

## ПОБУТУВАННЯ ВАРЕНИХ РІДКИХ СТРАВ НА ПОЛТАВЩИНІ: АРХАЇКА І СЬОГОДЕННЯ

Марія Пісцова, Наталія Сахно  
(м. Полтава)

*У статті на основі анкетування жителів Полтавщини, детального аналізу інформації респондентів Полтавської області показано тенецу традиційних варених рідких страв у ХХ столітті. Також висвітлено фактори зовнішнього впливу на асортимент, рецепти варених рідких страв серед полтавців на сучасному етапі їх побутування.*

*Ключові слова:* страва, харчування, анкетування, традиція, борщ, капуста.

Сучасним етнографам вкрай важливо у сьогodenному побуті, перевантаженому новинками техніки і предметами імпорту, простежити витоки того чи іншого явища або, якщо пощастить, віднайти елемент справжньої архаїки. Як це зробити з допомогою анкетування населення і детального аналізу даних – спробуємо розкрити в нашій статті.

Приготування буденних страв – на перший погляд справа, хоч і обов'язкова, але часто нудна та обридлива. Прагнучи не марнувати часу, ми швидко переходимо до практичної сторони процесу, не задумуючись: «коли вперше з'явилася ця страва? Які інгредієнти входили до її складу, скажімо, років двісті тому? Як змінилась технологія її приготування з часів мого дитинства?»

Перші або варені рідкі страви, борщі, капустаки, давно стали невід'ємною частиною нашого побуту, а отже, і нашого життя. Здебільшого, прості складники та у процесі приготування, вони є незамінними за своїми смаковими та корисними властивостями. Крім того, у багатьох саме слово «борщ» або «капустяк» асоціюється з сім'єю чи найріднішими її представниками – мамою та бабусею, які готували ці страви. Їхній смак нерозривно поєднаний у пам'яті з нашим дитинством і часто ми, інколи і не усвідомлюючи цього, стараємось відтворити саме його у своєму сучасному харчуванні. Простежити фактори впливу на рецептуру перших страв і виявити народні традиції у процесі їхнього приготування допомогло детальне анкетування населення Полтавщини. Його назва «Традиційні страви української кухні в сучасному житті полтавців». Воно складається з 144 питань, що охоплюють період від раннього дитинства респондента і до сьогodenня і стосуються різноманітних страв повсякденних і святкових днів. Було опитано 132 особи, переважно уродженці або мешканці терен нашої області. Їхній

вік від 18 до 86 років. Більшість респондентів – жінки, яким особливо близька дана тематика, адже саме вони готують їжу для своїх близьких. 17 чоловіків, які взяли участь в опитуванні, відповідали на питання швидше як споживачі та спостерігачі. Серед анкетованих – працюючі і домогосподарки, люди різних соціальних станів та матеріального достатку. Вони проживають як у містах, так і в сільській місцевості, тому їхні відповіді на одні й ті ж питання суттєво відрізняються. Ці анкетні дані дали змогу авторам виокремити певні традиції та регіональні особливості у приготуванні гарячих рідких страв на Полтавщині. У даній статті ми зупинимося на перших найвідоміших з них – борщах і капустах.

Борщ в Україні готують як на домашній кухні, так і в закладах громадського харчування, причому в останніх подають під такою ж назвою в усьому світу. Варіантів цієї страви багато (більше 50), вони пов'язані як з окремими інгредієнтами, так і з територіями їхнього побутування.

Вживання рідких гарячих страв («хльбова») було поширено на території Київської Русі ще у IX–X столітті після Різдва Христового. Спочатку їх називали «вариво із зіллям» і готували як юшку з додаванням овочів і ароматичних приправ (хрін, цибуля, кріп, петрушка тощо) [19].

