

Національна академія наук України  
Інститут мистецтвознавства, фольклористики та етнології  
ім. М. Т. Рильського

*Лідія Артюх*

***Культура народного  
харчування українців:  
історико-етнографічні ракурси***

Київ  
Видавництво ІМФЕ  
2021

УДК 392.8+394.1](477)

A-86

**Рецензенти:**

**В'ячеслав Кушнір** – доктор історичних наук, професор

**Віктор Кожухар** – доктор історії, професор

**Мирослав Сополига** – доктор історичних наук, професор

**Артюх Лідія**

A-86    Культура народного харчування українців: історико-етнографічні ракурси. Монографія / ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України. Київ, 2021. 358 с. + іл.

ISBN 978-966-02-9690-9

Друкується за рішенням вченої ради Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАН України  
(*протокол № 8 від 6 вересня 2021 р.*)

У книзі досліджуються витоки та історія українських кулінарних традицій. За історичними джерелами та етнографічними польовими матеріалами прослідковується поява певних сільськогосподарських культур на теренах України та використання їх у їжу, усталеність національних смаків та зміни харчових уподобань українців. Проаналізовано повсякденні та святкові страви різних верств населення, гостювий етикет та харчові заборони, гедонізм та досвід голодування. Читачі ознайомляться також з історією та традиціями споживання алкогольних напоїв, регіональними аспектами традиційної кулінарії.

ISBN 978-966-02-9690-9

© ІМФЕ ім. М. Т. Рильського  
НАН України, 2021

---

# Переднє слово

Матеріальне життя – це люди і речі, речі й люди..

*Фернан Бродель*

Повсякденне життя у своїй простоті не завжди ставало об'єктом зацікавлення культурологів й істориків. Здавалося, що є набагато важливіші події суспільного й особистого буття – це мистецтво й економіка, війни й зміни династій. Системі життєзабезпечення народів приділяли увагу мало. А проте розв'язання цієї проблеми дає новий погляд на історію в цілому. Видатний французький історик Фернан Бродель довів, що дослідження «структур повсякденності» дають нам для розуміння історичних процесів не менше, а значно більше, ніж опис завоювань територій і народів, а цивілізація не обмежується досягненнями промисловості й професійної агрокультури. Він об'єднав у єдину систему все життя людей, усі «побічні сюжети в традиційній оповіді: демографія, харчування, костюм, житло, техніка, монети, міста»<sup>1</sup>. Що стосується харчування, то в матеріальній сфері воно є не просто механізмом задоволення вітальних потреб людини: їсти, щоб жити, але й одним із важливих компонентів культури.

Перед етнологами, як і всіма, хто цікавиться історією, здавна постає питання: що є традиція? Чи вона незмінна протягом століть? Серед інших елементів матеріальної культури саме їжа вирізняється найбільшою сталістю в часовому контексті. У народній побутовій культурі система харчування, яка скла-

---

<sup>1</sup> Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. Москва, 1986. С. 37.

---

дається з низки важливих елементів (продукти і страви; звичаї, пов'язані з виготовленням продуктів і страв; повсякденний, святковий і ритуальний застільний етикет; режим харчування; харчові уподобання й заборони; харчування в екстремальних умовах), є найстійкіша в процесі історичного розвитку серед інших компонентів матеріальної культури. Можуть змінюватися ті чи інші елементи системи, додаватися нові харчові культури й страви чи, навпаки, зникати якісь архаїчні наїдки, проте народне харчування в цілому як система продовжує існувати. І це явище характерне не лише для українців, але й для багатьох народів Європи й світу. Ті з елементів побутової культури, які мають більшу залежність від природно-географічного й соціально-економічного факторів (народна агротехніка, народне житло), більше підпорядковані інтеграційним процесам. Якщо в інших складниках культури життєзабезпечення (житло, одяг, начиння) помітні лише окремі елементи суцільної системи на сучасному етапі, то можна цілком упевнено твердити, що в народному харчуванні до наших днів збереглася цілісна традиційна система, хоч і з досить значною часткою модифікацій. Звичайно, історія народної кухні не є окремою сторінкою загальної історії і досить тісно пов'язана з політичною й економічною історією народу. І харчування в різні часи – Київської Русі й козацтва, дохристиянських і християнських часів в Україні мають свою специфіку. Але певні кулінарні смаки й навички, заборони й уподобання, святкові трапези чи поховальні тризни й поминки об'єднують історію нашого народу в єдину структуру здавна й донині. Так історія й етнографія харчування кожного народу стає істотною частиною історії розвитку суспільства.

Важливим елементом народної кулінарної культури є також модель харчування, тобто який продукт забезпечує основну калорійність їжі, якими продуктами і в якому вигляді покривається потреба в білках.

---

Массімо Монтанарі, відомий історик-медієвіст, фахівець з історії харчування у Європі, висловив цілком слушну думку, що історія харчування – така ж складова частина історії цивілізації, як і політична чи то культурна історія<sup>2</sup>. Заглиблюючись в історію стародавнього світу, він виділив дві моделі харчування, які визначили, на його думку, подальшу історію повсякденного життя європейців: греки й римляни мали пріоритет у рослинному способі харчування (пшениця, оливки, виноград), а «варвари» віддавали перевагу м'ясній моделі (дичина, м'ясо свиней з лісових випасів, волонина, риба). Він розглянув ці моделі як опозицію двох типів господарств: обробку земель під землеробство і привласнення «дарів» природи дикої, неосвоєної, первісної<sup>3</sup>. Як хліборобство для римлян є ознакою більш високої культури виробництва продуктів харчування, так для «варварів» значення м'яса в культурі визначається як головна цінність. У капітуляріях франків розглянуто навіть дві міри покарання як рівнозначні: позбавлення зброї і відлучення від м'ясної їжі. Надзвичайний тягар першого покарання для людей, у яких війна є способом існування, примушує вияснити й важкість другого, що його супроводжує<sup>4</sup>.

Протистояння й пізніша інтеграція цих двох моделей склали передумову для еволюції європейської народної кулінарії. Проте така інтеграція відбувалася протягом сімнадцяти століть європейської історії. Як же проходила свій шлях у традиціях харчування Україна, починаючи з історії Київської Русі і до ХХ ст.? На це питання європейські науковці не дають відповіді, бо не мають для цього достатньо вивчених джерел.

Найраніші писемні джерела, а також археологічні матеріали, які можна паспортизувати як місцеві на території

---

<sup>2</sup> Монтанарі М. Голод и изобилие. История питания в Европе. Санкт-Петербург, 2009. С. 7.

<sup>3</sup> Там само. С. 12–15.

<sup>4</sup> Там само. С. 25.

України, стосуються переважно періоду Київської Русі. Тому саме з цієї доби ми й почнемо розгляд нашого питання, роблячи екскурси у давніші часи. Їжу (продукти, страви й напої, святковий стіл і трапезний етикет, заборони, уподобання й переваги в харчуванні, режим і сезонні форми харчування) як компонент народної матеріальної культури ми будемо розглядати в розвитку від часів Київської Русі, тобто початку писемного періоду.

Історію їжі як складового елемента народної культури часів Київської Русі бралися досліджувати небагато авторів <sup>5</sup>, побіжно торкалися цієї теми дослідники землеробства й скотарства, звичаїв і громадського побуту, мисливства і ремесел, загальної й соціально-політичної історії, мови й літератури <sup>6</sup>.

---

<sup>5</sup> Воронин Н. Н. Пища и утварь. *История культуры древней Руси*. Москва ; Ленинград, 1948. С. 263–279; Арциховский А. В. Пища и утварь. *Очерки русской культуры XIII–XV веков*. Москва, 1969. Ч. 1. Материальная культура; Артюх Л. Ф. Їжа та харчування в Київській Русі. *Етнографія Києва і Київщини. Традиції й сучасність*. Київ, 1986. С. 65–83.

<sup>6</sup> Попов А. Пирь и братчины. (Архив историко-юридических сведений). Москва, 1854; Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Санкт-Петербург. Т. I–III. 1893, 1895, 1903; Ржиги В. Ф. Очерки из истории домонгольской Руси. *Труды Государственного исторического музея*. 1929. Вып. 5; Цалкин В. И. Материалы для истории скотоводства и охоты в Древней Руси. *Материалы и исследования по археологии СССР*. 1956. № 51; Довженок В. Й. Землеробство Древньої Русі до середини XIII ст. Київ, 1961; Романов Б. А. Люди и нравы Древней Руси. Москва ; Ленинград, 1966; Горский А. Д. Сельское хозяйство и промыслы. *Очерки русской культуры XIII–XV веков*. Москва, 1969. Ч. 1; Шапов Я. Н. Брак и семья в Древней Руси. *Вопросы истории*. 1970. № 10; Филин Ф. П. Происхождение русского, украинского и белорусского языков. Ленинград, 1972; Рабинович М. Г. Очерки этнографии русского феодального города. Горожане, их общественный и домашний быт. Москва, 1978; Фроянов И. Я. Киевская Русь. Очерки социально-политической истории. Ленинград, 1980; Колесов В. В. Мир человека в

Для написання цієї книги ми використовували дані літописів, давньоруської літератури та археологічні матеріали. Історію матеріальної культури XIV–XV ст., зокрема їжі, важче простежити з огляду на погану збереженість тогочасної літератури, літописів та інших джерел, тому доведеться переважно послуговуватися археологічними дослідженнями та документальними пам'ятками<sup>7</sup>. Важливим етапом в історії культури України є період козацтва, дослідники якого торкалися й козацького побуту, а отже, й питань їжі та харчування<sup>8</sup>. Багату джерельну базу для вивчення тогочасного побуту становлять відомі літописи – Самовидця, Григорія Грабянки, Самійла Величка та ін.<sup>9</sup>

слове Древней Руси. Ленинград, 1986; Рабинович М. Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. Москва, 1988; Грушевський М. С. Нарис історії Київської землі від смерті Ярослава до кінця XIV сторіччя. Київ, 1991; Грушевський М. Історія України-Руси: В 11 томах, 12 книгах. 1991. Т. 1; 1992. Т. 2; 1993. Т. 3; 1993. Т. 4; 1994. Т. 5.; Данилевский И. Н. Древняя Русь глазами современников и потомков (IX–XII вв.). Москва, 2001 та ін.

<sup>7</sup> Арциховский А. В. Пища и утварь. *Очерки русской культуры XIII–XV веков*. Москва, 1969. Ч. 1. Материальная культура; Седов В. В. Восточные славяне в VI–XII веках. *Археология СССР*. Москва, 1982. Т. 14; Рыбаков Б. А. Язычество древних славян. Москва, 1981; Пам'ятки української мови. Грамоти XIV ст. Київ, 1974 та ін.

<sup>8</sup> Эварницкий Д. И. Запорожье в остатках старины и преданиях народа. Санкт-Петербург, 1888. Ч. 1; Эварницкий Д. И. Вольности запорожских козаков. Историко-топографический очерк. Санкт-Петербург, 1890; Bystron Jan Stanislaw. *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII*. 1976. Т. 2; Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків : у 3 т. Київ, 1990. Т. 1; Київ, 1990. Т. 2; Київ, 1991. Т. 3; Скальковський А. О. Історія Нової Січі або останнього Коша Запорозького. Дніпропетровськ, 1994.

<sup>9</sup> *Летопись событий в Юго-Западной России в XVII веке*. Составил Самоил Величко, бывший канцелярист канцелярии Войска Запорожского. 1720. Издание Временной комиссии для разбора древних актов. Київ, 1848. Т. 1. Київ, 1851, Київ, 1855. Т. 2; Київ, 1864. Т. 3, Т. 4.; Літопис Самовидця. Київ, 1971;

---

мемуари іноземців<sup>10</sup>, які мандрували Україною чи працювали тут, та ін. матеріали.

