консервів як головної їжі мисливців-мандрівників. В описі одного з полювань зустрічаємо таке: «полковник зарізав кабана, а я… вполював кілька качок-брамінів. На жаль, тут немає нікого, хто вміє зняти з птиці шкіру й належно її приготувати». Далі – фраза, що засвідчує компетентність графа в оцінці праці повара: «важко повірити, як вміє приготувати смачний обід національний повар, без всілякого посуду, розкладаючи вогнище на голій землі, в кількох простих горщечках». Найяскравішим індійським гастрономічним враженням графа стала дегустація манго: «…насправді є одним з найкращих фруктів, який лише можна знайти в світі; це дещо, схоже на ананас або навіть персик за смаком та соковитістю». «Відгомоном» азійсько-африканських полювань графів Потоцьких стала новорічна учта в львівському палаці Альфреда II, коли слуга-сенегалець вдаряв у гонг, сигналізуючи про початок забава; або ж відома світлина верблюдів на тлі антонівського палацу, яка є нічим іншим як різдвяною містерією – відображенням «приходу трьох царів».

Географія та автентика еногастрономії Потоцьких. Певні еногастрономічні підказки про антонінський маєток містить «Мандрівка в Пілавін». Серед описів рідкісної фауни та чудового облаштування заповідника, автор-британець зафіксував кілька гастрономічних деталей. Найперше – згадка про першу в житті дегустацію кав'яру у варшавському «Брістолі». Далі, після зачудування пишнотою Антонін, зустрічаємо спостереження: «Серед див антонінського палацу – його масштабні винні льохи з величезними запасами рідкісних врожаїв, найстаріший з них – чудовий токай 1693 р. Відвідали їх по обіді, нас супроводжувало кілька слуг з запаленими свічками на довгих дерев'яних тримачах». Цей спогад зрезонував у розповіді нащадка родини, графа Яна Романа Потоцького, який упродовж багатьох років керував родинною фабрикою алкоголю в Ланцуті. Серед інших напоїв виразна увага сфокусована на «Dereń Antoniński». Граф зауважує на важливості дотримання антонінської, давньої кресової традиції виготовлення настоянки з плодів стиглого дерену, засипаного цукром з наступним додаванням міцного алкоголю. Зважаючи, що насичений вітаміном С та кислуватий на смак напій з кизилу ідеально пасує до «важких» м'ясних страв, якими є наїдки з дичини, справедливо припустити його присутність в мисливському бенкетному меню антонівського маєтку. Окремо слід зауважити на малознаному в сучасній еногастрономічній культурі напоєві, назва якого – росоліс – перекладається як «сонячна роса». Міцний алкоголь з солодким смаком традиційно виготовлявся на фабриці в Ланцуті, яка стараннями Потоцьких здобула статус «цісарсько-королівської». Ян Роман вважає ланцутський росоліс даниною Потоцьких «ренесансній скарбниці Медічі». Цей напій гарно пасує до риби (відразу постає гіпотеза про антонінських дзеркальних коропів) та є відмінним дижестивом.

Висновки з дослідження та перспективи подальших розвідок. Гастрономія, кулінарно-кондитерське мистецтво як значимі ідентифікуючі складові культури нації є, водночас, дуже крихкими в сенсі збереження. Їх належність до побутово-приватної сфери життя – одне з пояснень того, що наразі майже не маємо зразків збережених просторів кухонь описаного періоду.

Найнищівнішими в сенсі збереження гастрономічної складової культурної спадщини «на Кресах» стали наслідки комуністично-тоталітарного режиму. Правдивим подарунком для нащадків є імена шефів, які працювали в маєтках Потоцьких. Ними були Францішек Кларевич у Ланцуті та Роман Вінярський, який довгий час працював в антонінських і поморянських маєтностях. Тож з вірою в нові відкриття працюємо над відтворенням розмаїтої мозаїки унікальних смаків, традицій, канонів мисливської гастрономічної культури.

