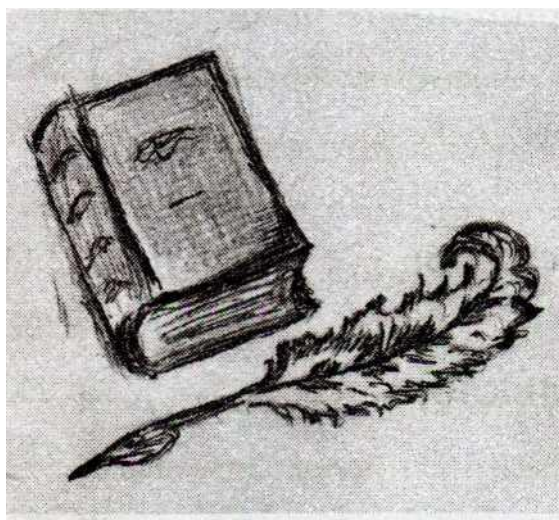


Віват, Г. І. Традиції українського харчування [Текст] / Віват Ганна Іванівна. – Одеса : ВМВ, 2016. – 288 с. : іл. –Бібліогр.: с. 282-287. – ISBN 978-966-413-577-8.

Робота присвячена студіюванню історії розвитку української традиційної кухні, описові культури харчування українців, а також старовинних способів заготівлі, зберігання та технологій приготування харчових продуктів, як елементів матеріальної культури. Розрахована на студентів-харчовиків, а також антропологів, етнологів, етнографів, екологів, економістів, істориків, культурологів, теологів, філологів, філософів, фольклористів і всіх, хто цікавиться проблемами розвитку народної культури, зокрема традиціями українського харчування.

ПЕРЕДМОВА



Культура кожного народу у своїй багатогранності нерозривно поєднана з історією розвитку людського суспільства. Культурний розвиток соціуму, як матеріальний, так і духовний, є актуальною проблемою наукового аналізу, оскільки дає змогу осягнути шляхи формування життєвих пріоритетів, усвідомити духовні домінанти того чи того народу. Зокрема, вивчення етнічних традицій харчування допомагає зрозуміти рівень і шляхи розвитку суспільства:

процес розвитку господарства залежно від географічних умов регіону, економічну спроможність певних прошарків населення, релігійні переконання етносу (харчові переваги та заборони), смакові уподобання, культурно-побутові традиції, креативну складову сімейного побуту тощо.

Фундаментальних наукових праць про становлення й розвиток народної кулінарії та традицій українського харчування є небагато, хоча деякі згадки про їжу українців зафіксовано вже в описах про Україну авторів пізнього середньовіччя: Гійома Боплана, Івана Вишенського, Акіма Канієвського та ін.

Значний внесок у розвиток етнографічних досліджень зробило створене 1845 р. Російське географічне товариство (РГТ), яке видало і поширило по всій території Російської імперії першу етнографічну програму, що охоплювала основні питання народної культури і побуту [1, с. 5].

Деякі дослідники XIX століття торкаються питання народного побуту, зокрема культури харчування українців, у контексті своїх етнографічних розвідок: Хведір Вовк (Федір Волков), Михайло Грушевський, Андрій Димінський, Микола Костомаров, Михайло Левченко, Агатангел Кримський, Микола Маркевич, Михайло Максимович, Степан Нос, Павло Чубинський та ін.

Заслужують на увагу праці вчених-дослідників початку XX століття Олекси Воропая (Олекси Степового), Володимира Гнатюка, Степана Килимника, Василя Милорадовича, Миколи Сумцова (Сумця), Івана Франка, Володимира Шухевича та ін.

У другій половині XX століття теоретичний аналіз розвитку культури народів СРСР, в тому числі й української, до якого входили й розвідки про народну кулінарію, було зроблено вченими-істориками, філологами та етнографами Юліаном Бромлеем, Павлом Гриценком, Костем Гуслистим, Марком Косвенем, Борисом Рибаківим, Сергієм Токаревим, Гаврилом Шилом та ін. Цікавою науковою роботою цього періоду є етнографічне дослідження Лідії Артюх, у якому вона глибоко висвітлює проблеми технології заготівлі, зберігання та приготування їжі в українській традиції в контексті студіюванні соціальної структури суспільства, класових відмінностей, природного середовища, господарських занять і культурних взаємозв'язків.