Розглядаючи ці цінні джерела, ми можемо судити про значно меншу опозиційність двох моделей харчування: хлібної й м'ясної на території України з часів Київської Русі. Через Візантію сюди досить швидко й безболісно проникла грекоримська модель харчування, чому сприяли також і безцінні ґрунти, географічно-кліматичні умови стародавньої України. Водночас її природні запаси буяли дикорослими рослинами, дичиною й рибою, що аж до XVIII ст. складало неабияку частку місцевої гастрономії. Аж до XIX ст. використовують луки й ліси для випасу свиней, великої й дрібної рогатої худоби, яка так само була істотним елементом харчування. Можна припустити, що на наших землях здавна, ще з середніх віків, безконфліктно співіснували обидві європейські моделі харчування.

З XIX ст. дослідники в Україні проявляють значний інтерес до вивчення етнографії, зокрема її елементу – народної їжі. Матеріали Російського географічного товариства (середина і друга половина XIX ст.) і його архів, що зберігаються нині у Санкт-Петербурзі, є цінним джерелом для науковців. Величезний архів етнографічних матеріалів початку XX ст. зібрано у Наукових архівних фондах рукописів та фонозаписів Інституту мистецтвознавства, фольклористи-

---

Львівський літопис і Острозький літописець. Джерелознавче дослідження. Київ, 1971; Літопис Гадяцького полковника Григорія Грабянки. Київ, 1992.

<sup>10</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. В. 2. Москва, 1897; Де Боплан Гійом Левассер. Опис України, кількох провінцій Королівства Польського, що тягнуться від кордонів Московії до границь Трансильванії, разом з їхніми звичаями, способом життя і веденням воен. Київ ; Кембрідж, 1990.



---

ки й етнології ім. М. Т. Рильського Національної академії наук України. У середині ХІХ ст. з'являється перша тематична етнографічна розвідка відомого українського етнографа М. Маркевича <sup>11</sup>, пізніше у матеріалах РГТ опубліковано велику статтю М. Левченка <sup>12</sup>. Цінним систематизованим джерелом є численні матеріали експедиції видатного етнографа П. Чубинського <sup>13</sup>, статті визначного дослідника українського побуту В. Гнатюка <sup>14</sup>, праці вітчизняного етнографа й фольклориста М. Сумцова <sup>15</sup>. У фундаментальній праці знаменитого українського вченого Ф. Вовка здійснено першу спробу типологічного аналізу народної їжі українців <sup>16</sup>. Так само цінна для нащадків кулінарна розвідка початку ХХ ст. З. Клиновецької. Чималий внесок у дослідження народного харчування українців зробили й сучасні етологи й фольклористи Л. Шевченко, А. Поріцький, В. Іваньо, Т. Гонтар, Л. Артюх, Т. Величко, Н. Боренько, О. Таран та ін.

---

<sup>11</sup> Маркевич М. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. Київ, 1860.

<sup>12</sup> Левченко М. М. Несколько данных о жилище и пище южноруссов. *Записки Юго-Западного отдела Географического общества*. Киев, 1875. Т. 2 С. 135–151.

<sup>13</sup> Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-русский край. Материалы и исследования, собранные д. чл. П. П. Чубинским. Санкт-Петербург, 1877. Т. 7.

<sup>14</sup> Гнатюк В. Народна пожива і спосіб її приправи у Східній Галичині. *Матеріали до українсько-руської етнології*. 1899. Т. 1; Народна пожива в Галичині. *Матеріали до українсько-руської етнології*. 1918. Т. 18.

<sup>15</sup> Сумцов Н. Ф. Культурные переживания. Київ, 1980; Хлеб в обрядах и песнях. Харьков, 1885; Религиозно-мифическое значение малорусской свадьбы. Київ, 1885.

<sup>16</sup> Вовк Хв. Украинский народ в его прошлом и настоящем. Петербург, 1916. Т. 2.

---

# Продукти і страви

Визначальним напрямом господарства давньоруського населення було землеробство, насамперед – хліборобство. Продукти хліборобства називали на півдні давньоруських земель «сьбожье» (порівняймо українське «збіжжя», білоруське «збожжа»), у новгородсько-псковському регіоні Київської Русі – «обілье». Обидва слова, найвірогідніше, мали первісне значення «достаток», «маєток», «добро»<sup>1</sup>. Знахідки точильних каменів для нагострювання ножів, сокир, серпів і численні знахідки самих серпів у наддніпрянських полях підтверджують значення хліборобства у давніх слов'ян<sup>2</sup>.

У часи Київської Русі й пізніше, аж до наших часів, головним продуктом, харчовим запасом і основою їжі був хліб. Хліб (як страву) людство споживає здавна – із періоду збиральництва і раннього рільництва, а в нинішньому його вигляді, вірогідно, з 6 тис. до н. е. До цього часу це могли бути прісні коржі, печені або смажені на розпеченому камінні. Пізніше, з винаходом досконаліших форм вогнища й посуду, з окультуренням ширшого кола зернових, вдосконалювались і способи випічки хліба.

---

<sup>1</sup> Филин Ф. П. Происхождение русского, украинского и белорусского языков. Ленинград, 1972. С. 550–552.

<sup>2</sup> Chojnowski Józef. Słowianie w czasach przedhistorycznych i opisanie archeologicznych kolekcji. Київ, 1902. С. 77, 78 та ін.

Архаїчні види прісного хліба зберігалися проте в кожного народу. В українців, зокрема, споживали ще в часи Київської Русі «опрісноки», «пряжмо», «сковрадники», а подекуди й нині готують прісні коржі на щодень і «жиляники» першого дня Великого посту, а також «шулики» на свято Спаса-Преображення.

Найдавніші відомості про вчинений хліб надійшли до нас із часів Стародавнього Єгипту. За давньоєгипетськими міфами, один з головних богів Озіріс навчив людей культивувати зернові й випікати хліб. Староєгипетські фрески і тексти донесли до нас докладні описи й зображення способу приготування ячмінного і пшеничного хліба: фараонові невільники спершу сушили зерно, потім товкли його в ступах, віяли, мололи на жорнах, пересівали борошно, заквашували, місили тісто й нарешті випікали хліб у спеціальних керамічних формах, загортаючи їх у жар.

Спосіб випічки вчиненого хліба не в печах, а на відкритому вогнищі, був відомий і в Україні у значно пізніші часи. У XVIII–XIX ст. чумаки, не маючи стаціонарних печей, нерідко пекли хліб у глиняних кухлях-формах, загортаючи їх із тістом у жар від багаття. Кухоль накривали перекинутою череп'яною мискою більшої місткості, щоб її вінця торкалися вугілля, і зверху теж насипали жар. Так утворювалася конструкція, подібна до склепіння печі.

Винахід закваски (розчини, дріжджів) не обов'язково належить стародавнім єгиптянам, можливо, учинений хліб виник відразу в кількох пунктах стародавнього світу, адже відомо, що й греки, й римляни, й давні євреї віддавали перевагу смачному й легкоотравному продукту над його прісним попередником. За 400 років до н. е. в м. Салермо (сучасна Італія) було видано кодекс здоров'я, де обумовлювали правило:

«Хліб не гарячим хай буде, квашеним  
Повинен і пористим бути,

Добре пропеченим, в міру солоним;  
 Борошно хай буде добрим для хліба...  
 Квашений хліб: добре пропечений  
 І в міру солоний, чистий  
 Здоров'я дає»<sup>3</sup>.

Знахідки й на слов'янських поселеннях VI–VII ст. глиняних ритуальних хлібців, що імітували випечені хлібини й відповідали розмірам знайдених там же сковорід, підтверджують існування вже в той період печеного вчиненого хліба<sup>4</sup>. Є й численні свідчення з часів Київської Русі про хліб квасний на хмелю, який вже настільки цінували, що він став одним із пунктів розходжень між течіями християнської церкви (XI ст.): православна церква для проскур обрала вчинене, а католицька – прісне тісто.

У Печерському патерику згадано: «Овогда моукоу расыпающе, иножда же положеньи квас на оустроение хлебомъ разливахоу»<sup>5</sup>. Не викликає сумнівів щодо способу приготування хліба й інший документ: «Просфиры же сам печаше: преж пшеницоу толчаше и меляше, и моукоу сеяше, и тесто мясяше и квасяше»<sup>6</sup>.

Феодосій Печерський у поученні князеві Ізяславу про суть католицьких «ересей» одним з головних гріхів іновірців називав те, що вони «опресноки служат»<sup>7</sup>. Аж до XVI ст. тривала боротьба за квасний хліб як єдино прийнятний у євхаристії.

<sup>3</sup> Цит. за: Смоляр В. І. Історія харчування. Київ : Медицина України, 2006. С. 135.

<sup>4</sup> Русанова И. П. Славянские древности VI–VII вв. Москва, 1976. С. 50; Третьяков П. Н. По следам древних славянских племен. Ленинград, 1982. С. 128.

<sup>5</sup> Патерик Киево-Печерского монастыря. Санкт-Петербург, 1911. С. 29.

<sup>6</sup> Очерки русской культуры XIII–XV веков. Москва, 1969. Ч. 1. Материальная культура. С. 92.

<sup>7</sup> Памятники литературы Древней Руси. XII век. Москва : Художественная литература, 1980. С. 614.

Український письменник Іван Вишенський у «посланнях» знову звертався до цієї теми: «Дивися на істинне таїнство, адже брав хліб квасний, тобто таки хліб, а не опрісноки»<sup>8</sup>. Суперечки про традицію у православній церкві використовувати для євхаристії квасний хліб точилися не одне століття, і навіть у XVI ст. Мелетій Смотрицький засуджував західну традицію опрісноків як еретичну.

Археологи знаходили численні свідчення про випічку хліба східними слов'янами ще з VI ст. Для випікання хліба застосовували невеликі круглі глиняні сковороди з бортами по краю – різновид форми<sup>9</sup>. Пекли хліб у надземних печах, на відміну від звичаїв південних народів, які споруджували хлібні печі-ями. В. Блаватський, який досліджував північнопонтійські міста на території теперішньої України, знаходив численні рештки і простих наземних вогнищ, і переважно – рештки справжніх хлібних печей. В Ольвії (нині Миколаївська область) навіть було знайдене велике приміщення пекарні, що, вірогідно, споруджене в I–III ст. н. е.<sup>10</sup>

На причорноморських територіях України ще в античні часи греки культивували пшеницю, ячмінь, просо і зернобобові рослини<sup>11</sup>. Археологи вважають, що частину злаків греки могли привезти з собою, наприклад, гречку, яку культивували в Херсонесі і на нижньому Дону, або полбу, знайдену на Боспорі. Жито ж у Північному Причорномор'ї вважали

---

<sup>8</sup> Вишенський І. Твори. Київ : Дніпро, 1986. С. 96–97.

<sup>9</sup> Седов В. В. Восточные славяне в VI–XIII вв. *Археология СССР*. Москва : Наука, 1982. Т. 14. С. 238.

<sup>10</sup> Блаватский В. Д. Античная археология Северного Причерноморья. Москва : АН СССР, 1961. С. 39.

<sup>11</sup> Античные города северного Причерноморья. *Археология СССР*. Москва : Наука, 1984. Т. 9. С. 155.

*Культура харчування українців*

бур'яном, що супроводжував пшеницю<sup>12</sup>. В. Блаватський відзначив, що в Пантікапеї в одній із зернових ям III ст. н. е. разом із зернами м'якої пшениці і ячменю було знайдено також дрібні зерна жита. Були також знахідки жита в Ольвії й більш раннього часу. Він вважає це підтвердженням гіпотези, що жито спершу було польовим бур'яном<sup>13</sup>.

