

телебаченні м. Полтави. Проведення етнографічного обстеження одного з районів Полтавщини методом монографічного дослідження доводить його актуальність та перспективність у сучасних умовах.

Джерела та література

1. Опішнянська трудова школа. Етнографічні матеріали. Календарні обряди, пісні. 1926-1927 р. *Відділ архівних наукових фондів, рукописів та фонозаписів.* Ф.1-6/630.
2. Євсевський А. Лохвиця. *Вступна стаття Відділ архівних наукових фондів, рукописів та фонозаписів.* Ф. 1-4, од. зб. 315, 1927 р.
3. Галюн І. П. Етнографічна мандрівка по Роменщині і Гадяччині влітку 1927 р. *Відділ архівних наукових фондів, рукописів та фонозаписів.* Ф. 1-4/261.
4. Село Андруші. Історико-етнографічний нарис. К. : Видавництво ІМФЕ, 2016. 256 с.
5. Бех М. Традиції і трансформації в етнокультурі та побуті села Беги на Житомирщині кінця ХІХ – першої половини ХХ століття. К. : Наукова думка, 2017. 140 с.
6. Лохвиччина: фольклорно-етнографічні студії та матеріали. К. : Видавництво ІМФЕ, 2023. 556 с.
7. Лохвиччина. Фольклорно-етнографічна експедиція. *Відділ архівних наукових фондів рукописів та фонозаписів ІМФЕ.* 2020. (ф. 14-5, од. зб. 937–940).

УДК 392.8+351.85(477)

Олександр Васянович
(Київ)

ГАСТРОНОМІЧНІ ТРАДИЦІЇ В НЕМАТЕРІАЛЬНІЙ КУЛЬТУРНІЙ СПАДЩИНІ УКРАЇНИ

У цій статті проаналізовано Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини України. Виявлено елементи, які презентують традиційну кухню українців та інших народів нашої держави. Класифіковано елементи за територіальною ознакою. Зроблена спроба виявити оригінальність та доцільність внесення елементів до Національного переліку. Звернуто увагу на шляхи популяризації традиційної кухні за допомогою гастрономічних фестивалів.

Ключові слова: нематеріальна культурна спадщина, традиційна кухня, облікова картка, звичаї, обряди, гастрономічні фестивалі.

This article analyzes the National List of Elements of the Intangible Cultural Heritage of Ukraine. The elements that present the traditional cuisine of Ukrainians and other peoples of our country have been identified. The elements are classified by territorial features. An attempt was made to reveal the originality and expediency of adding the elements to the National List. Attention is drawn to ways of popularizing traditional cuisine with the help of gastronomic festivals.

Keywords: intangible cultural heritage, traditional cuisine, registration card, customs, rituals, gastronomic festivals.

У 2003 р. Генеральна конференція Організації Об'єднаних Націй з питань освіти, науки і культури (ЮНЕСКО) затвердила «Конвенцію про охорону нематеріальної культурної спадщини», яка була ратифікована в Україні 2008 року. Згідно Конвенції, термін «нематеріальна культурна спадщина» (далі – НКС) 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». НКС проявляється в таких галузях: усних традиціях та формах вираження, зокрема в мові як носії нематеріальної культурної спадщини; виконавському мистецтві; звичаях, обрядах, святкуваннях; знаннях та практиці, що стосуються природи та всесвіту; традиційних ремеслах (Конвенція). Міністерстві культури та інформаційної політики України доповнило прояви НКС у інших галузях: традиційна кухня; народні ігри; фестивалі; народна медицина (ті елементи НКС, що не шкодять здоров'ю та життю людини); народні промисли; традиційна музика; культурні простори (*Про затвердження*).