Серед сучасних розвідок із обговорюваної тематики заслуговують на увагу праця Еріки Гоци «Назви їжі й кухонного начиння в українських карпатських говорах», Кушнір В. Г. «Народознавство Одещини», Світлани Творун «Українські обрядові хліби: на матеріалах Поділля» та «Практична етнологія для ділових людей», а також колективна праця «Українська родина», упорядником якої є Лідія Орел. Вагомим документом, що розкриває трагічні сторінки історії українського народу, яка безпосередньо стосується харчування українців під час голодоморів (в Україні їх було щонайменше три), є «Їдло 33-го. Словник голодомору», який зібрав і упорядкував Олекса Різників (Різниченко).

Цікаві канони (закони) щодо харчування людини записано в Біблії, зокрема в Книзі Буття, в Книзі Левит, у Євангелії від св. Івана та ін.

Щоб сформувати цілісну картину становлення й розвитку побутової культури українського етносу, зокрема харчового її сегменту, не достатньо лише наукових студій. Варто, на нашу думку, крім наукових джерел, залучити до розгляду ще й фольклорні та літературні твори. Цінними у даному аспекті є твори класиків художньої літератури різних часових періодів Осипа Бодяньського («Казка про дурня да його коня», «Казка про царів сад да живу сопілочку», «Казка про маленького Івася, змію, дочку її Оленку та задніх гусенят»); Левка Боровиковського («Подражаніє Горацію»,

«Два ворони», «Голодний Хома», «Крила у Вітряка», «Свара», «Маруся», «Розбійник», «Пиво», «Громада», «Клим» та ін.); Ганни Віват («Бур'ян», «З Різдом Христовим»); Леоніда Глібова («Синиця», «Щука», «Цуцик» та ін.); Євгена Гребінки («Варена», «Ведмежий суд»); Анатолія Гризуна («До питання про олію», «Осінній ажіотаж», «Зарис на Великдень», «Листя і пагінці трави»); Петра Гулака-Артемівського («Солопій та Хівря або горох при дорозі», «Рибка», «XIV ода Горація, книга II», «XXXIV ода Горація, книга I», «IX ода Горація, книга II», «Батько та син», «Сидить Петро у Полтаві», «Володьку, не казись!..», «Пан та собака», «Справжня добрість», «До Пархома» та ін.); Івана Драча («Крила», «Праматір людей», «Бабусенція», «Дід любимененепокинь» та ін.); Віктора Забіли («Весілля»); Миколи Ільницького («Вересневі відлуння»); Григорія Квітки-Основ'яненка («Маруся»); Ігоря Калинця («Тринадцять алогій», «Відчинення вертепу», «Різдвяне алогійне», «Міт про козака Мамая», «Тернові терцини», «Світогляд Святовита», «Дванадцята сумна книжечка», «Вогонь Купала», «Топлення Марени» та ін.); Ольги Кобилянської («Земля», «Царівна»); Олександра Корсуна («Що зробилось з Оленкою і за віщо», «Як Юрко знайшов тютюн і табак та й став курить та нюхати», «Що таке була черепаха і звідки вона узялась»); Ліни Костенко («Берестечко», «Маруся Чурай», «Скіфська Одиссея»); Івана Котляревського («Енеїда»); Михайла Коцюбинського («Тіні забутих предків», «Fata morgana»); Михайла Макаровського («Наталя», «Гарасько»); Панаса Мирного («Повія», «Хіба режуть воли, як ясла повні?»); Івана Нечуя-Левицького («Микола Джеря», «Кайдашева сім'я»); Тодося Осьмачки («Дума про Зінька Самгородського»); Степана Писаревського («Писулька», «Мірошник»); Степана Руданського («Байки світові», «Пан і Іван в дорозі», «Циган на толоці», «Не вчорашній», «Ксьонзів наймит», «Льоди», «Масло», «Торбин брат» та ін.); Григорія Сковороди («Про піст»); Михайла Старицького «Ой не ходи, Грицю, та й на вечорниці»; Лесі Українки («Лісова пісня», «Бояриня»); Юрія Федьковича («Юрій Гінда»); Івана Франка («Мойсей», «О. Лунатикові»); Тараса Шевченка («Наймичка», «Марія», «Марина», «Відьма», «Княжна», «Іван Підкова», «Сотник», «Петрусь», «Чернець», «Гайдамаки», «Москалева криниця», «Титарівна» та ін.), а також фольклорні твори: пісні, переспіви (співанки), байки, казки, прислів'я, приказки, примовлянки (примовки), загадки, замовляння, заклинання, молитви канонічні та літературні тощо.