Пізніше, на її основі виник борщ, назва якого походить від старослов'янського слова «бърщ» (буряк). Цей овоч є обов'язковою складовою, надає страві смаку і забарвлення [18]. Крім буряка, додавали капусту, моркву, квасолю, а з другої половини XIX століття – картоплю. Першими закислювачами для борщу слугували сироватка, кисле молоко, квашена капуста, ягоди або незрілі яблука. Переважало приготування цієї страви на буряковому квасі або хлібному – «сирівцю». Томатна заправка з'явилася в українському борщі лише в кінці XIX – на початку XX століття, коли на наших землях прижились американські помідори [20]. Готували його з м'ясом рідко, переважно на великі свята, коли кололи свиней. Здебільшого затовкували салом, а на піст варили борщ з квасолею і рибою. Цю страву подавали кожен день як обов'язковий обід, а також на святковій трапезі, на весілля і поминальні обіди. Здавна вважалося, що «з парою від борщу відлітає душа небіжчика», тому він є традиційним на українських поминках [21]. Усі без виключення респонденти вказують, що у їхній родині раніше готували український червоний борщ на м'ясному бульйоні і пісний. Зараз ці страви зовсім не готує лише одна опитана через стан здоров'я, надає перевагу супам і кашам. А у переважній більшості проанкетованих борщ у різних варіантах з'являється на столі або кожен день (готують два-три рази на тиждень) або декілька разів на тиждень чи на місяць. Коли родина, де проживають

пенсіонери або непрацюючі, цю страву споживає на обід. Працюючі особи можуть брати борщ з собою (4 респонденти) і пообідати ним на роботі або повечеряти вдома. На вихідні, коли вся родина збирається під одним дахом, борщем найчастіше обідають.

Щодо різновидів цієї страви, то респонденти переважно готують традиційний український борщ на м'ясному бульйоні. У більшості випадків (93 особи) це родинний рецепт, адаптований до новітньої кухонної техніки та сучасних продуктів, інколи господині використовують поради подруг, сусідок або рецепти мережі Інтернет. Більш схильні готувати «як мама вчила» саме мешканці сільської місцевості, їхні кулінарні уподобання є консервативнішими за вподобання містян, до того ж вони завжди мають під рукою потрібні складники – натуральні продукти. 68 осіб пригадали, як їхні мами або бабусі (зрідка і вони самі) варили борщ у печі. Проте детально описати сам процес приготування можуть далеко не всі. Людмила Андріївна Обрізан, 1960 р. н., з с. Засулля Лубенського району стверджує: «Дуже добрий у печі, можна пісний, можна з м'яса. Ось так готую м'ясний борщ: поки горить вогонь у печі, у глиняний горщик складаю м'ясо (свинячу порібрину чи м'ясо птиці) та порізаний квасний буряк, заливаю водою і ставлю до челюстей. Коли добре прокипить, додаю картоплю, нарізану моркву, та доливаю томат. Це все знову кипить. Далі засмажую салом, солю, перчу і знову до печі. Поки печеться хліб, горщик борщу умліває. Це родинний рецепт, за ним готували мама і бабуся. Зараз найчастіше готую на газовій плиті так: варю порібрину, подрібнену цибулю та порізаний квасний буряк. Це все добре кипить. Потім додаю порізану картоплю та моркву, капусту, варю, додаю томат. У кінці додаю засмажку, спеції, потім трішки кипить і все. У засмажку обов'язково додаю одну чайну ложку борошна. Борщ заправляю салом з часником» [7, Арк. 59]. Як бачимо, обидва варіанти борщу господиня готує з квашеним буряком. 80 респондентів пригадали, що в часи їхнього дитинства обов'язково квасили буряк для борщу. Зараз це роблять лише 23 з опитаних. Усі вони з сільської місцевості, де ця традиція збереглася. У радянські часи кислинка, що досягалася у борщі за допомогою квашеного буряка, з часом зникла. Адже з'явилися інші продукти, розвивалось промислове виробництво. Якщо проаналізувати радянські рецептурники, то в них простежується порада готувати страву на основі томатної пасти (фабричної) і ложки оцту [20]. Отже, це сприяло витісненню архаїчних елементів: виготовлення бурякового квасу і додавання квашених помідорів чи власноруч приготованого томату. Але, як добре видно з результатів опитування, повністю зробити це не вдалось. До речі, зараз, завдяки зацікавленню гастрономічною історією, багато