З 2018 р. при Міністерстві культури та інформаційної політики України діє Експертна рада з питань НКС, яка розглядає питання про включення до Національного переліку елементів НКС України певних явищ, які складають надбання українського народу. За час роботи комісії до цього переліку внесено 93 елементи (*Національний*), з них 26 прямо чи опосередковано представляють традиційну кухню українців та інших народів, що мешкають в нашій державі. Така значна чисельність елементів, пов'язаних з харчуванням, нашою думкою, є певними думками: 1) ці елементи належать до активної живої традиції народу, тобто «лежать на поверхні» і їх досить легко описати і подати до переліку; 2) відсутність у органів влади на місцях бажання займатися значно важчою роботою по дослідженню, збереженню, а можливо, й відродженню елементів, які занепадають.

Список елементів НКС показує, що деякі з них побутують у окремих населених пунктах: «Традиція приготування ет аяклак (караїмський пиріжок з м'ясом). Досвід караїмів Мелітополя» (Запорізька обл.), «Традиція приготування яворівського пирога» (Львівська обл.), «Знання, вміння та практики, що стосуються приготування та споживання біляївської рибної юшки» (Одеська обл.), «Традиція приготування обрядової страви «крупки» с. Мостове

Андрушівської громади Житомирської обл.», «Звичай і технологія приготування святкової та поминальної каші у м. Авдіївка Донецької обл.», «Випікання весільних утят у селі Річки» (Сумський р-н, Сумська обл.), «Обряд приготування страви “Зелеківська зливанка”» (Старобільський р-н, Луганська обл.), «Традиція приготування та споживання обрядових хлібів до Дня Святого Георгія села Криничне» (Болградський р-н, Одеська обл.); «Обряд приготування зливаної каші» (смт Карнаухівка, Дніпропетровська обл.), «Пісні голубці з картоплею, традиція приготування та споживання» (с. Сонячне, Волноваський р-н, Донецька обл.), «Технологія приготування обрядового напою “Варена” в селі Боромля» (Охтирський р-н, Сумська обл.), «Традиція приготування затірки у селі Крива Лука» (Донецька обл.); в кількох населених пунктах області: «Знання і практики приготування сахновщинського короваю» (Сахновщинський р-н, Харківська обл.), «Міліна – знання, навички та звичаї» (Білгород-Дністровський, Болградський, Ізмаїльський р-ни, Одеська обл.), «Бузинник – десертна страва з бузини, традиції приготування та споживання» (Золотоніський р-н, Черкаська обл.), «Культура приготування та споживання плацинди у селах долини річки Фрумушика» (Білгород-Дністровський, Болградський р-ни, Одеська обл.), «Практика та культурний контекст приготування “чіберек” та “янтик” – традиційних страв кримських татар» (АР Крим), «Сливовий леквар – традиція приготування та культура споживання на Закарпатті» (Закарпатська обл.), «Традиційний обрядовий хліб Вінниччини» (Вінницька обл.), «Буковинське поминальне деревце з дарами» (Вижницький, Чернівецький р-ни, Чернівецька обл.), «Традиція приготування сушки з фруктів у селах Охтирщини» (Сумська обл.), «Традиції приготування та споживання каші “Зозулі”» (Вінницький р-н, Вінницька обл.), «Кавова традиція кримських татар» (АР Крим); в межах кількох областей: «Гуцульська бриндзя» (Закарпатська, Івано-Франківська, Чернівецька обл.); по всій Україні: «Культура приготування українського борщу», «Приготування української традиційної страви “Голубці”».

При широкому географічному побутуванні гастрономічної традиції зафіксовані її варіативності. Зокрема, в елементі НКС «Культура приготування українського борщу» подано регіональні інгредієнти в різних областях України:

– Вінниччина: додають законсервовану заправку з цибулею, болгарським перцем, томатами;

– Волинь: додають кров щойно заколеного кабана (колір: насичено-бордовий (майже чорний));

– Дніпропетровщина: бульйон роблять на підсмаженому м’ясі, додають чорнослив;