В Україні (за винятком крайніх південних районів) віддавали й досі віддають перевагу житньому хлібові. Про це свідчать і давньоруські літописи, і пізніші документи. Археологи вважають, що жито частково замінило пшеницю після похолодання в добу бронзи, коли зона її культивуації посунулася на південь Європи. Французький культуролог Фернан Бродель, спираючись на дані археологів і палеоботаніків, стверджував, що як супутник і «співтовариш» пшениці – жито особливо поширилося на півночі Європи під час великих вторгнень V ст., закріпившись там разом з трипіллям. У середні віки голод примушував з Прибалтики кораблями вивозити жито, невибагливе до ґрунтів і кліматичних катаклізмів, у країни, які традиційно раніше споживали тільки пшеничний чи ячний хліб. «Потім – в океанські порти Піренейського півострова, – продовжував учений, – а за тим у часи великої кризи 1590 року як масове явище, – і в Середземне море». Видатний французький культуролог сприймав як велику скруту рівномірність посівів пшениці і жита у Франції початку XVIII ст.: «Залишається суворим фактом, що протягом усього XVIII ст. засіяні усіма зерновими землі розподілялись у Франції приблизно навпіл між “bled” (тобто хлібними злаками, пшеницею й житом) і “дрібним зерном” (ячменем, вівсом, гречкою й просом) і що, з другого боку,

---

<sup>12</sup> Там само.

<sup>13</sup> Блаватський В. Д. Античная археология Северного Причерноморья. Москва : АН СССР, 1961. С. 34.

жито, котре було близько 1715 року на рівних із пшеницею, у 1792 році співвідносилося з нею як 2:1»<sup>14</sup>.

Саме жито вважали за часів Київської Русі головним хлібом, воно увійшло навіть в стародавній фольклор, яким, зокрема, скористався відомий Данило Заточник: «Не сей бо на бразнах жита, ни мудрости на сердци безумных. Безумных бо не сеють, ни орють, ни в житницу собирають...»<sup>15</sup>.

На території України культивоване жито з'явилося, імовірно, у V–VI ст. до н. е. У Київській Русі жито було одною з головних хлібних культур<sup>16</sup>. Серед інших зернових воно посідало особливе місце, про що свідчить і семантика слова «жито». Первинне значення цього слова, очевидно, – «їжа», пізніше – «зерно», «хліб». У більшості випадків за давньоруськими пам'ятками неможливо встановити, чи словом «жито» названо хліб у найширшому значенні цього слова, чи якийсь конкретний злак. На думку відомого лінгвіста Ф. Філіна, культура жита, більше розвинена на південнослов'янських землях, засвоєна на півночі пізніше, і тому «житом» там називають ячмінь, залишивши для менш відомого злака назву «р'язь». У місцях пізньої давньоруської колонізації, на північному сході і сході Росії «жито» – усіляке зерно<sup>17</sup>. Й саме в цьому значенні воно відоме в більшості слов'янських мов.

<sup>14</sup> Бродель Ф. Структури повсякденності: возможное и невозможное. Москва : 1986. С. 124.

<sup>15</sup> Памятники литературы Древней Руси. XII век. Москва : Художественная литература, 1980. С. 394.

<sup>16</sup> Див.: Довженок В. Й. Землеробство Древньої Русі. Київ, 1961. С. 135–136 та ін.

<sup>17</sup> Филин Ф. П. Происхождение русского, украинского и белорусского языков. Ленинград, 1972. С. 550–552, 554, 558; Мартынов В. В. Семантические архаизмы на южнославянской языковой периферии. *Ареальные исследования в языкознании и этнографии*. Ленинград, 1977. С. 184.

## Культура харчування українців

У літописах трапляються численні записи, що свідчать про побутування багатьох значень слова «жито»: «Того же лета рожь не родися по всеи нашей земли и дорого бысть жито» (1229); «Тоя же осены ездѣ князь Александр с Псковичи под Новый городок Немецкий и вся жита потроша»; «Бысть меженина велика в земли Руской, дороговъ и гладъ хлебныи и скудота всякого жита» (1332); «Изби мразь всяко жито и бысть дрогость люта, по пяти гривен зобница» (1314); «Изби мразь рожь и бысть убыток крестьяномъ хлебомъ» (1335); «Аще крадетъ гумно или жито в яме» («Правда Ярослава»); «Аще чикъ иметь красти конопле или лен и всякое жито...» (XV ст.)<sup>18</sup>. А. Горський, справедливо відзначивши визначальну роль жита у землеробстві давньоруського періоду, стверджував, що у літописних переліках землеробських культур жито завжди було на першому місці за значенням<sup>19</sup>. Навіть у колядках жито так само «вміщували» так само на початок співу:

«Дарував їй Бог два мішки жита,  
Славен еси!  
Славен Господь Бог на небеси!  
Мішок пшениці на паляниці,  
Славен еси!...  
Мішок гречки на варенички,  
Славен еси!»<sup>20</sup>

<sup>18</sup> Полное собрание русских летописей, издаваемое постоянною историко-археографическою комиссиею Академии Наук СССР (далі – ПСРЛ). Т. 1. Лаврентьевская летопись. Вып. 2. Суздальская летопись по Лаврентьевскому списку. Ленинград, 1927. С. 451; ПСРЛ. Санкт-Петербург, 1848. Т. 4. С. 212, 184, 209; Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Санкт-Петербург, 1903. Т. 1. Стлб. 1270.

<sup>19</sup> Горский А. Д. Сельское хозяйство и промыслы. *Очерки русской культуры XIII–XV вв.* Москва, 1969. Ч. 1. С. 40–41.

<sup>20</sup> Бессараба И. В. Материалы для этнографии Херсонской губернии. Петербург, 1916. С. 345.



Мандрівник П. Алеппський, який разом із сирійським патріархом Макарієм відвідав Україну (за його назвою «землю козаків») у XVII ст., писав про значення житнього хліба: «Це не пшениця, хліб з нього [жита. – Л. А.] буває чорним, його люблять більше за білий: бувало, що воевода надсилав нашому патріархові подарунок, то спершу підносили цей, чорний хліб, тому що він у них більше в пошані, а потім уже білий»<sup>21</sup>. У літописі Самовидця при описах неврожаїв, навал сарани, голоду також передусім названо підвищення цін на жито<sup>22</sup>; так само і у Львівському літописі: 1570 року – «Мороз поморозил жито мая подполня»; 1620 року – «Жита колода по злотих 24»; 1621 року – «Того ж року дорожина була: жито по 12 злот., ячмінь – по 8, а овес – по 6. І того ради і у крамах все поднялось дорого»; 1622 року – «Жита колода по золотих 24»<sup>23</sup>.

Українці в уподобаннях квасного житнього хліба були не порушні протягом століть. Український мандрівник Василь Григорович-Барський, котрий у 20-х роках XVIII ст. відвідав Італію, писав із здивуванням: «Не знайдеш тут хліба квасного, а все солодкий, як мед: нам його давали, як милостиню, та наїстися ним неможливо, хоч би скільки з'їв»<sup>24</sup>; «У всій Венеції і далі, аж до Риму та до Барі я не бачив чорного житнього хліба, лише пшеничний всюди, білий, як сніг, а малий, як проскурки, тому й дорого коштує»<sup>25</sup>.

---

<sup>21</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном архидиаконом Павлом Алеппским. Москва, 1897. Вып. 2. С. 124.

<sup>22</sup> Літопис Самовидця. Київ : Наукова думка, 1971. С. 151, 162 та ін.

<sup>23</sup> Бевзо О. А. Львівський літопис і Остерський літописець. Джерелознавче дослідження. Київ, 1971. С. 101, 105, 135.

<sup>24</sup> Григорович-Барський В. Мандри по святих місцях Сходу з 1723 по 1747 рік. Київ : Основи, 2000. С. 37.

<sup>25</sup> Там само. С. 40.

## Культура харчування українців

---

У донесенні ректора Києво-Могилянської академії Сильвестра Кулябки (1743 р.) митрополитові Рафаїлу Заборовському про щорічні грошові та натуральні прибутки вчителів вказується: «...На осмине имеющихся члк учителей на хлеб муки ржаной на тиждень виходить одна четверть <sup>26</sup>, в год четвертей пятьдесят две, з одной четверти хлебов сорок два, на день осми члвкам хлебов шесть – на фелософейческого полтора, на язического один, на реторического... один хлеб, на поетицкого, синтактицкого один хлеб, на граматического, инфимеского один хлеб, на фарисского полхлеба. Итого на день на осми шесть, а в год две тысячи сто девяносто пять хлебов, смякая хлеб по две копейки денег, сорок два рубли восемьдесят копеек» <sup>27</sup>. Навіть зважаючи на те, що житній хліб коштував значно дешевше за пшеничний, витрати на нього за рахунок кількості були майже вдвічі вищими <sup>28</sup>.

І якщо римське хліборобство було орієнтоване на виробництво пшениці, то на півночі Європи X–XI ст. жито, яке греки й римляни вважали бур'яном, стає одним із найпоширеніших хлібних злаків. М. Монтанарі, цитуючи Плінія, говорить: «Жито родиться на будь-якому ґрунті, даючи врожай сам-сто, і сама солома слугує добривом» <sup>29</sup>. Звичайно, такої врожайності досягти в ті часи було неможливо, але таке перебільшення свідчить про повагу до цієї хлібної культури.

Для смаку ще в давньоруські часи добавляли до житньої або житньо-ячної розчини й борошно житнього солоду, яке

---

<sup>26</sup> Четверть дорівнювала 8 четверикам або становила близько 210 л.

<sup>27</sup> Києво-Могилянська академія кін. XVII – поч. XIX ст. Повсякденна історія. Київ, 2005. С. 52–53.

<sup>28</sup> Там само. С. 53.

<sup>29</sup> Монтанарі М. Голод и изобилие. История питания в Европе. Санкт-Петербург, 2009. С. 45.

надавало хлібові приємного солодкуватого смаку<sup>30</sup>. Готували солод у такий спосіб: зерно жита чи ячменю пророщували, висушували, майже підсмажуючи, і мололи на борошно. Згадки про хлібний солод є у «Руській правді» близько 1114 року<sup>31</sup> Ячмінний солод переважно використовували при виготовленні пива чи квасів, з житнім робили хліб.

Розчину готували на хмелю, який був уже добре відомий як бродильний продукт за часів Київської Русі<sup>32</sup>, а, можливо, й раніше. Тісто для хліба готували, звичайно, не лише з чистого жита, а й із сумішей з ячним, пшеничним борошном, висівками, а в голодні роки додавали дубову кору, мох, липове листя, лободу, товчену соснову глицю, полову. Голодні ж роки траплялися нерідко, тільки на початку XIII ст. літописці їх зафіксували декілька: 1214, 1215, 1230. Хліб із чистого житнього, а тим більше пшеничного борошна, був привілеєм заможніших верств населення аж до XX ст.

Певно, що пшеницю, яка, за «Словом» Данила Заточника, «много мучима чист хлебъ являєть»<sup>33</sup>, використовували у хлібопечінні лише на свята, а, можливо, й тільки на князівському дворі чи у монастирській верхівки. Святкові чи недільні пироги, калачі пекли з найкращих сортів борошна: «Кое на колачи, кое на хлебы»<sup>34</sup>.

Пшениця у середньовічному побуті була культурою достатку, свята, вишуканої кухні. У народі говорили: «Жито й пшениця – божа пашниця». Фернан Бродель у своїй фундаменталь-

<sup>30</sup> Арциховский А. В. Пища и утварь. *Очерки русской культуры XIII–XV веков*. Москва, 1969. Ч. 1. Материальная культура. С. 298.

<sup>31</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Санкт-Петербург, 1903. Т. 3. Стлб. 462.