рестораторів починають експериментувати і повертаються до бурякового квасу. Це пов'язано і зі світовою модою на ферментовані, квашені продукти [20]. Як сучасні господині готують квас для борщу, дізнаємось з рецепту Ганни Федорівни Пастернак, 1936 р. н., з хутора Довжок Зіньківського району: «Для квасу беремо столового буряка (один маленький або десь чотири кружальця) повну трьохлітрову банку цукрового буряка, ставимо на тепле, поки не скисне. Кидаю хрону шматочок, як палець, щоб не пліснявів. Робити не на фазі місячного переходу» [9, с. 413]. Далі наводимо пряму мову однією з респонденток Світлани Антонівни Романенко, 1956 р. н., з с. Комишня Миргородського району: «Береться червоний буряк, додається цукровий буряк, щоб був насичений квас, доливають сирією водою і ставиться на сонечко або в холодильник. Квас стоїть у банці чи в макітрі, з часом зверху робиться пінка до тижня (у теплі) або до трьох тижнів (у холоді). Навесні, коли витягали буряк із погребів, його перечищали, кидали в п'ятдесятилітрову бочку, додавали цукрового буряка, заливали водою, і з того квашеного буряка ціле літо варили борщ. З квасу робили примочки до голови від болю, ним промивали голову, щоб не було лупи, щоб волосся було блискучим. Щоб квас не тягнувся, треба в печі розігріти рогач і засунути його в бочку з квасом, або вкинути 3 корінці хрону, чи камінчик, нагрітий у печі. Борщ з квашеним буряком готую так: у каструлю кидаю м'ясо свинини, реберця, – що є в господарстві. Бурячок квашений, натертий, кидаю зразу у каструлю, а свіжий пасерую. Вариться до готовності, кидаю моркву, капусту, оцту ніхто не вливає. Додаю томат. Засмажку не роблю, все свіженьке. Товчу сало з часником у ковганці і заправляю» [10, Арк. 1]. У даному рецепті явно простежується родинна традиція і елементи архаїки: буряковий квас і заправка борщу товченим салом з часником. До речі, більшість опитаних роблять засмажку на салі або олії, але 9 респонденток заправляють борщ товченим салом (свіжим або старим). Якщо немає ковганки (ступки), то дрібно січуть сало і перетирають його з часником. Цей давній елемент застосовується лише в рецептах мешканців або вихідців із села, як і додавання борошна до засмажки, що відмітили 5 респондентів. Наприклад, Тетяна Сергіївна Цоцоріна, 2002 р. н., з смт. Оржиця, подає такий родинний рецепт червоного борщу: «Варити свинину до готовності, потім вкинути картоплю, посолити, зробити засмажку (цибуля, морква, буряк, натертий на велику тертку, на кінчику ложки борошна, додати сік томатний). Додати капусту, потім засмажку, 2 лаврових листки, перець і сіль за смаком. Це все тушкується на маленькому вогні. А на кінець додаємо 2-3 зубчики часника» [15, Арк. 94]. У даному рецепті спостерігаємо класичну сучасну картину приготування борщу. Елементом архаїки є лише борошно у засмажці.

Інколи респонденти з ностальгією згадують страви, що їх готувала мама або бабуся, а самі варять їх уже інакше. Руденко Євгенія Іванівна, 1935 р. н., з с. Івашки Полтавського району розповідає: «Борщ був головною стравою у нашій родині. Бабуся варила його з буряком і салом, додаючи до нього сухі лісові груші. У нього був особливий смак. Смачний був. Зараз борщ варю постійно, але вже без груш, готую його дві години. У мене город удома, все росте. Кури бігають. Роблю бульйон з курочкою. Завжди варю борщ з квасолею. Додаю овочі, засмажку, затовкую сальце туди, потім додаю сметанку, кріп та й варю» [11, Арк. 77]. Звертаємо увагу, що до складу м'ясного борщу входить варена квасоля, таке явище не характерне для Полтавщини, лише зрідка зустрічаються подібні випадки (6 респондентів) зазвичай з квасолею варять пісний борщ.