Список використаних джерел і літератури:

1. Бовуа, Даніель (2013). Чи легенда кресів має заступити собою їхню історію? Historians. URL:
https://www.historians.in.ua/index.php/en/dyskusiya/599-daniel-bovua-chy-lehenda-kresiv-mai e-zastupyty-soboiu-ikhniu-istoriiu
2. Бовуа, Даніель (2023). Трикутник Правобережжя: царат, шляхта і народ. 1793-1914 рр. К.: Кліо. 872 с.
3. Вихованець, Василь. (2012). Антоніни: «Шмат заходу, на полудень Русі перенесений». Архітектурна спадщина Волині. Зб. наук. праць. Вип. 3. За ред. П.А.Ричкова. – Рівне: ПП ДМ, 2012. – 315 с; іл. URL: https://www.istvolyn.info/post/7
4. Гоголінський, Войцех (2014). Кресова спадщина Потоцьких URL:
https://czaswina.pl/artykul/kresowe-dziedzictwo-potockich/
5. Думановський, Ярослав (2021). Польська кухня. Як зміна епох вплинула на кулінарну моду. 08 липня 2021. URL:
https://novapolshcha.pl/article/polska-kukhnya-yak-zmina-epokh-vplinula-na-kulinarnu-modu/
6. Коссак-Щуцька, Зофія (2021). Пожарище. Пер. Лева Хмельковського. Свічадо. 304 с.
7. Кулеба, Д., Джапарова, Е., Липяцька, & ін. (2021). Стратегія публічної дипломатії МЗС України на 2021–2025 роки. Міністерство закордонних справ України.
https://mfa.gov.ua/storage/app/sites/1/Стратегії/ public-diplomacy-strategy.pdf
8. Лильо, Ігор, Душар, Маріанна (2023). Шляхетна кухня Галичини. Львів. 488 с.
9. Процiв О.Р., (2018). Ловецтво Львова середини XIX – першої третини XX ст. Івано-Франківськ. 476 с. URL:
https://shron1.chtyvo.org.ua/Protsiv_Oleh/Lovetstvo_Lvova_seredyny_XIX__pershoi_tretyny_XX_st.pdf
10. Процiв О.Р. Історичний досвід організації розведення дичини на прикладі вольєра «Пилявин» графа Й. Потоцького. Передумови та перспективи раціонального використання природно-ресурсного потенціалу : матеріали І Всеукр. Наук.-практ. Конф. (Полтава, 28 трав. 2018). – Полтава : ПДАА, 2018. С. 135-138. URL:
ib.pnu.edu.ua:8080/bitstream/123456789/15512/1/Історичний%20досвід%20організації%20розведення%20дичини%20на%20прикладі%20вольєра%20«Пилявин»%20графа%20Й.%20Потоцького.pdf
11. Стратегія розвитку Хмельницької області на 2021-2027 роки, (2021). URL:
https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2020/04/strategiya-rozvytku-hmelnyczkoyi-oblasti-na-2021-2027-roky.pdf

12. Церклевич, Вікторія (2023). Антоніни: солодка історія з гірким післясмаком. 08.02.2023. URL: https://culture.pl/ua/stattia/antoniny-solodki-istoriyi-z-hirkym-pislyasmakom
13. Церклевич, Вікторія (2023). Бенкетні традиції шляхетних полювань: з Галичини до Волині. 14.12.2023. URL: https://culture.pl/ua/stattia/benketni-t
14. Церклевич, В. С., Онищук, М. І. & Шпаковський, С. М. (2023). Культурні детермінанти еволюції гастрономічних спеціалітетів: до питання формування гастрономічного бренду Поділля. Трансформаційна економіка. 2023. 1. 67-75. URL:https://transformations.in.ua/index.php/journal/article/view/12/12
15. Potocki J. Notatki myśliwskie z Dalekiego Wschodu. Warszawa, 1896. C. 1 – 9.
16. Aftanazy R. (1994). Antoniny H Dzieje rezydencji na dawnych kresach Rzeczypospolitej.- Wrocław; Warszawa; Kraków: Wydawnictwo Ossolineum. T.5.S. 13-27., s. 23-24; 36, s. 91-92.
17. Józef Długosz. Potocki Józef Mikołaj (1862-1922). Polski Słownik Biograficzny. Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź: Zakład Narodowy Imienia Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, 1983. Tom XXVIII/1, zeszyt 116. — 1-176 s. — S. 78-81.
18. Lydekker, Richard (1908). A Trip to Pilawin. The Deer-Park of Count Joseph Potocki in Volhynia Russia. London: Rowland Ward, 1908. URL: https://kpbc.umk.pl/publication/232922
19. Kruczek, Jan. (1987) CEREMONIAŁ PRZYJMOWANIA GOŚCI NA ZAMKU PSZCZYŃSKIM (XVIII-XX W.). MATERIAŁY MUZEUM WNĘTRZ ZABYTKOWYCH W PSZCZYNIE. IV. PSZCZYNA C.110-118. URL: https://www.sbc.org.pl/Content/247737/PDF/Materia%C5%82y%20Muzeum%20Wn%C4%99trz%20Zabytkowych%20w%20Pszczynie.%20T.%20IV.pdf
20. Cholewianka-Kruszyńska A. (2003). Jubileuszowe polowanie par-force u Józefa Potockiego w Antoninach. Wokół Konia: kwartalny dodatek «Konia Polskiego».4. 2003. №7.
21.Cholewianka-Kruszyńska, Aldona Wielokulturowy obraz polowań par force w Łańcucie i Antoninach. Wpływ polowań par force na funkcjonowanie i obraz obu rezydencji URL: https://old.zamek-lancut.pl/pl/content/historia/PDF/Wielokulturowy_Kruszynska.pdf
22. Szyttler, Jan. (1845). Kuchnia myśliwska czyli Na łowach: dla uśmierzenia głodu, dogadzając oraz najdelikatniejszemu smakowi; z dodaniem rad i przepisów, do urządzenia ubitej zwierzyny czworonożnej lub ptastwa, tudzież przygotowania naprędce posiłku, z wybranych rozmaitych drobnych cząstek zwierzyny, przez Jana Szyttlera. Wilno: Drukarnia A. Marcinkowskiego, 142 s.
23. Szyttler, Jan. (1839) Poradnik dla myśliwych. Czyli o rozmaitych sposobach zabijania lub łowienia zwierząt, z przydanemi uwagami nad obchodzeniem się z bronią, utrzymywaniem koni, układaniem psów i sokołów do polowania, zbieraniem i konserwowaniem trufli, urządzaniem wabiów, i t.d. ; Dzieło dla łowczych i miłośników polowania wielce użyteczne ; Napisane przez Jana Szyttlera, z portretem autora i figurami ; Tom I i II [w 2 tomach]. Wilno: Druk. B. Neumana. 227 s.