- Доне́ччина: додають консервовані (малосолені) помідори для кислішого смаку;
- Житомирщина: додають засушені фрукти (яблука, груші) (колір: насичено-червоний);
- Закарпаття: додають пікницю (домашня ковбаса на свинині та яловичині), корінь селери, Ерос Пішту (перемелений перець чилі з сіллю) (колір: золотисто-багрянний);
- Запоріжжя: бульйон роблять зі свинних реберець, до заправки додають цукор для карамелізування овочів;
- Івано-Франківщина: додають гусянку (збита сметана), буженину; Київ: буряк подрібнюють на терці, аби він надав більше соку й кольору, додають часник;
- Київщина: додають дієтичне м'ясо (індичку, кролика, курку); Кіровоградщина: основу для борщу роблять з томатів, додають копчену грушу (колір: рубіново-червоний);
- Луганщина: при варінні борщу додають сушені яблука (колір: блідо-рожевий зі світло-коричневим відтінком);
- Львівщина: додають нечищений буряк для насиченішого кольору та смаку;
- Миколаївщина: бульйон роблять з білого буряку, додають чорноморські бички;
- Одещина: додають червоний та білий буряк, бульйон роблять курячий зі шкварками з курячої шкіри;
- Полтавщина: додають галушки та кріп; Рівненщина: засмажку роблять на салі, додають багато кропу;
- Севастополь: засмажку роблять, додаючи цукор та невелику кількість оцту;
- Сумщина: додають свіжі яблука для солодкого/кислого присмаку (колір: світло-червоний (майже рожевий));
- Тернопільщина: додають буряковий квас для насиченого кольору та гриби;
- Харківщина: до засмажки додають томатну пасту, натираючи багато часнику;
- Херсонщина: засмажку роблять на тертих томатах, додаючи цукор (колір: насичено-помаранчевий);
- Хмельниччина: додають багато квасолі, підсмажене сало;
- Черкащина: засмажку роблять на смальці та томатах, додаючи лимонну кислоту;
- Чернівеччина: бульйон варять на гусячому м'ясі, додають чорнослив;
- Чернігівщина: додають домашню томатну пасту, чорний перець (горошок) (*Культура*).

Проте перелік додаткових інгредієнтів до борщу виглядав би правдоподібніше при врахуванні етнографічного районування України, бо в межах області можуть бути представлені різні регіони (Кіровоградщина – Поділля, Наддніпрянщина, Степ; Чернівецьчина – Буковина, Гуцульщина, Бессарабія тощо).

Подібну варіативність спостерігаємо також у елементі НКС «Буковинські поминальні деревця з дарами», де виділяється загалом 7 типів цього явища: «прутчик»: в калач встромляють непарне число дерев'яних прутиків-шпажок, на які нанизується ритуальне печиво, солодоші; деревце живе: невелике молоде плодове деревце, яке прикрашають ритуальним печивом спеціальної форми, на його верхівці палять непарну кількість свічок; обрядова гілка замість цілого деревця, прикрашена аналогічно до деревця, додатково перев'язана рушником; деревце каркасне хлібне – в спеціальному кошику кріпляться дерев'яні прутки, на які нанижуються по чергово хлібні фігурки – «голубочки», «квітка», «людина», «безконечник», внизу ставлять також «драбинку», «ключ» і «замок»; обрядовий кошик – прикрашений випеченим ритуальним печивом, сливами і солодощами сам кошик, без прутів; деревце каркасне на ношах – церковні дерев'яні ноші зі стаціонарними прутами і місцями під солодоші та свічки; «стіл» – каркас із нержавійки – металевий стіл із місцем під деревце (*Буковинські*).

Традиційна кухня, внесена до НКС переважно презентує народну культуру українців, проте можна помітити і кухню караїмів: «Традиція приготування ет аяклак (караїмський пиріжок з м'ясом). Досвід караїмів Мелітополя», кримських татар: «Кавова традиція кримських татар», «Практика та культурний контекст приготування “чіберек” та “янтик” – традиційних страв кримських татар», болгар: «Міліна – знання, навички та звичаї», «Традиція приготування та споживання обрядових хлібів до Дня Святого Георгія села Криничне», молдаван: «Культура приготування та споживання плацинди у селах долини річки Фрумушика», угорців: «Сливовий леквар – традиція приготування та культура споживання на Закарпатті».