<sup>32</sup> Там само. Стлб. 1375–1377.

<sup>33</sup> Памятники литературы Древней Руси. XII в. Москва, 1980. С. 390.

<sup>34</sup> ПСРЛ. Т. 4. С. 273.

*Культура харчування українців*

ній праці «Структури повсякденності: можливе й неможливе» звертає увагу на різницю в сприйнятті харчових уподобань між скотарями й землеробами, наводячи уривок зі щоденника мандрівника Дженкінсона – купця, який 1558 року проїхав через Москву, Архангельськ і Поволжя до долини Амудар'ї. Він, спраглий і голодний, минувши пустелю, знайшов там нарешті прісну воду, кобиляче молоко й конину, але не побачив там хліба! Неподалік від Астрахані він зустрів «величезне стійбище татар-ногайців, які <...> не знають іншого ремесла, окрім війни, не вміють ні обробляти землю, ні сіяти, і які насміхаються з руських, проти котрих воюють. Хіба ж можуть бути справжніми чоловіками ці християни, що їдять пшеницю і її ж п'ють (пиво й горілка виготовляється із зерна)? Ногайці п'ють молоко, їдять м'ясо – і це зовсім інша справа»<sup>35</sup>. Суперечності між двома типами культур – скотарською й землеробською, звичайно, не ґрунтувалися на протиріччях побутового рівня (хто що їсть), однак виявляли різне сприйняття способу життя. У хліборобів була відмінна від скотарів модель харчування. Перші втамовували голод хлібними культурами, споживаючи переважно пшеницю, жито, просо, ячмінь та інші зернові культури і лише частково забезпечуючи необхідний білковий рівень продуктами скотарства. Скотарі (особливо кочівники) споживали багато м'яса й молочних продуктів, лише додаючи до раціону хлібні вироби як доповнення.

Відома російська етнологиня Н. Жуковська, перебуваючи в експедиції в Монголії у 70–80-х роках ХХ ст., зафіксувала у місцевій кухні серед головних страв чай із сіллю, маслом, підсмаженим борошном, курдючним салом, кістковим баранячим мозком і меленим в'яленим м'ясом, сир, варену бара-

---

<sup>35</sup> Бродель Ф. Структури повседневности: возможное и невозможное. Москва, 1986. С. 118–119.

нину й конину, рідше яловичину, козлятину чи верблюжати-ну. Серед дичини в кочових чи напівкочових скотарів і досі цінують м'ясо косуль, кабанів, тарбаганів<sup>36</sup>. Отже, м'ясо й молочні продукти навіть у ХХ ст. особливо важливі в харчуванні народу, який проніс цю традицію через багато століть аж до нашого часу.

Відомо, що навіть «м'ясоїдна» центральна й північна Європа вже з ХІ ст. у своєму повсякденному раціоні поступово переходить на хлібну модель харчування. Середньовічні документи свідчать про справжній переворот у свідомості європейців щодо сприйняття хліба. У романомовному ареалі поширюється слово «complanatico», що означає «те, що їдять із хлібом». Тобто хліб поступово стає головною стравою, а решта їжі – це все, що до нього додається<sup>37</sup>.

На території України, крім головної хлібної культури – жита, сіяли, звичайно, й пшеницю, хліб із якої вважали вишуканим. Пшеницю людство культивує так давно, що суперечки про її походження серед учених досі не стихли. Археолог В. Хвойко і біолог К. Фляксбергер категорично висловлювалися за місцеве походження пшениці. Її знали добре ще в Стародавньому світі. Єгипетським фараонам у гробницю клали разом із найнеобхіднішими у потойбічному світі речами – прикрасами, столовими приборами, посудом, постіллю – обов'язково чашку пшеничного зерна. На давньоєгипетських фресках можна побачити й весь процес обробки зерна: від збирання й молотьби до мелення на жорнах і виготовлення печеного хліба. Стародавні римляни справедливо вважали кращим хліб із пшеничного зерна, а ячмінний для них був чорним – *hordeaceus*. Відома польська

<sup>36</sup> Жуковская Н. Л. Судьба кочевой культуры. Москва, 1990. С. 36–37.

<sup>37</sup> Монтанари М. Голод и избытие. История питания в Европе. Санкт-Петербург, 2009. С. 63.

## Культура харчування українців

дослідниця історії греко-римської культури Л. Винничук розповіла про староримський побут: «Середній римлянин харчувався хлібом, випеченим із пшеничного борошна, – ця пшениця виростає у Сицилії чи в Північній Африці... Хліб пекли білий, він же був найдорожчим, а також чорний, із борошна низькосортного помелу, що називався селянським. Був також “табірний” хліб – для війська, “плебейський” – для безкоштовних роздач бідності чи для продажу за встановленими твердими цінами»<sup>38</sup>, (нині б його називали «соціальним»). Говорячи про грецькі застільні традиції, вона зазначила: «Хлібне борошно виготовляли із ячменю, пшениці, проса й полби, і від виду і якості муки залежали сорт і смак печеного хліба – білого чи чорного»<sup>39</sup>. Висока символічна роль хліба у часи грецької колонізації Північного Причорномор'я підтверджується й знахідками культових глиняних хлібців на святилищі Ольвії<sup>40</sup>, нинішній території України.

На території України пшеничні зерна археологи знаходять на розкопках трипільських поселень, тобто пшениця відома тут уже близько 5000 років<sup>41</sup>. У Криму (Боспорське царство) у період давньогрецької цивілізації сіяли, судячи з археологічних розкопок, пшеницю, ячмінь, просо, сочевицю, і сочевицеподібну вичку<sup>42</sup>. За М. Вавиловим, територія Правобережної України була одним з найдавніших центрів землеробства терену колишнього СРСР. За його дослідженнями, на Правобережжі у VI тисячоліт-

<sup>38</sup> Винничук Л. Люди, нравы, обычаи Древней Греции и Рима. Москва : Высшая школа, 1988. С. 265.

<sup>39</sup> Там само. С. 264.

<sup>40</sup> Козуб Ю. И. Древнейшее святилище Ольвии. *Ольвия*. Київ : Наукова думка, 1975. С. 142–143.

<sup>41</sup> Барбарич А. І. Наші культурні рослини. Київ, 1952. С. 11.

<sup>42</sup> Гайдукевич В. Ф. Боспорское царство. Москва ; Ленинград, 1949. С. 95–96.

ті до н. е. дрібні спільноти мисливців і рибалок починають приручати бика й свиню і вирощувати пшеницю-однозернянку<sup>43</sup>. Саме пшеницю найбільше сіяли у грецьких колоніях Північного Причорномор'я (теперішній Південь України)<sup>44</sup>. Вивозили її й від скіфів-землеробів у країни Середземномор'я та інші<sup>45</sup>.

Чеський археолог З. Темпір доводив, що пшеницю культивували в Європі, зокрема Центральній, ще з часів неоліту (4500–3000 рр. до н. е.)<sup>46</sup>. На території Північного Причорномор'я в культурних шарах античних часів археологи знайшли численні піфоси і зернові ями для пшениці, а подекуди і ретельно вимолочені й відвіяні зерна<sup>47</sup>. Знаний російський археолог П. Третьяков у розкопках слов'янських пам'яток VIII–X ст. в басейні р. Сули у зернових ямах виявив жорна, просо, м'яку пшеницю й рештки комор, у яких це зерно зберігалось<sup>48</sup>. Український археолог В. Баран знаходив зерна пшениці, ячменю й проса на території слов'янських поселень Верхнього Подністров'я і Західної Волині в культурних шарах

---

<sup>43</sup> Див.: Вавилов Н. Центры происхождения культурных растений. Москва ; Ленинград, 1926; Вавилов Н. Мировые ресурсы зерновых культур. Москва ; Ленинград, 1957.

<sup>44</sup> Античные города северного Причерноморья. *Археология СССР*. Москва : Наука, 1984. Т. 9. С. 155.

<sup>45</sup> Либеров П. Д. Земледелие у скифских племен Поднепровья в VI–II вв. до н. э. *Материалы по истории земледелия СССР*. Москва, 1979. Сб. 1. С. 99.

<sup>46</sup> Темпир З. Распространение сельскохозяйственных растений на нынешней территории ЧССР в доисторическую и раннеисторическую эпоху. *Труды XII Международного конгресса антропологических и этнографических наук*. Москва : Наука, 1970. Т. 5. С. 513–514.

<sup>47</sup> Блаватский В. Д. Античная археология Северного Причерноморья. Москва : АН СССР, 1961. С. 37.

<sup>48</sup> Третьяков П. П. Сельское хозяйство и промыслы. *История культуры Древней Руси*. Москва ; Ленинград, 1948. С. 50.

## Культура харчування українців

VI–VII ст.<sup>49</sup>. Відомий український археолог В. Довженок наголошував, що і озиму, і яру пшениці дуже широко культивували в Київській Русі<sup>50</sup>. «Ізборник Святослава» (1073 р.) засвідчує «обилъе пшеницы и ячмыка»<sup>51</sup>. Але напевно вже тоді пшеничний хліб був привілеєм харчування заможних верств населення або святкового столу простолюдина. У «Слові» Данила Заточника згадано пшеницю, яка «много мучима чист хлеб являеть»<sup>52</sup>. За слобожанськими легендами пшеницю в Україні сів ще прабатько Адам. Після вигнання з раю його пекучі сльози, змішані із землею, стали зернами пшениці й дали йому роботу та визначили спосіб існування.

Антіохійський мандрівник Павло Алеппський, що подорожував по Молдавії, Валахії й Україні до Московії у середині XVII ст., писав про «землю козаків» (як він називав Україну): «Що стосується роду посівів у цій країні, то їх багато. Перший – пшениця двох порід: в однієї колосся з остюками, друга – без них. Вона добре росте в цій країні, сягаючи висоти близько трьох аршинів. Сіють також пізню (яру) пшеницю, тобто літній посів: ми були наприкінці липня, а вона ще не колосилась і була зелена, мов смарагд, з причини частих дощів, котрі не припиняються навіть улітку»<sup>53</sup>.

У згаданому вже донесенні ректора Києво-Могилянської академії йдеться про необхідність для восьми вчителів «...муки

<sup>49</sup> Баран В. Д. Ранні слов'яни між Дністром і Прип'яттю. Київ : Наукова думка, 1972. С. 70, 71.

<sup>50</sup> Довженок В. Й. Землеробство Древньої Русі. Київ, 1961. С. 130.

<sup>51</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 2. Стлб. 1779–1780.

<sup>52</sup> Памятники литературы Древней Руси. Москва, 1980. С. 391–399.

<sup>53</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном архидиаконом Павлом Алеппским. Вып. 2. От Днестра до Москвы. Москва, 1897. С. 124.



пшеничної на булки, на галушки на одного в год по три четверти, на осми четвертей двадцять четири, смякая на денгу четверть по рублю, денег двадцать четири рубли»<sup>54</sup>.

Тоді пшеничні хліб і паляниці та інші страви з якісного пшеничного петльваного борошна, що ми споживаємо їх сьогодні на щодень, були «лакоминами» богів, як вважав І. Котляревський:

«В се врем'я в рай боги зібрались  
К Зевесу в гості на обід,  
Пили там, їли, забавлялись,  
Забувши наших людських бід.  
Там лакомини різні їли,  
Буханчики пшеничні білі,  
Кислиці, ягоди, коржі  
І всякі-різні витребеньки, –  
Уже, либонь, були п'яньєнки  
Понадувались, мов йоржі»<sup>55</sup>.

Уже 1666 року в знаменитій енциклопедії Бусенгольта «Le nouveau Théâtre du Monde» згадано Україну як землю, де «родиться стільки хліба, що нарід не знає, що з ним робити, тим більше, що нема тут суднохідних річок, що вливалися б у море, крім Дніпра, але на ньому плавання можлива тільки на просторі 50 миль униз від Києва, бо далі перешкоджають 13 порогів»<sup>56</sup>.