Чайка Т.В.

ВПЛИВ ІСТОРИЧНИХ ЧИННИКІВ НА ФОРМУВАННЯ ПОДІЛЬСЬКОЇ КУХНІ

Подільська кухня є важливим елементом української культурної спадщини, сформованим під впливом історичних подій та культурного обміну. Перебуваючи на перетині торгових шляхів і під впливом різних імперій, Поділля увібрало в себе риси польської, турецької, литовської та австрійської кухонь. Регіональні особливості та традиції, зокрема, духовні обряди та сільське господарство, також суттєво вплинули на формування місцевої кулінарної культури, зробивши її особливою та різноманітною.

Ключові слова: *Поділля, історія, подільська кухня, страва, традиція, вплив.*

Поділля – це регіон з багатою історією, яка формувалася під впливом багатьох культур і цивілізацій. Через його територію проходили торгові шляхи, змінювалися держави та народи, що залишило свій відбиток не лише в архітектурі та народних традиціях, але й у кулінарії. Одним з найцінніших елементів цієї спадщини є старо-винні рецепти, які не лише відображають гастрономічні традиції регіону, а й служать живим свідченням його історії. Вивчення цих рецептів не тільки відкриває перед нами багатогранний світ минулого, а й дозволяє глибше зануритися в побут і світогляд мешканців цього регіону в минулому.

Однією з особливостей подільської кухні є її багатогранність. Протягом століть вона вбирала в себе елементи польської, литовської, турецької, молдавської, єврейської та інших кухонь, створюючи унікальну палітру смаків. Вивчаючи рецепти, що передавалися з покоління в покоління, ми можемо дізнатися більше про те, як змінювалося життя людей, які впливи формували їхній побут і як вони пристосовувалися до нових умов.

Кожен рецепт, кожна страва мають свою історію, що пов'язана з певними подіями, звичаями та культурними традиціями. Наприклад, приготування молочних страв або пиріжків з локальних овочів відображає не лише кулінарні навички, а й адаптацію мешканців до природних умов, наявності ресурсів і потреб родини.

Протягом століть Поділля зазнавало різних впливів: від польських та литовських культур до татарських і російських. Це формувало не лише політичні, а й кулінарні традиції. Страви, такі як паляниця, борщ з квасолею та галушки, свідчать про інгредієнти, які були доступні в той час, і про зміни, які відбувалися в регіоні внаслідок міграцій, торгівлі та культурних обмінів. Так, наприклад, беручи спосіб приготування основної страви української кухні, класний борщ на Поділлі, приготовлений з червоного буряка, часто доповнюється квашеними овочами, які надають страві характерної кислинки. Цей рецепт відображає не лише кулінарні традиції, а й історичний вплив польської кухні, де борщ також є популярним.