Територіально гастрономічні елементи НКС розподілилися таким чином: Одеська область представила 5 елементів, Донецька, Сумська області – по 3 елементи, Вінницька, Закарпатська області, АР Крим – по 2 елементи, Дніпропетровська, Житомирська, Запорізька, Луганська, Львівська, Харківська, Черкаська, Чернівецька області – по 1 елементу, 2 елементи носять загальноукраїнське поширення. Реалії воєнного часу внесли певні корективи у географію поширення елементів НКС. Внаслідок російської агресії частина носіїв культури змушена була покинути місце постійного проживання, тому у облікових картках вказані й інші місця зберігання первісної традиції. Таким чином «Практика та культурний контекст приготування “чіберек” та “янтик” – традиційних страв кримських татар»

зберігається не лише в АР Крим, а й у Київській та Херсонській обл., мм. Київ, Львів, Вінниця, Полтава, Луцьк та Мелітополь Запорізької обл. (*Практика*), а «Кавова традиція кримських татар» крім АР Крим поширена у місцях проживання кримських татар (Київська, Херсонська обл., мм. Київ, Львів, Вінниця, Полтава, Луцьк, Мелітополь, Дніпро, Дрогобич) (*Кавова*), «Традиція приготування затірки у селі Крива Лука» крім Донецької обл. побутує у місцях проживання вихідців з цієї місцевості – на інших територіях України та за кордоном (*Традиція приготування затірки*).

У традиційній народній культурі важко відокремити одні галузі від інших. Тож гастрономічні реалії потрапили до Національного переліку елементів НКС України не як традиційна кухня, а в межах інших галузей: знання та практики, що стосуються природи та Всесвіту; звичаї, обряди та святкування; традиційні ремесла. Якщо дві перших галузі тут можна якось пояснити, то віднесення приготування і споживання традиційних страв до традиційних ремесел виглядає дивно.

Найлогічніше простежується тут галузь «звичаї, обряди та святкування». Ця галузь виконує потужну об'єднавчу функцію, допомагаючи людині виявити свою ідентичність, приналежність до певної громади, а в широкому розумінні – до етносу. Таким чином відбувається формування певних цінностей, передача міжпокоління досвіду. До того ж в українській, та й не тільки, традиції без частування спеціальними стравами не обходилося жодне обрядове дійство.

У обліковій картці елементу НКС «Традиційний обрядовий хліб Вінниччини» можна дізнатися про різноманітні хлібні вироби, які виготовляли до календарних та сімейних свят. Калач з каченятками (вужиками) для старійшини роду. Це досить великий калач овальної форми, поверхня якого обліплена знаками сигми. Його випікають для запрошення на весілля старійшини роду молоді (молодого). Парний калач невеликого розміру зі знаками сигми, яким запрошують на весілля. «Дівочтво» – гілка плодового дерева обкручується з тіста, випікається, а потім вквітається квітами і кольоровими паперовими стрічками. Дівочтво дружки розбирають після розплети молоді. Побігуці калачі для старших дружок. Калач обв'язують червоною стрічкою – на любов. Молода із старшою дружкою ним запрошують на весілля, а як виходять з хати старша дружка калач забирає. Спасівчані треби – пухкі солодкі пампушки, які зазвичай випікають до Спаса для освячення в храмі, несуть на кладовище, де роздають дітям та людям похилого віку. Сончата – солодкі коржики у вигляді сонечка для дітей весною та влітку, щоб сонечко закликати. Розори (подавання на свято Шуляка) – солодкі пироги з яблучним повидлом, маком та ягідним варенням. За традицією жінки, які мали мертвонароджених дітей, або хоронили не хрещених немовлят, у перший день Петрівчаного посту роздають їх дітям (*Традиційний*).