Слід відмітити, що опитані по-різному вказують рецепти тієї чи іншої страви. Інколи вони детально подають пропорції інгредієнтів. Так, наприклад, Олена Русланівна Сушко, 2001 р. н., з с. Терешки Полтавського району стверджує: «Для приготування борщу нам потрібні такі складові: свинячий ошийок (500 г), картопля (5-6 од.), морква (1 од.), буряк (2 од.), капуста (1 голівка), томатна паста (2-3 ложки) або томатний сік, сіль, перець, зелень за смаком. Приготування: зварити бульйон, додати картоплю, засмажку (моркву, просмажити), третій буряк (протушкувати з томатною пастою з додаванням бульйону), капусту, потім засмажку, наприкінці – сіль, перець, зелень» [12, Арк. 84 (зв.)]. За інгредієнтами і способом приготування, вказаними в цьому рецепті, перегукуються описи високих господарок – це сучасний варіант традиційного борщу, що утвердився за радянських часів. Різняться лише окремі складники, що їх додають господині до обов'язкового борщового набору (буряк, цибуля, морква, капуста, м'ясо, томат): цукор, лимонну кислоту, оцет, лавровий лист, гострий червоний перець, чорний перець, чорний перець горошком, болгарський перець, корінь хрону, кріп, петрушку, селеру, квашену капусту, квашені терті помідори, варені перетерті помідори, сироватку, кислі яблука, аличу...

На жаль, ніхто з респондентів не готує і не пам'ятає, щоб готували раніше, полтавський борщ з галушками, рецепт якого часто зустрічається у кулінарних виданнях або інтернет-сайтах, натомість до борщу часто випікають пампушки з часником (53 опитаних). З галушками ж готують супи.

Другий за поширеністю різновид борщу на Полтавщині це – пісний. У давнину його варили під час одноденних постів – кожну середу чи п'ятницю і під час чотирьох багатоденних постів: Пилипівського (Різдвяного), Великого, Петрівського і Спасівського. З приходом

радянської влади, коли традиції народного харчування були значно змінені, а подекуди і зруйновані, пісний борщ стали готувати на переміні м'ясному або просто за бажанням родини. Після проголошення незалежності України і надання релігійної свободи, багато людей знову почали постувати. Зараз квасолевий борщ на воді варять як за бажанням господині або домочадців, так і в піст. Цю страву готують лише з овочів, або додають смажену рибу чи рибні консерви в томаті (фабричні або зроблені власноруч). Валентина Олександрівна Ворона, 2001 р. н., з с. Березова Рудка Пирятинського району подає лише інгредієнти, їхні пропорції для пісного борщу з квасолею, але із цих даних можна уявити процес приготування: «Капуста білокачанна (300-400 г), рослинна олія (2-3 столові ложки), цибуля (1-2 од.), морква (1 од.), часник (1 голівка), квасоля (1 скл.), картопля (200 г), буряк (1 од.), томатна паста (2 столові ложки), лавровий лист (2 одиниці), петрушка, духмяний перець, чорний перець, сіль за смаком» [2, Арк. 2].

Детально процес приготування пісного борщу описує Олена Володимирівна Халимон, 1958 р. н., з м. Полтава: «Замочую квасолю, потім відварюю. Підсмажую на пательні моркву, буряк, селеру (тру їх на крупній тертці, так швидше готується, ніж різати). Потім додають трішки сироватки, вона дає особливу кислоту у борщі, і це дуже вигідно, якщо мало томатів або немає свіжих помідорів. Найсмачніший борщ із свіжих помідорів. Якщо є томатний сік чи паста, то додаю. Тим часом в окропі вариться картопля. Коли вона вже буде м'якенька, туди кришу капусту. Коли вона стає м'якою, додаю зі сковорідки моркву, буряк, томат, сироватку, раніше замочену і зварену квасолю, і кидаю рибу, дуже смачно, якщо це – карасі. Буває, ми самі ловимо, або куплена смажена риба. А якщо немає, то можна з рибної консерви в томаті, але чоловік не любить, і я тепер варю лише зі смаженою рибою. У кінці можна зробити засмажку з цибулі і покласти зелень: петрушку, кріп, обов'язково додаю трішечки цукру, за смаком коріандру, – я його дуже люблю, і гіркий мелений духмяний перець. Пісний борщ найсмачніший на наступний день, коли настоїться, я його люблю, особливо холодним» [14, с. 316-317].