Старовинні рецепти також відображають соціальну структуру та культурні звичаї подолян. Наприклад, традиційна подільська калач часто була приготована на свята, а її форма та склад могли відрізнятися залежно від статусу родини. Рецепти, пов'язані з обрядовістю, такими як паска на Великдень або кутя на Різдво, демонструють, як їжа використовувалася в релігійних і соціальних контекстах.

Протягом століть, коли Поділля було у складі Великого князівства Литовського, багато страв литовської кухні стали частиною місцевого кулінарного спадку. Литовські зрази відрізняються тим, що їх часто запікають у печі або тушкують у соусі з додаванням сметани або вершків. Ця особливість була перенесена й на подільські страви.

У подільському варіанті зрази могли бути запечені в керамічному горщику, що відповідало традиціям приготування їжі в печі, характерним для Литви. Така техніка дозволяла зробити м'ясо особливо ніжним, а соус, у якому готувалися зрази, часто подавали окремо або з гарніром із картоплі чи круп. Литовський вплив також збагатив рецептуру місцевих зразів додаванням начинки із сиру або грибів, що було популярно в литовських селах.

У подільському варіанті зрази могли бути

запечені в керамічному горщику, що відповідало традиціям приготування їжі в печі, характерним для Литви. Така техніка дозволяла зробити м'ясо особливо ніжним, а соус, у якому готувалися зрази, часто подавали окремо або з гарніром із картоплі чи круп. Литовський вплив також збагатив рецептуру місцевих зразів додаванням начинки із сиру або грибів, що було популярно в литовських селах.

Значний вплив на кулінарні традиції Поділля мав контакт з Османською імперією, особливо у XVII столітті. Турецька кухня внесла нові спеції та методи приготування страв, що відобразилося на голубцях. У турецькій кухні є страва, схожа на голубці, яка називається «сарма» - вона готується з виноградного листя та фаршу, часто з додаванням рису, зелені та спецій.

Під впливом османської кухні на Поділлі з'явилася версія голубців, де замість капустяного листя використовувалися виноградні листя, що додавало страві особливого аромату і смаку. Крім того, використання таких спецій, як коріандр, перець і часник, стало поширенішим, що зробило подільські голубці ще більш ароматними та пряними. Турецька традиція фарширування листя також внесла різноманітність у подільську кухню, оскільки з'явилися варіанти голубців з різними начинками, включаючи вегетаріанські з крупами та зеленню.

Завдяки таким стравам, як вареники з різними начинками (картоплею, капустою, вишнями, сиром), можемо зрозуміти, як сімейні традиції та кулінарні секрети передавалися з покоління в покоління. Їжа ставала символом родинних зв'язків, об'єднуючи людей за столом, створюючи спогади та формуючи спільноту. Так, польський вплив приніс більш різноманітні начинки для вареників, такі як сир, картопля з сиром та квашена капуста. У польській кухні вареники («пєроґі») готувалися також із солодкими начинками, що знайшло своє відображення й на Поділлі, а литовський – збагатив вареники додаванням до тіста або начинки різних круп, зокрема гречки, що робило їх більш ситними та доступними для простих селян.

Литовський вплив на використання круп також відобразився на загальному ставленні до харчування в Поділлі. рупи стали основними продуктами, доступними для більшості селян.

Це зумовлено не лише їхньою поживністю, але й простотою приготування. Крупи не вимагали великих затрат на придбання, тому їх вживання поширилося серед населення.

Весілля на Поділлі було дуже яскравим і різноманітним дійством, адже чимало різноманітних страв, напоїв, печива готували на весілля, яке в Україні вважалось важливим сімейним святом [1, с. 82]. Коровай є головною весільною стравою в багатьох регіонах України, але на Поділлі він набув особливого значення. Його випікання супроводжувалося давніми обрядами, що корінням сягають дохристиянських часів. Коровай символізував добробут і плодючість, і в нього часто вплітались символічні елементи — пташки, вінки з тіста, що означали гармонію і любов. У різні періоди історії коровай міг змінювати свою форму
та прикраси, відображаючи соціальні зміни та впливи інших культур.

У XIX столітті, під час польського впливу, форма короваю на Поділлі стала ще більш декоративною, з різноманітними витонченими прикрасами, що підкреслювали багатство родини. Це відображало не лише зміну естетичних поглядів, але й економічні можливості місцевих родин.