З облікової картки елемента НКС «Випікання весільних утят у селі Річки» дізнаємося про обрядові дії при випіканні весільного атрибута, які відбувалися у вівторок або середу. Коровай випікали у четвер, а саме весілля святкували у п'ятницю або в неділю. Коли коровай був випечений та остиглий, молоді дівчата починали його «одягати»: ставили на рушник перед тим місцем, де будуть сидіти наречені, посередині короваю встановлювали «паву» (головна найбільша «утка»), а навкруги обов'язково парну кількість «утят» (щонайменше 12). Костриці між собою переплітали кольоровими стрічками, щоб міцніше трималися на короваї. За бажанням коровай прикрашали кетягами калини, штучними квітами та «гармошками» з кольорового паперу. Іноді «паву» не випікали, а замість неї в центрі короваю ставили паперові фігурки молодої та молодого. Випеченим весільним печивом дружки прикрашають коровай та ставлять його в центрі столу перед молодятами, де він і стоїть до кінця «посаду». Коли ввечері наречені збираються їхати додому до молодого, дружки та бояри розбирають коровай (наввипередки хватають «утят» та «паву», щоб принести додому) (*Випікання*).

У картці елемента НКС «Технологія приготування обрядового напою «Варена» в селі Боромля» описується, що напій готували й готують щороку на дні, присвячені поминанням померлих. Такі поминання відбуваються в першу та другу неділю після Великодня. Ці два тижні мають назву «Мироносна». У ці дні зазвичай на кладовищах збираються поминати рідних. «Проводи» в Боромлі – це зустріч з рідними, родичами, односельцями (*Технологія*).

Опис елементів традиційної кухні, внесених до Національного переліку НКС, дає можливість кожному зацікавленому відтворити його. У обліковій картці елемента «Традиція приготування ет аяклак (караїмський пиріжок з м'ясом). Досвід караїмів Мелітополя» читаємо: виготовлення тіста: просіяти борошно і замісити середньо круте тісто на воді з додаванням солі та дрібно нарізаного (3x5 мм) сирого баранячого курдючного жиру. Готовому тісту надають округлої форми та ставляють у прохолодне місце на 20-30 хвилин – «відпочити». Виготовлення начинки: м'якоть баранини дрібно рубається сікачем. До приготованого м'яса додається дрібно нарізана цибуля, сіль, перець за смаком і 3-4 столові ложки води. Отримана суміш ретельно перемішується. Виготовлення пиріжка: тісто, яке «відпочило», ріжеться на шматочки та розкачується в коржикі діаметром приблизно 10-12 см і товщиною 2-2,5 мм кожний. На середину коржа викладається столова ложка начинки, щільно заціпаються краї, уздовж яких робиться «косичка» у такий спосіб: окраєць тіста злегка згинається великим пальцем і тісто вдавлюється до середини пиріжка, у результаті утворюється новий край, який загинається знову – і так до кінця пиріжка. У середині пиріжка робляться наскрізні заціпи – маленькі дірочки з двох сторін для виходу пару і кращого пропікання

м'яса. Далі – пиріжки бризкають підсоленою водою, укладають на змащене жиром деко і ставлять у заздалегідь прогріту до 180° духовку на 40 хвилин. Готові пиріжки накривають серветкою і залишають на 10-15 хвилин (*Традиція приготування et аяклак*). Точний рецепт приготування знаходимо і в обліковій картці елементу «Традиція приготування яворівського пирога»: для тіста: 250 мл молока, 50 г дріжджів, 1 яйце, пучка солі, 0,5 кг муки; для начинки: 1,5 кг картоплі, 300 г гречки, 100-150 мл олії (або сала), 2 великі цибулини, сіль та перець до смаку. Тісто: півпачки дріжджів розчинити у теплому молоці, додати муку, сіль, яйце, і замісити тісто (м'якше, ніж на вареники). Поставити в тепле місце на 15 хв. Засмажка: нарізати сало дрібними кусками, підсмажити до золотистого кольору, додати нарізану цибулю і довести її до готовності (в піст засмажувати на олії). Начинка: картоплю зварити, відцідити й відразу пом'яти (на пюре). Промити гречку, сіль і перець перем'яти з картоплею. Додати зажарку і ще раз перем'яти. Тонко розкачати тісто, посередині викласти гарячу начинку, яку повністю загорнути краями тіста. У змащену олією бритванку (деку) викласти сформований пиріг, зверху помстити збитим яйцем і проколоти в кількох місцях виделкою. Пекти 45-60 хв. Гарячий пиріг перевернути на стільницю, накрити лляним рушником, покласти дощечку і зверху щось тяжке (3 кг), щоб потім не відставала шкірка. Витримати до 15 хв і подавати на стіл зі сметаною та сиром, борщем або мачанкою (*Традиція приготування яворівського*).