У більшості рецептів наших респондентів (106 анкет) для пісного борщу використовують фабричні консерви в томаті – «Кілька» або «Бички». Отже в сучасній версії цієї страви поєднуються як давні її складники: квасоля, олія, капуста, так і пізніші: картопля, томат і рибні консерви.

Лише 12 опитаних готують пісний борщ з грибами. На Полтавщині він не такий поширений, як на іншій території України. Подібний рецепт надав Давид Сергійович Грицаєнко, 2001 р. н., з м. Лубни: «Пісний борщ. Сухі гриби (можна і несухі, приблизно 100 г), 1 велика цибулина, пів

капустини (приблизно 500 г), буряк борщовий червоний (приблизно 300 г), 5-6 середніх картоплин, сіль, петрушка за смаком.

Сухі гриби помити і дрібно порізати, цибулю нарізати і підсмажити на олії. У воду, що кипить, покласти нашинковану капусту, нарізану кубиками картоплю, буряк, натертий на тертці, і варити до напівготовності. Тоді додати гриби і підсмажену цибулю і добре прокип'ятити. Перед подачею посолити і посипати нарізаною петрушкою» [3, Арк. 19].

З приходом весни відчувався дефіцит вітамінів і закінчувались запаси капусти, тоді на її заміну в борщ додавали весняні трави. Від їхнього кольору ця страва і отримала назву «зелений борщ». Переважна більшість опитаних (123 особи) вказує, що готували його раніше і варять зараз. Найчастіше – це борщ із щавлем (квасцем) або кропивою. Люди літнього віку – мешканці Зіньківського району, вказують, що в часи їхнього дитинства використовували різні трави, наприклад, Галина Корнійвна Кардаш, 1939 р. н., мешканка Зіньківського району, розповідає: «У весняному борщі капусту заміняли пшінкою, салатом, курятою» [5, с. 360]. Чикаліна Зінаїда Іванівна, 1942 р. н., з хутора Кирички Полтавського району вказує: «Зелений борщ готували мало, лише навесні мама варила з кропиви, щавлю. Люди і кульбабу кидали» [16, с. 442].

Повертаючись до сучасної рецептури зеленого борщу, знаходимо уривок з анкети Любові Василівни Ковтонюк, 1940 р. н., мешканки с. Соколова Балка Новосанжарського району: «Для приготування щавлевого борщу необхідно спочатку зварити бульйон із курки, з цибулі і моркви приготувати овочеву засмажку (обсмажити овочі на невеликій кількості соняшникової олії). Яйця (3 од.) попередньо відварити, картоплю почистити і нарізати кубиками. Бульйон посолити і поперчити за смаком, м'ясо витягти, подрібнити і перекласти назад у каструлю, додати нарізану картоплю, бульйон довести до кипіння і варити 10 хвилин. Потім додати обсмажену цибулю з морквою, добре перемішати. Також додати нарізаний щавель. У кінці додати нарізані варені яйця» [6, Арк. 46]. Інші рецепти дуже схожі з нижче наведених за складниками і способом приготування. Респонденти можуть додавати сирі розколючені яйця замість варених, спеції, ложку томатної пасти для кольору тощо. Зараз, завдяки функції сухої заморозки у холодильниках, господині мають можливість застатися щавлем і готувати з ним такі страви протягом року.