Таким чином, резюмуючи все вищесказане, можна дійти до висновку, що старовинні рецепти Поділля є не лише кулінарними традиціями, а й важливими документами, які розповідають про історію, культуру та життя мешканців цього регіону. Вивчення цих рецептів допомагає нам краще зрозуміти, якими були люди, їхні звички, цінності та як вони пристосовувалися до змін у світі навколо них. Старовинні рецепти Поділля - це жива пам'ять, яка чекає на своє відкриття, і кожна страва, приготована за цими рецептами, має свою історію, яку варто зберігати та передавати наступним поколінням.

Список використаних джерел і літератури:

1.Вітюк М. М. Традиційна обрядова їжа Західного Поділля. Гілея: науковий вісник. 2018. Вип. 135. С. 79-84.

Щур С.А., Гоцуляк Н.В.

МАЛОВІДОМИЙ ГАСТРОНОМІЧНИЙ БРЕНД ХМЕЛЬНИЧЧИНИ – КУПИНСЬКА КОВБАСА

В даній публікації подається інформація про традицію виготовлення ковбаси в домашніх умовах, яка виникла у Купині на Городоччині. У тексті робиться акцент на подіях сьогодення. Вони відбулися тому, що цей об'єкт нематеріальної культурної спадщини ми прагнемо передати наступному поколінню.

Ключові слова: *Купин, Городоччина, G-Museum, домашня ковбаса, вендзарня, фестиваль, волонтерство, рецепт, нематеріальна культурна спадщина.*

Україна швидко глобалізується, і під час цього процесу втрачаються елементи її нематеріальної культурної спадщини. Якщо не почати швидко інвестувати в розвиток сільського підприємництва, в основі якого лежатимуть традиційні заняття і промисли селян, то ми швидко втратимо свою унікальну ідентичність. Це стосується і Купина на Городоччині. Традиція виготовлення ковбаси тут дуже давня [2, 4, 5]. Даний делікатес колись готували у кожній хаті. Здебільшого зради продажу на місцевому базарі та ярмарках, а значному виробництву сприяв колишній статус Купина – містечко (районний центр з 07.03.1923 по 03.02.1931 рр.) і відповідні привілеї, які тут діяли у вигляді проведення торгів та ярмарків.

На сьогодні село має вдале розташування (знаходиться поряд із трасою Т2302). Поряд відомі туристичні центри – Сатанів і Кам'янець-Подільський. А головне, що в громаді функціонує і набирає популярності музей в Городку – G-Museum. І основний ресурс – це люди, які зберігають традиції свого села і краю. При правильній промоції та реалізації гучних заходів подієвого туризму Купин і його народний бренд «Купинська ковбаса» міг би розвиватися, як самодостатній туристичний кластер, що розвиватиме одночасно кілька галузей економіки. Село є привабливим для туриста, бо має дуже багату історико-культурну та природну спадщину. В населення є жвавий інтерес до популяризації свого села, що безумовно робить актуальним проведення фестивалів, у тому числі гастрономічних.

В Городоцькій міській територіальній громаді є люди, які це чудово розуміють. Так, 28 серпня 2021 р. у Купині відбувся фестиваль «Купинської ковбаси» [4].

Фестиваль вирішили провести, щоб зберегти і передати наступному поколінню традицію, яка здавна існувала тут. Родзинкою свята був майстер-клас місцевих майстринь. Вони безпосередньо на фестивалі коптили ковбасу, і пригощали своєю продукцією присутніх. Переважно це були їх односельчани. На фестиваль приїхало багато гостей із сусідніх сіл, міста Городок, і навіть зі столиці. Ідея фестивалю належала старості Купинського старостинського округу – Євгенії Липовецькій.

Це була визначна подія, а раніше у селі щотижня відбувався ярмарок, на який з'їжджалися покупці з сусідніх сіл та хуторів. Та з часом традиції змінилися і господині перестали часто начиняти ковбасу. Сьогодні її готують лише на великі церковні свята або на замовлення. На фестивалі лунали українські народні пісні, були танці та гуморески. Серед пісенного блоку була пісня про ковбасу. І поки працівники закладів культури виконували концертну програму, паралельно купинські господині начиняли ковбасу [4].

На фестивалі більшість присутніх хотіли дізнатися секрет славнозвісної «купинської» ковбаси. До речі, рецепт ковбаси у Купині не приховують. Навпаки, прагнуть його поширювати, бо розуміють, що де б ковбаса за їхнім рецептом не коптилася, то такої, як у купинських господинь, не вийде ні в кого. Століттями, з покоління в покоління передається неперевершений рецепт домашньої ковбаси, що раніше готували в кожнісінькому дворі, нині – у ледь двадцяти господарствах села Купин.