У облікових картках активно використовується регіональна термінологія, яка дає можливість ознайомитися з діалектними словами: *мастига* – засмажка, *бритванка* – деко «Традиція приготування яворівського пирога»; *саламур* – приправа з часнику, перцю, солі, розбавлена рибним бульйоном «Знання, вміння та практики, що стосуються приготування та споживання біляївської рибної юшки»; *мерлини* – поховальні та поминальні обіди «Традиція приготування обрядової страви “крупки” с. Мостове Андрушівської громади Житомирської обл.»; *котелики* – невеликі трубочки з тіста «Випікання весільних утят у селі Річки»; *Мироносна* – два тижні після Великодня, коли поминають померлих «Технологія приготування обрядового напою «Варена» в селі Боромля»; *чурбак* – велике сухе поліно з фруктового дерева «Традиція приготування сушки з фруктів у селах Охтирщини».

Важливу роль у збереженні і захисті НКС посідає актуалізація і популяризація культурних надбань народу. Цьому можуть посприяти дуже популярні в Україні в доковідні часи гастрономічні фестивалі. Асоціація сприяння розвитку гастрономічного та винного туризму України у 2019 р. нарахувала 72 гастрономічні фестивалі (*Асоціація*), які зосереджені переважно у областях, де збереглася значна кількість національних свят та автентичних традицій їх святкування (Омельницька, 2018, с. 124). На сайті Укрінформу у рубриці

«Гастрономічний туризм» висвітлено інформацію про 50 гастрономічних фестивалів, проведених у 2019 р. у 14 областях України (Вінницька, Житомирська, Закарпатська, Запорізька, Івано-Франківська, Київська, Львівська, Одеська, Полтавська, Рівненська, Тернопільська, Херсонська, Чернівецька, Чернігівська обл.). Найбільше – по 8 фестивалів – відбулося у Івано-Франківській, Закарпатській та Житомирській обл., найменше – по 1 фестивалю – у Чернігівській, Запорізькій та Тернопільській обл. 15 фестивалів присвячені дарам полів та садів (яблуко, слива, картопля, гарбуз, кукурудза та ін.), 12 – напоям (вино, кава, пиво), окремі з них – певним регіональним стравам: вареникам, млинцям, дерунам, голубцям, борщу, баношу, бринзі, вертуті тощо (Укрінформ). Щорічно такі фестивалі привертають увагу вітчизняних та іноземних туристів, які з задоволенням долучаються до відпочинку з приготуванням та дегустуванням різноманітних страв.

Аналіз елементів НКС показує, що деякі з них пов'язані саме з такими фестивалями. Напевне український борщ став найбільшим натхненником кулінарних фестивалів у різних регіонах нашої держави: Всеукраїнський фестиваль Борщу (с. Правилівка Вінницької обл.), «Варись, варись, борщику!» (с. Городище Чернігівської обл.), «Свято Борщу» (м. Попасна Луганської обл.), «Батл-Борщ» (м. Івано-Франківськ), найвідоміший з них – «Борщ'їв» (м. Борщів Тернопільської обл.). Близько півсотні навколишніх сіл представляли свій борщ, який за самотніми рецептами готували місцеві господині. Окремо варили борщ безпосередньо у великому казані на багатті. До борщу традиційно пропонували пампушки та інші смачні страви національної кухні. Відвідувачі свята могли насолодитися народною музикою, піснями та танцями (*Розмаїття*). Для кухарок з різних регіонів України на авторському гастрономічному фестивалі «Борщик у глиняному горщику» (сміт Опішня Полтавської обл.) облаштувалося понад два десятки різноманітних печей (кабиць). Гості свята могли скуштувати, зокрема, «різнокольорові» – зелений, білий, чорний – борщі, а також «нежонатий», «нізчимний», «розхідний», «железний», зі щукою, з карасями, в'юнами, з півнем, з білими грибами, а також з полуницями, грушами-дичками, аличею. Насичена культурна програма давала можливість познайомитися з традиційними звичаями, майстер-класами з гончарства, виступами самодіяльних співочих та музичних колективів («*Нежонатий*»).