Про «торжество» української пшениці навів дані й Ф. Бродель: «У мемуарі від 1771 р., – писав він, – повідомляється: “Ще зараз на Поділлі й на Волині стоять величезні,

<sup>54</sup> Києво-Могилянська Академія кін. XVII – поч. XIX ст. Повсякденна історія. Київ, 2005. С. 53.

<sup>55</sup> Котляревський І. Енеїда. Київ : Дніпро, 1969. С. 44.

<sup>56</sup> Січинський В. Чужинці про Україну. Київ, 1992. С. 110–111.

## *Культура харчування українців*

---

як будинки, бурти загниваючої пшениці, якою можна було б прогудувати всю Європу...»». Така ж ситуація надмірного, катастрофічного багатства склалася і 1784 року. Один із французьких учених відзначав: «Пшениця настільки дешева в Україні, що багато землевласників відмовляються від її вирощування. Однак кількість цього зерна така, що воно годує не лише значну частину Туреччини, але забезпечує експорт в Іспанію й Португалію». «А рівним чином, – закінчує французький вчений, – і у Францію, через Марсель; тамтешні кораблі вантажилися чорноморською пшеницею чи то на островах Егейського моря, чи то в Криму, наприклад, в Гьозлеві – майбутній Євпаторії». У XIX ст. експансія дешевої й якісної української пшениці викликає неабиякий переполюх у Європі. У 1803 році прибуття кораблів з українською пшеницею в Італію місцеві хлібороби називали катастрофою, яка підривала їхній ринок. А 1818 року загрозу українського пшеничного експорту розглядав вже й французький парламент, який змушений був шукати способи протистояння<sup>57</sup>. І однак пшениця не була головною хлібною харчовою культурою в Україні ні в XII, ні у XIX ст. Вона стійко тримала друге, а то й третє місце після жита або й гречки.

Навколо посівів пшениці протягом століть створювалося чимало всіляких забобонів, посіви охороняли за допомогою магічних дій, які повинні були, на думку сіячів, примножувати врожай цієї культури. Віддавали перевагу сіянню на повному місяці і уникали посівних робіт на новому місяці, бо, за уявленнями, у першому випадку пшеничний колос мав наливатися й бути повним, а в другому – навпаки. Для вдалого врожаю при початку посівних робіт на чотирьох кутах ниви закопували

---

<sup>57</sup> Бродель Ф. Структури повсякденности: возможное и невозможное. Москва, 1986. С. 122–123.

середохресні хрести. Їх випікали в середу, яка ділила Великий піст навпіл, тому й тиждень називався «середохресним». Це були вироби з качалочок вчиненого тіста, складених у формі хреста, іноді ще й притрушені маком. Хрести укладали в засіки з посівним зерном, щоб узяти на поле на початку сівби. Частину хрестів закопували, частину – з'їдали тут же, на полі, поділившись із волами. М. Сумцов припускав, що ці хлібчики були не лише атрибутами християнської традиції, але й «виражали древні прийоми зустрічі весни»<sup>58</sup>. Після закінчення жнив на полі залишали жменю колосся, яке потайки від чужих очей зв'язували вгорі, а під цей живий снопок клали окраєць хліба з водою чи просто насипали пшеничні зерна: «Спасова борода», «Дідова борода». Ця нехитра жертва матері-землі повинна була принести врожай і на наступний рік.

Про високу цінність хліба як головного харчового продукту свідчить поширена в Україні в сотнях варіантів легенда про Стоколос. Начебто, коли нащадки Адама і Єви заселяли Землю, хліба був повний достаток, бо колосся з зерном на стеблі росло від самої землі. Люди забагатіли і перестали поважати плоди трудів своїх. Господь (в різних варіантах сам чи зі святим Миколаєм в образі прошаків) пішов по Землі й побачив, що хліб не цінують, а жебраків, які його не мають, не шанують. Він попросив хліба в жінки, яка, обізвавши його жебраком, відмовила, не дала хліба, хоча шматки його валялися під ногами в неї на подвір'ї. За іншими варіантами, кинула йому недогризену шкуринку під ноги, «почастувала» млинцем, яким щойно підтерла немовля, тобто висловила зневагу до святого хліба і принизила голодного. Не витримав Господь, пішов на поле і, взявшись за низ стебла, почав зчухрувати з неї житне зерно. І залишив би рід людський без хліба, якби в останній момент,

<sup>58</sup> Сумцов Н. Ф. Хлеб в обрядах и песнях. Харьков, 1885. С. 78.

## Культура харчування українців

гавкаючи, не заплакали собаки і не занявкали коти, прохаючи залишити хоч для них рештки зерна. Пожалів Бог невинних тварин і лишив трохи колосся. Отже, тепер ми їмо собачу частку хліба, за народною мораллю. Відновити Стоколос не вдається, але люди навчилися берегти хліб як атрибут святкового і повсякденного побуту і духовну цінність.

Хліб (і житній, і пшеничний, і з суміші борошна) високо цінували в народному побуті, берегла князівська верхівка та, пізніше, козацька старшина. У Києво-Печерському патерику зазначено: «Хулящи брашно – мотыля ядущи, а хвалящи – мед ядущи»<sup>59</sup> (що означало беззаперечну повагу до хліба: «Хто ганьбить їжу – червами харчується, хто хвалить – мед їстиме»). «Руська Правда» визначала навіть кількість хліба на тиждень вірнику (7 хлібів)<sup>60</sup>. Судячи з такої невеликої кількості, хлібина вагою мала б бути не менше 1/8 пуда (близько 2 кг). Саме приблизно такого розміру випікали середні хлібини у XIX ст. і в селянських господарствах.

В Україні їли хліб до кожної страви, навіть до солодкої, зокрема кваші, яку вважали повсякденним десертом і готували в піст. У П. Чубинського зазначено: «Як дині, так і кавуни їдять з хлібом, що становить сніданок і полудник»; «Груші і яблука до 6 серпня вважають гріхом вживати в їжу, їдять із хлібом як ласощі»; «Вишні <...> влітку дуже часто, разом з хлібом становлять полудник»<sup>61</sup>.

<sup>59</sup> Памятники литературы Древней Руси. XII век. Москва, 1980. С. 477–479.

<sup>60</sup> Толочко А. Краткая редакция Правды Русской: происхождение текста. Киев, 2009. С. 118.

<sup>61</sup> Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-русский край. Материалы и исследования, собранные д. чл. П. П. Чубинским. Санкт-Петербург, 1877. Т. 7. С. 435.

Ставлення до хліба завжди було шанобливим, що відображають численні фольклорні зразки: «Хліб усьому голова»; «Без хліба суха бесіда»; «Рибка без хліба бридка»; «Дурне сало без хліба»; «Хліб та вода – козацька їда» та безліч інших.

Дуже точно підмітив Павло Алеппський знакову сутність хліба в українців (і в росіян, куди він з патріархом Макарієм потрапив пізніше): «Нас зазвичай зустрічали за містом, за їх звичаєм, з хлібом – заради його достатку, так само, коли ми сідали за стіл, передусім клали хліб»<sup>62</sup>; «Слова, по-перше, “підносить твоїй святості хліб-сіль” і за тим “підносить це щедре добро” є висловами винятково нашими [сирійськими. – Л. А.] і вживані в нашій країні. Хто ж приніс їх сюди?» – дивувався мандрівник. Насправді хліб як символ добробуту, плідності, продовження роду є явищем стадіальним і характерним для більшості народів світу, не лише для землеробів, але й для скотарів.

Хліб був і головним дорожнім припасом. Іван Котляревський (XVIII ст.) писав:

«Возьми на плечі з хлібом клунок;  
Нехай йому лихий прасунок,  
Як голодом нам помирать.  
Не йди в дорогу без запасу,  
Бо хвіст од голоду надмеш;  
І де-где іншого ти часу  
І крихти хліба не найдеш»<sup>63</sup>.

Саме хлібом харчувалися прочани, його ж благословляли як головний харч. Василь Григорович-Барський, мандру-

<sup>62</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном архидиаконом Павлом Алеппским. Вып. 2. От Днестра до Москвы. Москва, 1897. С. 24.

<sup>63</sup> Котляревський І. Енеїда. Київ, 1969. С. 76.

## Культура харчування українців

---

ючи через Відень в Італію й до святих місць, із вдячністю не раз згадував про подаяння, які він із товаришами одержував від добрих людей: «Ні їсти, ні пити тут нічого не випросили, тільки один з вартових біля воріт, сподіваючись на Царство Боже, подав нам цвілого хліба, який ми з вдячністю взяли й подалися в будинок, де продають монастирське пиво й вино і, купивши пива, з'їли частину того хліба, а цвілий шматок кинули псові»; «Трапилося мені піти разом з другом моїм Юстином до одного францисканського конвенту, тобто монастиря, щоб попросити харчів, і там один із братії, котрий мав у своєму серці Господню любов до ближнього, виніс нам скиби білого хліба, які залишилися від трапези, і іншої їжі, і трохи вина»; «У великому гостинному домі, де печуть хліб на продаж, подали й мені на вечерю краєць доброго хліба»<sup>64</sup>. У Європі вже із XI–XII ст. хліб так само став головним харчовим продуктом: коли нема хліба, починається голод. М. Монтанарі підтвердив його важливість у системі життєзабезпечення: звичка до хліба, звичай готувати й споживати цей продукт харчування, примушує виробляти його будь-що, використовуючи у періоди продовольчих криз будь-які інгредієнти<sup>65</sup>. Ф. Бродель ще категоричніший: «Якщо судити про економіку за одним лише підрахунком калорій, то при рівних площах землеробство набагато переважає тваринництво. Щонайменше, воно може прогодувати у десять, у двадцять разів більше людей, ніж його суперник»<sup>66</sup>.

---

<sup>64</sup> Григорович-Барський В. Мандри по святих місцях Сходу з 1723 по 1747 рік. Київ : Основи, 2000. С. 31, 32, 34, 37.

<sup>65</sup> Монтанарі М. Голод і изобилие. История питания в Европе. Санкт-Петербург, 2009. С. 63–64.

<sup>66</sup> Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. Москва, 1986. С. 118.

Феномен українського хліба полягає у збереженні до наших часів уподобань до житнього розчинного хліба на хмелю. І хоч хлібопекарська промисловість значною мірою витіснила домашнє хлібопечення, все ж і у фабричних виробках можна побачити тенденцію до збереження традиційного смаку українського хліба. Етнічні смаки, вироблені століттями, важко змінити. І незважаючи на істотне збільшення посівів пшениці, її активне впровадження до харчового раціону, більшість українців у повсякденному житті обирає вчинений житній хліб. У містах нерідко можна купити в магазинах французькі багети, італійську чабату, грузинський пурі чи вірменський лаваш, проте споживання цього хліба є okazальним, не повсякденним, й істотно не впливає на зміну етнічного смаку. В уподобаннях приготування і споживання «домашньої» їжі дотримуються переважно усталених страв і продуктів, зокрема житнього вчиненого українського хліба.

В обрядово-ритуальній сфері традиції функціонування хліба ще усталеніші. Збереглися відмінності у конфесіональній сфері життя: досі у православних проскури для евхаристії випікають з учиненого тіста, тоді як у християн-католиків для цього продовжують використовувати облатки (прісний хліб).

Хліб в українській традиції завжди був і є символом добробуту і щастя, продовження роду і благополуччя в родині. З хлібом людина починає земне життя (хрестинні калачі, «бабина каша»), із хлібом же людина покидає цей світ (хліб на вікові домовини, хліб «для покійного» на поминках, поминальне коливо, канун). Весільний коровай досі є незмінним символом українського весілля.