Рецептура ковбаси робить її єдиною та неповторною. Спочатку треба подбати, щоб всі інгредієнти були свіжі. Щоб приготувати «купинський делікатес» потрібний мінімальний набір продуктів: м'ясо, часник,

перець та сіль. І ніяких більше приправ та харчових добавок. На 30 кілограмів м'яса потрібно 700-800 грамів часнику. Раніше в Купині для приготування ковбаси брали стопку-півтори перцю, але, як зазначають господині, нинішній перець «вже не той», і його треба більше. Солі – 300 грамів. Далі долити води. Якщо води не додати, то ковбаса буде «сухою». В залежності від м'яса потрібно долити один-два літри води. Так само, залежно від того, яке взяли м'ясо, маємо вихід ковбаси [4, 5].

Буває, що з 30 кілограмів м'яса спікається три, і навіть два кілограми ковбаси. В середньому ж, виходить п'ять кілограмів. Далі ковбаски кладуть у спеціальну вендзарню з грубої бляхи і коптять. Робити це потрібно лише на дровах – з вишні, сливки чи яблуні. Варто зазначити, що «купинська» ковбаса виготовляється лише зі свинини. Коптиться вона приблизно півтори години.

Рецептури потрібно дотримуватися. І хоча рецепт ковбаси дуже простий, й жінки його розповідають усім, хто просить. Однак, у кожного ковбаса виходить різна. У минулому столітті цю смакоту готували в кожній хаті. Дехто – лише для себе, але більшість робила ковбасу на продаж. Сьогодні Купинської ковбаси немає ні на прилавках крамниць, та й навіть у селян її не купиш. Інколи «ковбасники» свою продукцію закручують у банки [5].

У 2022 р. планувалося провести ще один фестиваль ковбаси. Даний фестиваль мав масштабуватися. В рамках грантової програми від Українського культурного фонду «Культура. Регіони», в лоті «Локальний фестиваль» було подано грантову заявку «Гастрономічний фестиваль «Купинська ковбаса». Керівником проекту мав бути заступник начальника відділу культури, національностей, релігій та туризму міськради Сергій Щур. Дана заявка успішно пройшла технічний відбір. Однак, через повномасштабне вторгнення проєкт не було реалізовано. Фестиваль мав бути націлений на промоцію нематеріальної культурної спадщини, розвиток креативного і туристичного потенціалу Купина, і Городоцької міської територіальної громади в цілому. А результатом проєкту мав стати іміджевий стрибок Купина, як умовно «нового» привабливого історико-культурного центру Поділля.

Фестиваль передбачав промоцію нематеріальної культурної спадщини. Мав показати громадськості наскільки важливою для регіону є роль культури в житті громади та давні традиції копчення ковбаси у вендзарнях. Проєкт передбачав співпрацю між представниками органу місцевого самоврядування, підприємцями, активною громадськістю, серед якої чільне місце займають ковбасники зі старовинними традиційними рецептами.

Проєкт у задумі був надзвичайно унікальним. Він полягав у тому, що завдяки популяризації на фестивалі давніх традицій копчення, закладалося прагнення закріплення основи для створення туристичного кластеру, який об'єднав би виробників крафтової продукції, перевізників, туроператорів, виробників сувенірної продукції, майстрів народного та декоративно-прикладного мистецтва, гідів-краєзнавців, людей, що можуть здавати в оренду кімнати і житло. Тобто фестиваль мав стимулювати розвиток території, і одним із рушійних інструментів було обрано подієвий туризм.

Крім того реалізація проєкту мала на меті не допустити зникнення з гастрономічної карти України унікального продукту та зробити впізнаваним бренд «Купинська ковбаса». Ми хотіли відродити та масштабувати виробництво ковбаси. Прагнули залучити до участі в конкурсній програмі фестивалю людей, які ще вміють коптити ковбасу за старими рецептами та передати традиції молоді.

Як результат, громада отримала б відмінну промоцію свого продукту, а жителі села мали повірити, що їх вміння випікати ковбасу можна монетизувати, якщо об'єднатися навколо спільної ідеї щодо створення ковбасного кластеру. Серед цілей фестивалю було збільшення медійної привабливості Купина під час та після фестивалю. Планувалося встановлення рекорду України "Найсмачніша крафтова карта України з ковбаси" та зведення у Купині скульптурної композиції Купинській вендзарні. Ця скульптура стала б інстаграмною локацією для відвідувачів Купина, який має значні перспективи для розвитку сільського зеленого туризму.