Популяризацією сиру з овечого молока займалися на фестивалі «Гуцульська бриндзя» (м. Рахів Закарпатської обл.). На фестивалі можна було знайти величезний вибір різної сирної продукції та страв на їхній основі, скуштувати вівчарський куліш, галушки, вареники, токан і вурду. Фестиваль широко пропагував гуцульську культуру: кожне селище прикрашало свій павільйон рушниками, килимами, стравами. На

фестивалі виступали фольклорні колективи, народні майстри продавали сувеніри, проводилися різноманітні конкурси (30 українських).

У програмі фестивалю «Сливовий леквар» у с. Геча Закарпатської обл. готували густе повидло (леквару) та солодкі страви за староугорськими рецептами з використанням сливового повидла (тістечка-калачі, гомбовці, кіфлики, фанки). Власник найкращого варення отримував в нагороду 30-літровий казан та приладдя для приготування сливового леквару (30 українських).

Це далеко не повний перелік гастрономічних фестивалів, які в докарантинні часи представляли традиційні українські страви (борщ, вареники, млинці та оладки, галушки, хліб, каша, голубці, деруни, ковбаса, бринза), страви етнічних меншин та корінних народів України, напої тощо. Тому місцевим органам влади, попри військовий час, варто розвивати цю складову місцевого туризму для популяризації елементів НКС.

Традиційна кулінарія чи не єдиний спосіб збереження самобутності народу, адже під тиском прогресу з повсякденного життя зникають традиційні вбрання та житло, люди перестають співати пісень, розказувати казки і т.д., а народні страви залишаються маркером етнічної ідентичності. Кулінарія перетворилася на етнічний символ, а окремі страви – на своєрідний код національної культури. То ж поповнення Національного переліку елементів НКС кулінарними зразками виглядає цілком логічно. Проте хотілося б застерегти щоб за таким списком не загубилися інші не менш важливі елементи, якими так багатий український народ.

Джерела та література

1. Конвенція про охорону нематеріальної культурної спадщини: ЮНЕСКО; Конвенція, Міжнародний документ від 17.10.2003 р. № 995_d69. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_d69 (дата звернення: 17.06.2024)
2. Про затвердження Порядку ведення Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України: Наказ Міністерства культури та інформаційної політики України від 25.08.2023 № 449. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1718-23#n14> (дата звернення: 17.06.2024)
3. Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини України. URL: <https://uccs.org.ua/natsionalnyj-reiestr-objektiv/> (дата звернення: 17.06.2024)
4. Культура приготування українського борщу. URL: <https://ich.mcip.gov.ua/inheritance/8c1c7ab0-b4cd-4626-a36a-93a1a526e55a> (дата звернення: 17.06.2024)
5. Буковинські поминальні деревця з дарами. URL: <https://ich.mcip.gov.ua/inheritance/5b0e152c-a11c-4e35-9398-8732d920fbc9> (дата звернення: 17.06.2024)
6. Практика та культурний контекст приготування «чіберек» та «янтик» – традиційних страв кримських татар. URL: <https://ich.mcip.gov.ua/inheritance/29f91fad-7da9-4ad6-b2cd-882e943a7453> (дата звернення: 17.06.2024)
7. Кавова традиція кримських татар. URL: <https://ich.mcip.gov.ua/inheritance/47c9424c-a5ce-4c18-b3ee-58b4ab0ab04c> (дата звернення: 17.06.2024)
8. Традиція приготування затірки у селі Крива Лука. URL: <https://ich.mcip.gov.ua/inheritance/41fbb482-2777-4caa-8066-7e9299db2396> (дата звернення: 17.06.2024)