Зберігаються заборони, пов'язані з хлібом: не можна нешанобливо ставитись до хліба (кидати хліб і навіть хлібні крихти на землю), досі в Україні знають заборону класти хліб «навиворіт» – спідньою шкурункою догори. За народними уявлен-

## Культура харчування українців

нями, перевернутий догори сподом хліб віщує збитки в господарстві. Така заборона тісно пов'язана з уявленнями про «вिवоріт», «спід», «тильну частину» – перевернутість.

Хліб як найвиразніший символ багатства, благоденства, плодючості завжди потребував і відповідного ставлення до себе в буденному й святковому житті. При перенесенні хліба його завжди обгортали в хустку, полотно чи рушник. Хліб в Україні і досі не можна носити «голий» (щоправда, тепер дозволяється загортати хліб у поліетиленові чи паперові пакети).

Те саме стосується й калачів, пряників, шишок, різноманітних «оддарків» на весіллі. П. Литвинова-Бартош на початку ХХ ст. писала, що мати молоді давала такі «оддарки» не голою рукою, а обгорнувши її хусткою; так само робили й гості, які сходилися «на калину», несучи «щось із хліба не на голій посудині й не голими руками, а обвивши в хустку»<sup>67</sup>. Весільні калачі, короваї, лежні, бочки, гребні та інше печиво молодий, молодка, приданки завжди несуть у хустці чи в рушникові<sup>68</sup>. Весільні звичаї сватання з хлібом зберігаються подекуди й донині. Досі відомі традиції розламування хліба, як ознаки встановлення дружніх стосунків.

Згадується в середньовічних давньоруських документах і «перепеча» («перепеча крупчатая»<sup>69</sup>) як заміник хліба. Відомо, що в Україні донині випікають схожий хліб із такою назвою – «перепічка». Це невеличкі хлібці на опарі, які зажили неабиякої

<sup>67</sup> Литвинова-Бартош П. Весільні обряди й звичаї у с. Землянці Глухівського повіту у Чернігівщині. *Матеріали до українсько-руської етнології*. Львів, 1900. Т. III. С. 144.

<sup>68</sup> Записала Л. Артюх у с. Копачі Чорнобильського району Київської області, у с. Серебря Могилів-Подільського району Вінницької області.

<sup>69</sup> Срезневский И. И. *Материалы для словаря древнерусского языка*. Т. 2. Стлб. 912.



популярності в сучасних споживачів <sup>70</sup>. Перепічки (підпломники) випікали в печі з учиненого тіста, замішаного нашвидкуруч перед живим вогнем, не дочекавшись нагрівання печі до такої температури, потрібної для випічки великих хлібин.

\*\*\*

Зі старокиївських часів і до нашого часу збереглася в Україні традиція пекти пироги, пампушки, балабушки з учиненого тіста й різного борошна. Польський купець Мартін Груневер у другій половині XVI ст. писав про Львів: «Я об'їхав пів Європи, побував у найславетніших містах світу, але в жодному не бачив стільки хліба, як тут щодня приносять на ринок. І майже кожен чужинець знайде таке печиво, як у своїй країні, – хліб, струцлі, тістечка чи як ще їх називати» <sup>71</sup>. Трохи згодом, у XVII ст., архідиякон Павло Алеппський із здивуванням описував частування Антіохійського патріарха в Путивлі: «Тут були <...> різноманітне печене тісто з начинкою таких сортів, яких ми протягом всього свого життя не бачили, <...> різні млинці й інші сорти коржів, начинені яйцями і сиром» <sup>72</sup>.

Поширені були, особливо на Правобережжі, і бублики з учиненого пшеничного тіста, обварені у крутому окропі й випечені в печах. Через технологію, мабуть, мали ще й іншу, давнішу назву – «обваранки», «баранки». Славилися вони як найкращі гостинці для дітей, привезені з ярмарків: «Хто бубликів не купляв, той на ярмарку не бував».

<sup>70</sup> Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія (Історико-етнографічне дослідження). Київ, 1977. С. 51–52.

<sup>71</sup> Ісаевич Я. Україна давня і нова. Народ, релігія, культура. Львів, 1996. С. 144.

<sup>72</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Вып. 2. От Днестра до Москвы. Москва, 1897. С. 98.

## Культура харчування українців

---

Як гостинці випікали з житнього чи пшеничного тіста книші. Готували їх на Святий вечір, на поминки, на Проводи, у пісні недільні дні. Книшами обдаровували колядників, з ними відвідували родичів, кумів, пупорізних баб на Різдвяні свята. Нині книші печуть зрідка, переважно на Поліссі та у Карпатах.

Багато різновидів хлібної випічки було і в давнину, є і в наш час. Перебуваючи в Україні, Оноре де Бальзак зауважував: «Можливо, що Ви приїдете на Україну, в цей рай земний, де я запримітив уже 77 способів приготування хліба, що дає високу ідею про винаходи населення комбінувати самі прості речі. Чи так воно само і на Литві? Готуєте Ви там каші на 77 відмін?»<sup>73</sup>

\*\*\*

За часів Київської Русі побутував широко і прісний хліб, згадані «опресноки», «пряжмо», «сковрадники», проте ставлення до них було неповажне, як до тимчасових заміників справжнього хліба: «Служать же бо опресноки, рекше оплатки, ихъ же Богъ не преда, но повеле хлебомъ служити»<sup>74</sup>; «Любятъ сковрадники съ соухвами»<sup>75</sup>. Коржі були заміником учиненому хлібові і в пізніші часи, а в похідному побуті вони ставали незамінними. Козаки пекли коржі, загрибаючи їх у гарячий попіл і накладаючи зверху розжарене вугілля. Такі похідні коржі називали «загребами»<sup>76</sup>. Донині збереглися приказки, у яких проглядається ставлення до прісного хліба як до другорядного продукту: «Їж прісняки, заким будуть кисляки»; «Не тому

---

<sup>73</sup> Савченко Ф. Бальзак на Україні. Київ : Україна, 1974.

<sup>74</sup> ПСРЛ. Т. 1. В. 1. С. 86.

<sup>75</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Санкт-Петербург, 1893. Т. 3. Стлб. 631.

<sup>76</sup> Скальковский А. История Новой Сечи или последнего коша запорожского. Одесса, 1846. Ч. 1. С. 339.

прісно, що не кисло, а тому, що не розчинено»<sup>77</sup>. З прісного тіста смажили пундики, перекладаючи коржі засмажкою з цибулі на олії чи тертим з сіллю часником. У народній кухні пундики вважали неабиякими ласощами. Їх згадував М. Гоголь в епізоді, коли Тарас Бульба вимагав від жінки подавати на стіл справжню чоловічу їжу, а не якісь особливі лагомини: «Не треба пампушок, медяників, маківників та інших пундиків; тягни цілого барана, козу давай, меди сорокалітні»<sup>78</sup>. Й. І. Котляревський у переліку різних ласих страв називав пундики:

Латин по царському звичаю  
Енею дари одрядив:  
Лубенського шмат короваю,  
Корито опішнянських слив,  
Горіхів київських смажених,  
Полтавських *пундиків* пряжених  
І гусячих п'ять кіп яець<sup>79</sup>.

У цілому основою харчування середньовічного населення України були круп'яно-борошняні вироби, незважаючи на те, що досить велику частку повсякденного і святкового меню складало м'ясо диких і свійських тварин. Раннє значення слова «бор», «борошно», на думку лінгвістів, – різновидність проса, мелене зерно, але й житнє борошно, а у зв'язку з особливою роллю жита – їжа взагалі<sup>80</sup>.

<sup>77</sup> Прислів'я та приказки. Природа. Господарська діяльність людини. Київ : Наукова думка, 1989. С. 357.

<sup>78</sup> Гоголь Н. В. Полное собрание сочинений и писем в 17 томах. Киев, 2014. Т. II. С. 304.

<sup>79</sup> Котляревський І. Енеїда. Київ, 1969. С. 18.

<sup>80</sup> Фасмер М. Этимологический словарь русского языка. Санкт-Петербург, 1893. Т. 1. С. 193–197; Етимологічний словник української мови. Київ, 1982. Т. 1. С. 234.

## Культура харчування українців

---

Слово «борошно», «брашно» зустрічається і в джерелах у цих кількох значеннях: «И оустави Олегъ вои и вынесоша ему брашно и вино и не прия его бе бо оустроено с отравою» (907)<sup>81</sup>; «Различныя и многоценныя брашня», «Брашно много и различно: тетеря, гоуси, жеравие, ряби, голоуби, коури, зайци, елени, вепреве дичина» (XII ст.)<sup>82</sup>. Оскільки питома вага борошняних виробів була у харчуванні давньоруського населення особливо велика, то словом «борошно», «брашно» називали всіляку їжу, навіть дичину.

\*\*\*

Каші як найдавніші страви із зернових були поширені і в часи Київської Русі, і в пізніші. Калорійні, прості й швидкі в приготуванні, вони були «другим хлібом» для усіх верств тогочасного населення. З каші починали життя (перший прикорм для немовлят становили саме каші з круп дрібного помелу), і кашею завершували свій земний шлях (поминальне коливо, канун). Видатний французький історик Жак Ле Гофф писав, що для західних середньовічних традицій характерна саме рідка каша як основа їжі, і лише після XII ст. в середовищі всіх соціальних категорій почали все їсти з хлібом (*companagium*), і з того часу хліб набув просто таки містичного значення, яке до того ж було санкціоноване християнством<sup>83</sup>.

Французький інженер Гійом Левассер де Боплан у своєму «Описі України» відзначав, що козаки на честь подолання Дніпровських порогів влаштовували учту на маленькому скелястому острівці, що назвали Кашоварницею. Острів цей

---

<sup>81</sup> ПСРЛ. Т. 1. В. 1. С. 30.

<sup>82</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Санкт-Петербург, 1893. Т. 1. Стлб. 177.

<sup>83</sup> Ле Гофф Ж. Цивилизация средневекового запада. Москва : Прогресс-Академия, 1992. С. 332.

і мав таку назву саме тому, що учта була дуже скромна – козаки варили пшоняну кашу<sup>84</sup>. Павло Алеппський (середина XVII ст.), описуючи прийом у Густинському Троїцькому монастирі, відзначає щедре частування гостей і аскетичне харчування вітців монастиря, перед кожним з яких «ставили тарілку каші з олією і більш нічого»<sup>85</sup>. У кулінарній книзі початку XX ст. З. Клиновецької «Страви й напитки на Україні» з тисячі рецептів українських страв сотні належать саме кашам<sup>86</sup>.

Народне харчування європейців так само в основі переважно складалося з хліба, крупників і каш, останні з яких, за влучним висловом Ф. Броделя, були давніші за саму Європу. Тут були пшоняний пульс етрусків і римлян, карфагенська аліка з пшона, сиру й меду, полента з суміші ячменю і пшона, а пізніше – з кукурудзи, французький вівсяний грюмель і густа гречана каша ґру, шотландський порідж та ін.<sup>87</sup>

Чи не найбільш поширеною в Україні була саме пшоняна каша. Археологічні й літописні матеріали свідчать про велику роль проса в харчуванні давньоруського й пізнішого періодів<sup>88</sup>. Літописець так описав навалу сарани: «И бе бо ви-

<sup>84</sup> Де Боплан Гійом Левассер. Опис України, кількох провінцій Королівства Польського, що тягнуться від кордонів Московії до границь Трансільванії, разом з їхніми звичаями, способом життя і веденням воєн. Київ ; Cambridge, 1990. С. 42.

<sup>85</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Вып. 2. Москва, 1897. С. 91.

<sup>86</sup> Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. Київ ; Львів, 1913.