Зелений борщ із кропивою респонденти варять значно рідше, ніж попередні різновиди. Це лише мешканці сільської місцевості, в яких уже склалась стійка родинна традиція готувати таку страву, і в яких навесні є під рукою молода кропива. Тетяна Владиславівна Пархоменко, 1979 р. н.,

з с. Зачепилівка Новосанжарського району, розповідає: «Бабуся і мама готували зелений борщ з кропивою, і я зараз інколи готую. Для нього потрібні лише молоді рослини, точніше їхні листочки і стеблини. Кропиву ошпарюю кип'ятком, варю м'ясний бульйон (зі свинини або курятини), додаю туди картоплю, порізану кубиками, і шматочки квашеного буряка. Наприкінці варки додаю кропиву, засмажку (цибуля, морква, сметана, трішки томатної пасти), сирі розколючені яйця і багато посіченого зеленого кропу» [8, с. 158]. Як бачимо, господиня поєднує у своєму рецепті як традиційні складники (кропиву, квашений буряк) так і сучасні (томатна паста).

Другою гарячою рідкою стравою за значенням і найулюбленішою після борщу на Полтавщині, без заперечення, є капуста. Це дуже густий наваристий суп, раніше для його приготування дрібно сікли квашену капусту і додавали в окріп з картоплею, морквою та пшоном. У готовий капустак клали засмажену на салі цибулю і ще раз проварювали. В будні його готували на воді, а на свята і родинні урочистості (гостини, поминки) варили на м'ясній юшці. Найчастіше цю страву вживали в сезон квашеної капусти (осінь – зима), у піст готували без м'яса та сметани. Іноді його варили зі свіжої капусти, інколи додаючи за смаком для кислоти сирівець (хлібний квас). Лише 14 респондентів з усіх опитаних зовсім не готують капустак. Наприклад, Євгенія Іванівна Руденко, 1935 р. н., з с. Івашки Полтавського району, пригадує: «Раніше варили капустак на поминальний обід, а так – рідко, зараз не варю зовсім» [11, Арк. 77]. Натомість Уліта Іванівна Губа, 1945 р. н., з с. Богданівка Кобеляцького району, стверджує: «Раніше капустак я не готувала, а зараз готую. Кидаю у воду цілу картоплю, потім пшона, січеться або треться капуста...» [4, Арк. 31].

Щодо частоти приготування капустака, то як видно з результатів опитування, вона залежить від декількох причин: наявності квашеної капусти, смаків членів родини, стійкості сімейних традицій, часу для приготування. Капустак варять по-різному: від одного разу на тиждень і двох-трьох разів на місяць до декількох разів на рік. Частіше готують цю страву мешканці сільської місцевості. Переважна більшість респондентів відмічають, що саме капустак подавали раніше і зараз на поминальних обідах. Міський і сільський варіанти приготування цієї страви дещо відрізняються. Звичайно, другий (більш давній) традиційний для Полтавщини. Наприклад, Катерина Іванівна Цибулько, 1941 р. н., з с. Кашубівка Полтавської області, варить капустак так: у бульйон (птиця, свинина, яловичина, що є) кидаємо дві столові ложки пшона і дві картоплини (цілими), кислу капусту пропускаємо через м'ясорубку. Коли картопля готова, витягуємо її та кладемо капусту (квашену терту) і пасеровку (цибуля, морква, томатний сік або томатна паста, – смажимо на

олії). Додаємо картоплю, яку ми потовкли, одну склянку домашньої сметани. Спеції за смаком» [14, с. 320]. Схожі на цей рецепт й інші з сільської місцевості, різняться лише деякі елементи. Так, Софія Іванівна Штепа, 1946 р. н., з с. Лютенські Будища Зіньківського району стверджує: «М'ясо, яке є в наявності, відварити, додати січену капусту, цілу картоплю, терту моркву – і варити одну годину. Витягти м'ясо, відділити м'якуш, перетерти картоплю і вкинути назад. Додати засмажку на салі (цибуля, морква, томатний сік або паста). В кінці мну пшоно – на 5 літрів капусняка – 1 склянка, додаю лавровий лист, трішки масла, солодкого перцю, сіль за смаком» [17, с. 461]. Як бачимо, різняться лише спосіб подрібнення капусти, обробка пшоно (другому варіанті його тнуть) і додавання болгарського перцю. Інколи капусняк готують лише з квашеною капустою, іноді і свіжою та зустрічаються випадки поєднання обох видів.