Однак в умовах війни купинська ковбаса активно не популяризується, а водночас виконує волонтерську місію. Її печуть для наших захисників. Тепер ковбаса разом із домашньою випічкою, варениками, теплими шкарпетками, окопними свічками та

іншими речами, необхідними для наших захисників, які виконують завдання на передовій [1, 3]. Таким чином, як бачимо, унікальний український продукт – Купинську ковбасу потрібно ще багато та активно популяризувати. Це потрібно, бо подібні гастрономічні надбання викликають відчуття єдності і особливості у місцевих жителів та додатково приманюють туристів, або просто увагу до місцевості.

Популяризація нематеріальної культурної спадщини є важливим внеском у збереження традиції і звичаїв, які сучасний глобалізований світ безжально відсуває на другий план. Будь який рецепт, або як нині популярно говорити – «гастрономічний бренд» – це скарб нації та невидимий зв'язок поколінь. Тому, у відновленні даного промислу ми також вбачаємо точку економічного зростання населеного пункту.

Список використаних джерел і літератури:

1. Попович Н. Воїни тилу. Волонтери Городоччини на передову відправили вже понад два десятки бусів допомоги [Електронний ресурс] // https://horodok.city/articles/207145/voini-tilu-volonteri-gorodochchini-na-peredovu-vidpravili-vzhe-ponad-dva-desyatki-busiv-dopomogi
2. Садомська Л. Тут Богдан Хмельницький коня припинав, або Купинська ковбаса та інші делікатеси / Леся Садомська // Подільські вісті. – 10 лютого 2022 р. – №6. – С.6.
3. Шкаврон М. З Городка – на фронт. Волонтери знову вирушають у далеку дорогу та завезуть воїнам допомогу [Електронний ресурс] // https://horodok.city/articles/258411/z-gorodka-na-front-volonteri-znovu-virushayut-u-daleku-dorogu-ta-zavezut-voinam-dopomogu
4. Шкаврон М. Фестиваль у Купині. Господині відкрили секрет славнозвісної ковбаси [Електронний ресурс] // https://horodok.city/articles/161746/festival-u-kupini-gospodini-vidkrili-sekret-slavnozvisnoi-kovbasi
5. Щегельська О. Секрети «Купинської» ковбаси. – 6 липня 2010 р. [Електронний ресурс] // https://ye.ua/news/news_59.html

НАШІ АВТОРИ

Бурдуваліс Катерина Миколаївна (м. Хмельницький), магістр державного управління, директор Державного архіву Хмельницької області

Блажевич Юрій Іванович (м. Хмельницький), к.і.наук, доцент, голова Хмельницької міської організації НСКУ, почесний краєзнавець України

Ващук Надія Іванівна (м. Кам‘янець-Подільський), вчитель-методист Кам’янець-Подільського ліцею №16

Веселовська Таїсія Євгеніївна (м. Кам’янець-Подільський), доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Кам’янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка

Войтович Олександр Валерійович (м. Хмельницький), магістр державної служби, заступник директора – начальник відділу забезпечення збереженості документів Державного архіву Хмельницької області

Григоришина Галина Іванівна (м. Хмельницький), заступник директора – начальник відділу організаційно-аналітичної роботи Державного архіву Хмельницької області

Гоцуляк Наталія Василівна (м. Городок), директор Городоцького краєзнавчого музею

Грідіна Альона Анатоліївна (м. Дунаївці), директорка Комунального закладу Дунаєвецької міської ради «Історико-краєзнавчий музей»

Долинська Олеся Олегівна (м. Хмельницький), доктор філософії, доцент кафедри туризму, теорії і методики фізичної культури та валеології Хмельницької гуманітарно-педагогічної академії

Домбровська Олена Миколаївна (м. Хмельницький), головний архівіст відділу публікаційної та науково-видавничої роботи

Єсюнін Сергій Миколайович (м. Хмельницький), кандидат історичних наук, учений секретар Хмельницького обласного краєзнавчого музею

Западенко Ігор Валентинович (м. Хмельницький), заступник директора ДІКЗ «Межибіж»

Каленська Інна Вадимівна (м. Київ), магістр історії та археології, кураторка виставкових проєктів, керівниця цифрового департаменту Меморіального центру Голокосту “Бабин Яр”, дослідниця

Караван Людмила Василівна (м. Шепетівка), начальник архівного відділу Шепетівської районної державної адміністрації