<sup>87</sup> Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. Москва, 1986. С. 151.

<sup>88</sup> Довженок В. Й. Землеробство Древньої Русі. С. 135–136; Третьяков П. Н. Сельское хозяйство и промыслы. *История культуры Древней Руси*. Москва ; Ленинград, 1948. С. 49.

## Культура харчування українців

дети страшно, идяху къ полунощным странамъ, ядуще траву и проса» (1241)<sup>89</sup>. На правобережній Україні до ХІХ, а подекуди й донині, зберігається назва пшоняної каші – «ягли», «яглі»: «Поїли ягли, та й спать лягли»<sup>90</sup>. Згадується про ягли і в українських інтермедіях ХVІІ ст.<sup>91</sup>. І. І. Срезневський навів декілька висловів про цю страву в сполученні з горохом: «Горохъ съ ягли и вишенье»; «Горохъ съ ягли, икра и мед»<sup>92</sup>. Судячи зі складу їжі, це – пісне харчування. «Русская Правда» повідомляє про «сім убороків пшона» для вірника, при цьому інші злаки не згадуються, лише хліби, горох, м'ясо, сіль і сир<sup>93</sup>. Пише про пшоно для бідних і Нестор-літописець: «Напѣлнивъ три возы брашьна хлебъ и сыръ и рыбъ, сочиво же и пьшено»<sup>94</sup>.

За свідченнями Ібн-Даста слов'яни з усіх зернових найбільше сіяли проса. І якщо за даними російських дослідників у письмових джерелах ХІІІ–ХV ст. просо згадували рідко, а після ХV ст. виробництво проса на півночі Росії радикально зменшується<sup>95</sup>, то на південних київськоруських землях і пізніше в усій Україні ця стабільно родюча культура і далі

<sup>89</sup> ПСРЛ. Т. 1. В. 1. С. 229.

<sup>90</sup> АНФРФ ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України. Ф. 23-3/305.

<sup>91</sup> Українські інтермедії ХVІІ–ХVІІІ ст. Київ, 1960. С. 35.

<sup>92</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 266, 1088.

<sup>93</sup> Памятники русского права. ХІ–ХІІ вв. Москва, 1952. С. 122.

<sup>94</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Санкт-Петербург, 1895. Т. 2. Стлб. 1780.

<sup>95</sup> Горский А. Д. Сельское хозяйство и промыслы. *Очерки русской культуры ХІІІ–ХV веков*. Москва, 1969. Ч. 1. С. 43–44; Кирьянов А. В. *История земледелия Новгородской земли Х–ХV веков*. По археологическим материалам. *Материалы и исследования по археологии СССР*. Москва, 1959. С. 337, 340.

посідала одне з чільних місць. На території сучасної України археологи знайшли рештки зерен проса ще на початку I тисячоліття н. е.<sup>96</sup>

Описуючи землю козаків, Павло Алеппський (XVII ст.) серед найпоширеніших посівів назвав просо: «воно численне і має плід качанами, як у кукурудзи»<sup>97</sup>. Можливо, іноземець приймав за качани густі волоті, наповнені зерном. Фернан Бродель навів дані про давнє вживання проса в Європі, зокрема в Центральній. Ним рятувалися під час війн та нестачі продовольства і в XIII, і у XVIII ст.<sup>98</sup>. У розрахунках витрат на харчі ректор Києво-Могилянської академії (1743 р.) вказав, що на одного вчителя слід було щороку витрачати по пів четверті пшона, на вісім вчителів це виходило чотири четверті, що становило на тогочасні ціни п'ять рублів вісімдесят копійок<sup>99</sup>. Оскар Кольберг, досліджуючи весілля на Львівщині, писав у XIX ст., що серед страв – капуста, пироги (вареники), розсіл (курячий бульон), вепровина (свинина) або борщ із нею, обов'язково була присутня каша і до м'яса, і до молока («Каша ягляна у молоці»)<sup>100</sup>. У знаковий момент весілля після покриття молодої свахи несли панові печену курку і частину короваю, а на голову ставили миску з пшоном:

<sup>96</sup> Пассек Т. С. Первые земледельцы по следам древних культур. Москва, 1951.

<sup>97</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Москва, 1897. В. 2. С. 125.

<sup>98</sup> Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. Москва: Прогресс, 1986. С. 123–124.

<sup>99</sup> Києво-Могилянська Академія кін. XVII – поч. XIX ст. Повсякденна історія. Київ, 2005. С. 53.

<sup>100</sup> Kolberg O. Dzieła wszystkie. Wrocław-Poznań: PTL, 1976. T. 56. Cz. 1. S. 371, 402, 407.

«Ой що съ ми наробили?  
З пирога вареницю,  
З Марисі молодицю»<sup>101</sup>.

Широко культивували у Давній Русі ячмінь, який після жита вважали однією із важливих хлібних культур. У словнику І. Срезневського наведено чимало документів, де згадано про «хлебъ ячньъ», «тесто хлеба ячъна», «пыща же его бяше... ячънянь хлебъ, в воде омачая» тощо<sup>102</sup>. Такий ячний хліб, пополам із водою, тобто тюря, був основою харчування монахів-відлюдників, аскетів. Ф. Бродель зазначав, що ячмінь не лише супроводжував пшеницю й жито як хлібна культура, але й був незамінним кормом для коней. «У XVI ст. та й пізніше, – писав учений, – впродовж угорського військового кордону, де битви між турками й християнами були немислимі без кінноти, можна було сказати: “Поганий врожай ячменю – отже, не буде війни”»<sup>103</sup>.

Каші з ячних круп споживали в Київській Русі чи не в такій же кількості, як і пшоняні. З ячменю чи ячмінного солоду в пізніші часи в Україні варили пиво, а оскільки пиво знали у давньокиївські часи, то, очевидно, спосіб його виготовлення був ідентичний.

Каші готували і з пшеничних круп. У «Житії Феодосія Печерського» сказано: «Съваривъше пшеницоу ти тоу съмятъ съ медьмъ, предъставиши на трапезе братии» (1093 р.)<sup>104</sup>. Судячи зі способу приготування (з медом), це могла бути кутя або коливо. Обрядова пшенична каша з медовою ситою була і

<sup>101</sup> Там само. С. 368, 371.

<sup>102</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Санкт-Петербург, 1903. Т. 3. Стлб. 1675–1676.

<sup>103</sup> Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. Москва : Прогресс, 1986. С. 124.

<sup>104</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 1779–1780.



досі є обов'язковим атрибутом Різдвяних свят (кутя) й поминальних застіль (коливо, канун) в Україні.

Літописні джерела мовчать про поширення культури гречки в період Київської Русі, проте археологи встановили наявність її в культурних шарах тих часів<sup>105</sup>. Існували певні сумніви щодо такого раннього проникнення цієї іноземної (за деякими відомостями, походженням з Індокитаю) рослини. Деякі вчені навіть припускали, що вона у Європу проникла мало не в XV ст.<sup>106</sup>. Новгородські розкопки цю тезу підтверджують: у шарах X–XIV ст. зерен гречки ще немає, а в шарі XV ст. вони вже присутні<sup>107</sup>. Проте Новгород є значно північнішим за Київ. Розкопки В. Довженка можуть свідчити про більш ранню культивуацію гречки на наших київських землях, ніж на північніших давньоруських теренах, що підтверджено й розкопками античного Причорномор'я<sup>108</sup>. У римський період (початок н. е.) в Криму й усьому Північному Причорномор'ї вже впроваджували культуру гречки, звідки вона поширилася на територію центральної й західної Європи<sup>109</sup>.

Етимологи визначають походження назви цього зерна від «грек», як назву рослини, що потрапила до східних слов'ян через греків<sup>110</sup>. Каші з гречаних круп (гречана каша) і борошна (лемішка) мали велику популярність і в XVII–XVIII ст., і піз-

<sup>105</sup> Довженко В. Й. Землеробство Древньої Русі. С. 137.

<sup>106</sup> Комаров В. Л. Происхождение культурных растений. Москва ; Ленинград, 1938. С. 205.

<sup>107</sup> Арциховский А. В. Пища и утварь. *Очерки русской культуры XIII–XV веков*. Ч. 1. С. 299.

<sup>108</sup> Античные города северного Причерноморья. *Археология СССР*. Москва : Наука, 1984. Т. 9. С. 155.

<sup>109</sup> Гайдукевич В. Ф. Боспорское царство. Москва ; Ленинград, 1949. С. 351.

<sup>110</sup> Етимологічний словник української мови. Київ, 1982. Т. 1. С. 592.

## Культура харчування українців

ніше. У прислів'ях нерідко згадано: «Каша та лемішка – хлібу перемішка», «Нема хліба – їж лемішку». Лемішкою в Україні називають пастоподібну кашу із завареного гречаного борошна, страву, за технологією виготовлення схожу з кукурудзяною мамалигою. З гречаного борошна робили млинці-гречаники, варили галушки, гулаки й вареники. Додавали його часто й до хлібного тіста, щоб пекти стовбці – високі хлібинки з учиненого тіста. Жартівлива приповідка з Херсонщини говорить саме про гречане тісто на розчині:

«Ой ти знав, нащо брав  
Міщаночку з міста,  
Що не вміє учиняти  
Гречаного тіста!»<sup>111</sup>

Гречки їли чимало: судячи з розрахунку в ректора Києво-Могилянської академії на кожного вчителя слід було запасати по пів четверті крупи на рік, тобто близько 105 літрів, і по три четверті гречаного борошна (630 л)<sup>112</sup>. О. Лазаревський наводить дані про харчування учнів Переяславської бурси, які кормилися борошном і крупами (житніми, пшеничними і гречаними), зібраними по всій епархії з церковних пожитків і доходів священників<sup>113</sup>.

Мандрівник Павло Алеппський зі здивуванням (очевидно, що бачив він цю культуру вперше у «землі козаків») докладно описав не лише рослину, але й способи споживання насіння: «Сьомий посів – червона трава з численними гілочка-

<sup>111</sup> Бессараба И. В. Материалы для этнографии Херсонской губернии. Петербург, 1916. С. 163.

<sup>112</sup> Києво-Могилянська академія кін. XVII – поч. XIX ст. Повсякденна історія. Київ, 2005. С. 53.

<sup>113</sup> Лазаревский Ал. Очерки, заметки и документы по истории Малороссии. Київ, 1899. С. 105.

ми і біленькими квіточками ще більш рясними, її називають по-руськи “гречка”, плід її, подібний до зерен проса, але він біліший і м’який, і йде в начинку, замість рису, якого вони не люблять»<sup>114</sup>. Тут іноземець недооцінює фактор економічний: гречку вирощували у власних господарствах, а рис треба було купувати, та ще й за немалі гроші. Явно не йдеться про любов чи нехтіть до страв, а про звичайну ощадливість.

Рис увійшов у селянський побут українців досить пізно, аж у ХХ ст., хоча з’явився в Україні на століття раніше. Натуральний чи напівнатуральний спосіб ведення господарства в українських селян передбачав переважне споживання продуктів власного виробництва. Тому тільки заможні верстви населення могли споживати страви з рису. У шляхти ж у ХІХ ст. навіть увійшло в моду робити коливо чи кутю з рису, а не з пшениці. Якщо в Європі вже у ХVІІІ ст. готували ризотто, рисові кульки, на Кавказі, у Криму і в Передній Азії ще давніше – голубці («долму», «далму», «сарму») з рисовою начинкою, то українські селяни аж до середини ХХ ст. майже не використовували рис у повсякденній кухні. Рис був привозним і досить дорогим харчовим продуктом, тому його споживали переважно заможні прошарки українського населення. Аж до ХХ ст. рисові каші були привілеєм виняткових застільних подій, вживали їх також за необхідності особливих лікувальних дієт. І лише у ХХ ст. вони завойовують українські терени. У другій половині ХХ ст. дієтичні та дитячі страви, усілякі рисові каші, різноманітні запіканки, начинки з рисом стали досить популярними. Українці навіть почали нерідко готувати традиційну гарбузову кашу не з пшоном, а з рисом,

---

<sup>114</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине ХVІІ века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Москва, 1897. Вып. 2. С. 125.