Для порівняння із сільським способом приготування наводимо наступну розповідь мешканки міста Лариси Григорівни Вертелецької, 1963 р. н., м. Полтава: «Знаю, що капусняк традиційно вариться з качки, але беру курку або суповий набір у магазині. Варю бульйон, вкидаю промите пшоно, порізану шматочками картоплю, додаю до бульйону дрібно посічену квашену капусту або свіжу, (збризнуту оцтом), засмажку на олії або салі (потерта на крупній тертці морква, порізана цибуля), додаю томатний сік. Солоджу, солю» [1, с. 32]. Схожі рецепти, де картоплю ріжуть шматочками, а бульйон варять із супового набору, надають саме містяни.

Таким чином, з проведеного анкетування можна зробити наступні висновки:

1) Найбільш близькими до традиційних народних способів приготування рідких варених страв є рецепти сучасних мешканців сільської місцевості;

2) Борщі і капусняки частіше варять знову ж таки в родинах селян. Містяни не надають перевагу різноманітним супам, у першу чергу, через меншу затрату часу на їхнє приготування.

3) Найбільш архаїчні елементи в приготуванні рідких варених страв зустрічаються в родинах зі стійкими сімейними традиціями або у віддалених від міста селах.

4) Борщі і капусняки (особливо останні) – невід'ємна частина поминальної трапези; а на весіллях їх зараз не готують зовсім, на свята ж і гостини – лише зрідка.

5) Сучасні страви – це суміш народних і родинних традицій, смаків господині та її домочадців, впливу мас-медіа та величезного вибору продуктів на ринках, супермаркетах (особливо актуальне для міста).

Звичайно, гарячі варені страви полтавців не обмежуються лише борщем та капусняком, сюди входять різноманітні юшки, супи. Але цей

багатий матеріал, також відображений у нашому анкетуванні, буде вже основою для іншої статті.

Ось так, за допомогою опитування населення, можна досліджувати різні аспекти сучасної етнографії. І пам'ятайте: за яким рецептом ви б не готували ту чи іншу страву, головне – любов до тих, для кого ви її готуєте. Адже на турботі і любові до рідних в сутності побудована вся система української народної кулінарії.

### **Джерела та література:**

1. Записано від Вертелецької Лариси Григорівни, 1963 р. н., м. Полтава // Особистий архів автора. – 2015 р. – С. 32–38.
2. Записано від Ворони Валентини Олександрівни, 2001 р. н., с. Березова Рудка Пирятинського району. 2020 р. // НА ПКМВК 09-Е-169. – Арк. 1-18.
3. Записано від Грицаєнка Давида Сергійовича 2001 р. н., м. Лубни. 2020 р. // НА ПКМВК 09-Е-169. – Арк. 19-25.
4. Записано від Губи Улити Іванівни, 1945 р. н., с. Богданівка Кобеляцького району. 2020 р. // НА ПКМВК 09-Е-169. – Арк. 26-43.
5. Записано від Кардаш Галини Корніївни, 1939 р. н., с. Лютенські Будища Зіньківського району // Особистий архів автора. – 2019. – С. 357–375.
6. Записано від Ковтонюк Любові Василівни, 1940 р. н., с. Соколова Балка Новосанжарського району. 2020 р. // НА ПКМВК 09-Е-169. – Арк. 44–57.
7. Записано від Обрізан Людмили Андріївни, 1960 р. н., с. Засулля Лубенського району. 2020 р. // НА ПКМВК 09-Е-169. – Арк. 58-74.
8. Записано від Пархоменко Тетяни Владиславівни, 1979 р. н., с. Зачепилівка Новосанжарського району. // Особистий архів автора. – 2016. – С. 158–163.
9. Записано Від Пастернак Галини Федорівни, 1936 р. н., хутір Довжок Зіньківського району // Особистий архів автора. – 2019. – С. 412 – 430.
10. Записано від Романенко Світлани Антонівни, 1956 р. н., с. Комишня Миргородського району. 2019 р. // НА ПКМ ВК. – 09-Е-121
11. Записано від Руденко Євгенії Іванівни, 1935 р. н., с. Івашки Полтавського району. 2020 р. // НА ПКМВК 09-Е-169. – Арк. 75-83.
12. Записано від Сушко Олени Русланівни, 2002 р. н., с. Терешки Полтавського району. 2020 р. // НА ПКМВК 09-Е-169. – Арк. 84-92.
13. Записано від Халимон Олени Володимирівни, 1958 р. н., м. Полтава // Особистий архів автора. – 2018. – С. 316–318.
14. Записано від Цибулько Катерини Іванівни, 1941 р. н., с. Кашубівка Полтавського району // Особистий архів автора – 2018. – С. 319–337.
15. Записано від Цоцоріної Тетяни Сергіївни, 2002 р. н., смт. Оржиця. 2020 р. // НА ПКМВК 09-Е-169. – Арк. 93 – 110.
16. Записано від Чикаліної Зінаїди Іванівни, 1942 р. н., хутір Кирички Полтавського району // Особистий архів автора. 2019. – С. 441–459.
17. Записано від Штепи Софії Іванівни, 1946 р. н., с. Лютенські Будища Зіньківського району // Особистий архів автора. – 2019. – С. 460–478.
18. Гришакін А. Український борщ. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://uamodna.com/articles/ukrayinsjkyu-borsch/>