Коломієць Олена Миколаївна (м. Хмельницький), кандидат філологічних наук, доцент кафедри туризму, рекреації, крос-культурної комунікації та фундаментальної підготовки Хмельницького інституту Міжрегіональної академії управління персоналом

Коржик Світлана Анатоліївна (селище Летичів), магістр державного управління, голова Летичівської територіальної організації НСКУ

Кузьміна Наталія Анатоліївна (м. Хмельницький), начальник відділу використання інформації документів Державного архіву Хмельницької області

Легета Валерія Павлівна (м. Чернівці), головний спеціаліст відділу використання інформації документів Державного архіву Чернівецької області

Маркова Світлана Василівна (м. Хмельницький), доктор історичних наук, доцент, завідувач кафедри туризму, рекреації, крос-культурної комунікації та фундаментальної підготовки Хмельницького інституту Міжрегіональної академії управління персоналом

Мельник Оксана Петрівна (м. Хмельницький), начальник відділу обліку та довідкового апарату Державного архіву Хмельницької області

Нечитайло Павло Олександрович (м. Київ), кандидат історичних наук, старший науковий співробітник державного підприємства, науково-дослідного центру «Охоронна археологічна служба України» Інституту археології Національної академії наук України

Низенко Галина Володимирівна (м. Хмельницький), викладач вищої категорії, викладач-методист Відокремленого структурного підрозділу «Хмельницький торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»

Нікітіна Ольга Вікторівна (м. Хмельницький), магістр з менеджменту, менеджер по зв'язкам з громадськістю Хмельницького благодійного фонду «Хесед Бешт», журналістка

Олійник Юрій Васильович (м. Хмельницький), кандидат історичних наук, начальник відділу публікаційної та науково-видавничої роботи Державного архіву Хмельницької області, член НСКУ

Павлунішена Тетяна Дмитрівна (м. Хмельницький), головний спеціаліст відділу формування НАФ та діловодства

Петраш Ігор Володимирович (м. Хмельницький), історик, краєзнавець, керівник туристичного клубу «Борона»

Погорілець Олег Григорович (м. Хмельницький), директор ДІКЗ «Межибіж», почесний краєзнавець України

Рага Валентина Станіславівна (м. Хмельницький), начальник відділу формування Національного архівного фонду та діловодства Державного архіву Хмельницької області

Свідніцька Валерія Валеріївна (м. Кам'янець-Подільський), магістрантка історичного факультету Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка

Сосніна Олена Володимирівна (м. Хмельницький), завідуюча відділу народної творчості та нематеріальної культурної спадщини Хмельницького обласного науково-методичного центру культури і мистецтва

Сумишин Ярослав Миколайович (м. Київ), дослідник, журналіст

Тараненко Лілія Олександрівна (м. Хмельницький), завідувач сектору цифрових та інформаційних технологій Державного архіву Хмельницької області

Фурман Анна Анатоліївна (м. Київ), магістр правознавства, операційна директорка Меморіального центру Голокосту "Бабин Яр"

Хоптяр Андрій Юрійович (м. Кам'янець-Подільський), старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка

Церклевич Вікторія Сергіївна (м. Хмельницький), кандидат педагогічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту, магістр історії, магістр готельно-ресторанної справи, позаштатна співробітниця Інституту Адама Міцкевича (Варшава, Республіка Польща)

Чайка Тетяна Василівна (м. Шепетівка), заступник начальника архівного відділу Шепетівської районної державної адміністрації

Шпаковський Сергій Миколайович (м. Хмельницький), історик, пам'яткоохоронець, заступник директора з питань охорони культурної спадщини Хмельницького обласного науково-методичного центру культури і мистецтва, член НСКУ, ГО «Спілка археологів України», Українського національного комітету IKOMOS (Міжнародна організація захисту пам'яток і визначних місць); з лютого 2022 р. – військовослужбовець ЗСУ

Щур Сергій Анатолійович (м. Городок), кандидат історичних наук, заступник начальника відділу культури, національностей, релігій та туризму Городоцької міської ради

Юр'єв Володимир Васильович (м. Хмельницький), магістр державної служби, заступник начальника Хмельницької обласної військової адміністрації

Янюк Ольга Володимирівна (м. Хмельницький), викладач вищої категорії Відокремленого структурного підрозділу «Хмельницький торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»

Вісник Державного архіву Хмельницької області
„Подільська старовина”

№1(10)2024

Часопис Державного архіву Хмельницької області
(заснований у 2017 році)

Бурдуваліс К.М. – голова редакційної колегії
Церклевич В.С. – заступник голови редакційної колегії