Отже, метою цієї роботи є студіювання історії розвитку української традиційної кухні, опис культури харчування українців, а також старовинних способів заготівлі, зберігання та технологій приготування харчових продуктів як елементів матеріальної культури. Ця праця розрахована на студентів та фахівців із технологій харчування, а також антропологів, етнологів, етнографів, екологів, економістів, істориків, культурологів, соціологів, теологів, філологів, філософів, фольклористів і всіх, хто цікавиться проблемами розвитку народної культури, зокрема традиціями українського харчування.

За обговорення ідеї написання цієї роботи та допомогу у її виданні авторка

висловлює щире подяку ректорові Одеської національної академії харчових технологій, докторові технічних наук, професорові Єгорову Богданові Вікторовичу.

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА.....	6
I. ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В УКРАЇНСЬКІЙ ТРАДИЦІЇ.....	10
Технології заготівлі та зберігання харчових продуктів.....	10
Технології приготування страв.....	34
Висновки.....	59
II. СИНЕРГЕТИКА КУЛЬТУРНОГО ПРОЦЕСУ І МІСЦЕ ХАРЧОВИХ ТРАДИЦІЙ У НЬОМУ.....	60
Самоорганізація культурного процесу.....	60
Харчова культура як вагома складова загальнокультурного процесу.....	71
Висновки.....	74
III. ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ У РІЧНОМУ КОЛООБІГУ.....	75
ЗИМОВИЙ ЦИКЛ.....	76
Різдвяний піст.....	77
День святої Катерини.....	78
День Андрія.....	80
День Варвари.....	83
Святвечір.....	86
Різдво Христове.....	101
Щедрий вечір.....	105
«Старий» Новий рік.....	111
Голодна куця.....	113
Водохреща.....	115
Стрітіння.....	117
ВЕСНЯНИЙ ЦИКЛ.....	118
Масниця.....	119
Великий піст.....	121
Сорок Святих.....	124
Вербна неділя.....	126
Великдень.....	129
Проводи.....	139
Брахманський Великдень.....	142
Благовіщення.....	143
ЛІТНІЙ ЦИКЛ.....	145
Зелені свята.....	146
Петрів піст.....	148
Івана Купала.....	150

Успенський піст.....	154
Медовий Спас.....	155
Яблучний Спас.....	157
Успіння Божої Матері.....	158
Горіховий Спас.....	159
ОСІННІЙ ЦИКЛ.....	161
Усікновення голови Івана Предтечі.....	162
Різдво святої Богородиці.....	163
Свято Овсеня.....	165
Воздвиження Хреста Господнього.....	167
Покрова.....	168
Дмитрів день.....	169
Висновки.....	171
IV. РОДИННІ СВЯТА ТА БУДНІ.....	172
Шлюбна церемонія.....	172
Хрестини.....	183
Поминки.....	185
Висновки.....	189
Харчування українців у будні.....	191
Висновки.....	198
V. ХЛІБ У ТРАДИЦІЯХ, ОБРЯДАХ, РИТУАЛАХ УКРАЇНЦІВ.....	199
Хлібобулочні вироби.....	199
Зерновий хліб, крупи.....	208
Страви з борошна.....	210
«Хлібові» обряди.....	211
Висновки.....	212
VI. ЕТИКЕТ УКРАЇНСЬКОГО ЗАСТІЛЛЯ.....	213
Висновки.....	222
VII. ЇЖА В УКРАЇНСЬКОМУ ФОЛЬКЛОРІ.....	223
Українські пісні про їжу.....	223
Висновки.....	261
Українські загадки про їжу.....	263
ПИТАННЯ ТА ЗАВДАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЮ.....	277
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	282