19. Смоляр В. Формування і розквіт української кухні. Проблеми харчування. – 2008. – № 1-2. С. 63–67. [Електронний ресурс]. Режим доступу: [http://medved.kiev.ua/web\\_journals/arhiv/nutrition/2008/1-2\\_08/str63.pdf](http://medved.kiev.ua/web_journals/arhiv/nutrition/2008/1-2_08/str63.pdf)
20. Шурхало Д. Історія борщу: гіпотези, міфи, рецепти. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.radiosvoboda.org/a/30412921.html>
21. Як готувати борщ. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://solnik.com.ua/archives/557>

УДК 392.81:641.542.2-032.61](477.4:282.247.32-197.6)«186/20»(043.5)

## **ЕВОЛЮЦІЯ ТРАДИЦІЙ ВИКОРИСТАННЯ ГЛИНЯНОГО ПОСУДУ В НАРОДНІЙ КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ НАДДНІПРЯНИНИ ДРУГОЇ ПОЛОВИНИ ХІХ – ПОЧАТКУ ХХІ СТОЛІТТЯ**

**Олена Щербань  
(сmt. Опішня – м. Харків)**

*Подано хронологію еволюційних змін у використанні глиняного посуду в народній культурі харчування українців Наддніпрянини другої половини ХІХ – початку ХХІ століття. Виявлено, що найбільш традиційними впродовж усього досліджуваного періоду були форми глиняного кухонного посуду. Виокремлено чотири умовні періоди трансформацій, хронологічні рамки яких стосуються провідних гончарних центрів регіону, що проілюструє традиції використання глиняного посуду в народній культурі харчування селян Наддніпрянини.*

**Ключові слова:** еволюція, глиняний посуд, традиційна культура харчування, Наддніпрянина.

Друга половина ХІХ – початок ХХІ століття – час кардинальних трансформацій в культурі мешканців України, пов'язаних зі змінами соціокультурної ситуації та стрімким розвитком економіки в Центральній і Східній Європі. Матеріальне та духовне життя багатонаціонального населення теренів, де домінували українці, еволюціонувало в межах загальних тенденцій, але зі специфікою в різних територіальних таксонах та етнічних групах. Для кращого розуміння шляхів культурних трансформацій, їх доцільно вивчати в галузевому, етнічному, соціальному, географічному та історичному аспектах, враховуючи локальні особливості та загальні закономірності. Лише комплексно студіюючи конкретні прояви культури в динаміці, можна окреслити еволюцію культурних традицій – одного з головних об'єктів вивчення більшості гуманітарних наук. Під *еволюцією* в даному контексті ми розуміємо зміни в асортименті, формах і декорі, звичаях та обрядах, пов'язаних із глиняним посудом, правилах поведінки з ним.