9. Традиційний обрядовий хліб Вінниччини. URL: <https://ich.mcip.gov.ua/inheritance/734935ff-50fc-41a6-a76e-b95802e28134> (дата звернення: 17.06.2024)
10. Випікання весільних утят у селі Річки. URL: <https://ich.mcip.gov.ua/inheritance/ede03719-9c66-4258-8c3f-5846196d9328> (дата звернення: 17.06.2024)
11. Технологія приготування обрядового напою «Варена» в селі Боромля. URL: <https://ich.mcip.gov.ua/inheritance/5d3a378a-5025-4365-adf8-f14b6e5fbd2b> (дата звернення: 17.06.2024)
12. Традиція приготування ет аяклак (караїмський пиріжок з м'ясом). Досвід караїмів Мелітополя. URL: <https://ich.mcip.gov.ua/inheritance/2d78586c-078a-4b09-b51e-b148eed86bdb> (дата звернення: 17.06.2024)
13. Традиція приготування яворівського пирога. URL: <https://ich.mcip.gov.ua/inheritance/0341853e-c260-4e3d-b5ca-0838b99af07f> (дата звернення: 17.06.2024)
14. Асоціація сприяння розвитку гастрономічного та винного туризму в Україні. URL: <http://agvt.nuft.edu.ua/> (дата звернення: 17.06.2024)
15. Омельницька В. О. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму України. *Економічні студії*. 2018. № 2 (20). С. 121–126.
16. Укрінформ. URL: <https://www.ukrinform.ua/tag-gastronomicnij-turizm?page=1> (дата звернення: 17.06.2024)
17. Розмаїття гастрономічних фестивалів України. URL: http://tradyciynе.com.ua/rozmattya_gastronomchnih_festivalv_ukrani.html (дата звернення: 17.06.2024)
18. «Нежонатий» і ще 59 видів борщу приготують на етнофестивалі в Опішні. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/2739290-nezonatij-i-se-59-vidiv-borsu-prigotuut-na-etnofestivali-v-opisni.html> (дата звернення: 17.06.2024)
19. 30 українських фестивалів, про які не знає 98% українців. URL: <https://www.firtka.if.ua/blog/view/30-ukrainskih-festivaliv-pro-aki-ne-znae-98-ukrainciv76227> (дата звернення: 17.06.2024)

УДК 069(477.54)+069.1:39(477)+7.072.2*Сум/Тар

Валентина Сушко
(Харків – Київ)

РОЛЬ МУЗЕЮ СЛОБІДСЬКОЇ УКРАЇНИ ІМЕНІ Г. С. СКОВОРОДИ ТА МУЗЕЮ УКРАЇНСЬКОГО МИСТЕЦТВА В РОЗВИТКУ УКРАЇНОЗНАВСТВА

21 січня 1920 року відбулася край важлива подія в розвитку української гуманітаристики: була проведена реорганізація музеїв у Харкові в результаті якої були створені Музей Слобідської України імені Григорія Савича Сковороди та Музей українського мистецтва. Директором МСУ ім. Г. С. Сковороди став академік Микола Федорович Сумцов (185–1922), а Музею Українського мистецтва – його учень, доктор мистецтвознавства Стефан Андрійович Таранушенко (1889–1976). Ці музеї втілювали ідею музею як наукового центру та «скарбниці усього, що створено національним генієм».

Ключові слова: *етнографічне музейництво, Музей Слобідської України імені Г. С. Сковороди (МСУ), Микола Федорович Сумцов, Музей українського мистецтва, Стефан Андрійович Таранушенко.*