## Культура харчування українців

як і голубці. На Поліссі й зараз трапляються випадки приготування обрядової «бабиної каші» на хрестини саме з рису, а не з пшона. Навіть у коливі (кануні) на Півдні України на рис часто замінюють пшеницю чи хліб. Нині узбецький плов (і його численні середньоазіатські, кавказькі й кримськотатарські варіанти) став цілком поширеною серед українців стравою, його готують і на щодень, він входить і до святкового меню українців і в містах, і в селах.

Багатством українських земель щиро дивувалися іноземці. Московські послы наприкінці XVII ст. доповідали цареві з козацьких земель басейну Самари: «Там звіра й птиць, і риб безліч... Якість землі виробляє всякого роду хліб – жито, пшеницю, ячмінь, овес, гречку, просо, льон, коноплі, й інше; із городніх овочів – кавуни дуже солодкі і великі, червоні й білі дині, різні огірки, ... часник, цибуля, буряк, петрушка і багато іншого»<sup>115</sup>. Повідомляли також і про високу врожайність хлібних культур: «жито і пшениця – у 9 і 10, просо – в 30–40 разів від посіяного родить»<sup>116</sup>.

На території Донецького городища (біля Харкова) в культурних шарах XI–XII ст. було знайдено зерна проса, жита, гречки, льону, маку, вівса і пшениці<sup>117</sup>. У житомирських актах за XVI–XVII ст. серед пограбованих матеріальних цінностей перелічено «жита колод 15, пшениці колод 10, вівса – 15...»<sup>118</sup> та ін.

<sup>115</sup> Эварницкий Д. И. Вольности запорожских козаков. Историко-топографический очерк. Санкт-Петербург, 1890. С. 271, 273.

<sup>116</sup> Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків : у 3 т. Київ : Наукова думка, 1990. Т. 1. С. 72.

<sup>117</sup> Третьяков П. Н. Сельское хозяйство и промыслы. *История культуры Древней Руси*. Москва ; Ленинград, 1948. С. 63.

<sup>118</sup> Акти Житомирського гродського уряду: 1590, 1635 рік. Підготував В. М. Мойсеєнко. Житомир, 2004. С. 54.

Овес вирощували не лише на корм коням, з нього готували досить поширені страви. Вівсяні крупи й борошно для виготовлення каш чи кашоподібних страв, типу толокна чи киселю, використовували в київські часи значно ширше, ніж пізніше. У грамотах XIV ст. згадано овес, яким платили податі польському королю <sup>119</sup>. Толокно готували з вівсяного борошна, заварюючи його окропом, доводячи до консистенції каші середньої густини <sup>120</sup>. Кисіль же варили з ферментованого тіста, і це була одна з найпоширеніших страв в Україні аж до XX ст. Саме через спосіб ферментування в більшості слов'янських мов назви його мають спільний корінь «кис» (кислий, киснути): «кисель» (рос.), «кісель» (білор.), «kisiel» (польськ.), «kysel» (чеськ.), «kyseľ» (словац.), «kislí» (словен.), «кисель (серб.), «кисел» (болг.). М. Сумцов слушно вважав, що саме кисіль був тією стравою, що передувала хлібові і на основі якої виник печений хліб <sup>121</sup>. Його думка збігається з твердженням Л. Нідерле, який доводить її відомостями про хліб в XI ст., замішаний на квасі <sup>122</sup>. Кисіль з вівса готували й на Чистий четвер, і на Голодну кутю. Щоб вберегтися від сильних морозів саме на кисіль запрошували Мороза: «Морозе, іди киселю їсти, не морозь мій овес!»; «Мороз-Мороз, іди кісель есті, да щоб не попорть наших посевов» <sup>123</sup>.

Найдавніша згадка про вівсяний кисіль є у Лаврентіївському літописі за 997 рік. У «Повісті минулих літ» подано докладний опис складників киселю за князювання

<sup>119</sup> Грамоти XIV ст. Київ : Наукова думка, 1974. С. 72.

<sup>120</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 1048.

<sup>121</sup> Сумцов Н. Ф. Хлеб в обрядах и песнях. Харьков, 1895. С. 27.

<sup>122</sup> Нидерле Л. Славянские древности. Москва, 1956. С. 200.

<sup>123</sup> Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов. Москва, 1979. С. 107.

## Культура харчування українців

Володимира. Під час облоги печенігами у місті Білгород (під Києвом) серед мешканців почався голод. Тоді один з мудреців надумав спосіб відігнати осадників від міста. Він наказав жінкам приготувати «цежь» – рідке тісто для киселю з вівсяного, пшеничного борошна або висівок, залити в діжку, а в іншу налити медової сити, і опустити все у колодезь. Коли ворожі парламентарі зайшли до міста з пропозицією здати місто, білгородці промовили їм: «Навіщо губите себе? Хіба можна перестояти нас? Якщо будете стояти й десять літ, що зробите нам? Бо маємо ми їжу від землі. Як не вірити, подивіться самі». І зачерпнувши тісто з колодезя, вони зварили з нього кисіль, запили ситою з колодезя ж, переконавши печенігів у марності їхніх прагнень. І вороже військо припинило облогу<sup>124</sup>. Дехто з сучасних етнологів і лінгвістів вважає, що квас і мед відомі на Русі з XII ст., кисіль – з XIV ст., а пиво – з 1280 р.<sup>125</sup> Літописні матеріали, як видно з вищенаведених прикладів, надають значно раніші свідчення споживання цих страв і напоїв і спростовують такі дані.

Лише наприкінці XVIII ст. з'являється крохмалевий кисіль, та й то в аристократичних верств населення. Про це писав І. Котляревський у своїй іронічній «Енеїді»: «Крохналь, який їдять пани»<sup>126</sup>.

Овес був головною хлібною культурою в гірських районах. У Карпатах мало сіяли жита, пшениці, ячменю через їхню нестабільну врожайність, тому горяни змушені були їсти вівсяний

<sup>124</sup> Художественная проза Киевской Руси XI–XIII веков. Москва, 1957. С. 66.

<sup>125</sup> Судаков Г. В. Напитки в трапезе древнего русича. *Хмельное и иное. Напитки народов мира*. Москва, 2008. С. 59; Лукина Г. Н. Предметно-бытовая лексика древнерусского языка. Москва, 1990. С. 108–123.

<sup>126</sup> Котляревський І. Енеїда. Київ : Дніпро, 1969. С. 134.

«ощипок», який зневажали долинні мешканці: «Голодному й ощипок добрий», «Їж ощипок, та дивись – не вдався!». З ферментованого вареного тіста готували й квашу («кваша», «солодуха»). На столі вона була переважно в піст. Технологія виготовлення вимагала вправності господині, щоб тісто не перекисло і не згіркло, щоб при варінні не збігло з горщика. Складалося тісто з суміші житнього і гречаного борошна, житнього солоду, яке розводили ріденько і ставили в тепло для вкисання. Квашу вважали ласощами: «Така кваша, якби й наша»<sup>127</sup>; «Прийшов козак під вікно, щоб наша кваша була, як вино»<sup>128</sup>; «Нехай же іде грек з винами, з пивами та у нашу квашу»<sup>129</sup>; «То мед, то вино, щоб добре було, по яблуки, по груші, по дулі»<sup>130</sup>.

У XVIII ст. в Україні вже почали сіяти кукурудзу (американську культуру, що прийшла у Старий Світ після Великих географічних відкриттів), з якої робили крупи й борошно. Ф. Бродель писав: «Культурні рослини беззупинно мандрують і вносять збурення в життя людей. Проте їх переміщення, що відбуваються наче самі собою, розтягуються на століття, а часом і тисячоліття. Однак після відкриття Америки ці переміщення, що відбуваються, помножилися й прискорилися. Рослини Старого Світу досягають Нового і, навпаки, рослини Нового Світу добираються до Старого. В одному напрямкові рухалися рис, пшениця, цукрова тростина, кавове дерево, в іншому – кукурудза, картопля, квасоля, томати, маніока, тютюн»<sup>131</sup>.

<sup>127</sup> НАФРФ ІМФЕ. Ф. 23-3. Од. зб. 305.

<sup>128</sup> Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. *Киевская старина*. 1902. № 6. С. 417.

<sup>129</sup> Сумцов Н. Ф. Культурные переживания. Київ, 1890. С. 115.

<sup>130</sup> Записала В. Конвай 2007 року у с. Гуща Любомльського району від Бутовин Галини Сергіївни, 1931 р. н.

<sup>131</sup> Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. Москва : Прогресс, 1986. С. 179–180.

## Культура харчування українців

---

Висока родючість і смакова схожість з пшоном дали змогу цьому збіжжю швидко завоювати також і українські терени. Схожість смаку маїсу й проса помітили і в Європі ще у XVII ст. У деяких французьких провінціях воно мало назви «іспанського проса», «французького проса», «крупного» і «дрібного проса»<sup>132</sup>. А. Скальковський, характеризуючи харчування запорожців, називав разом малаї й мамалигу – «тісто із пшона чи кукурудзи, яке їли без солі, але з солоним сиром, а іноді з пастрямою (тобто дрібно рубленою бараниною)»<sup>133</sup>. Він же писав: «Від молдаван вони [козаки. – Л. А.] перейняли споживання мамалиги або тіста з кукурудзи, й від того розводили її по городах, нарівно з цибулею й часником, якими вони ділилися з татарами»<sup>134</sup>.

Вірогідно, що на початку XVIII ст. ця культура ще не була достатньо поширена в Україні. Мандрівник Василь Григорович-Барський у своїх записках з Італії, чи не вперше побачивши тут кукурудзу, писав: «Жита й пшениці тут дуже мало, а іншого зерна зовсім не сіють, тільки багато турецької пшениці, яку прості люди в інших краях звать кияхами. Цю кашу та печуть хліб з неї самої, інші для цього наполовину домішують борошно з іншого зерна». Малаї – страва зі звареного пшоняного, а пізніше кукурудзяного борошна, часом із додаванням невеликої частки пшеничного чи житнього. Пшоняні малаї охоче споживали ще запорожці. Кашоподібну круту масу споживали і як кашу, і випікали з неї хлібці типу плесканців, навіть іноді вчиняючи тісто. Мамалига, мамалига – кашоподібна стра-

---

<sup>132</sup> Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. Москва : Прогресс, 1986. С. 182.

<sup>133</sup> Скальковский А. История Новой Сечи или последнего коша запорожского. Одесса, 1846. Ч. 1. С. 338.

<sup>134</sup> Там само.



ва з кукурудзяного борошна, схожа за способом приготування на традиційну для української кухні лемішку. Мамалигу (у Карпатах має назву «кулеша») й досі охоче споживають на Півдні, на Поділлі, Буковині, у Карпатах. У 1950-і роки етнографи записували, що в гуцулів «гаряча кулеша смачна з солодким молоком, з ячницею, з гусянкою [тип ряжанки. – Л. А.], бриндзею чи борщем, чи капусняком»<sup>135</sup>.

У Європі XVIII ст. роль кукурудзи як високоврожайної зернової культури була значною ще й тому, що її вирощування давало змогу збільшувати кількість хліба на продаж. «Селянин їв свою кукурудзу і продавав свою пшеницю», – писав Ф. Бродель<sup>136</sup>. Таке ж явище чекало й південну Україну, що правда, століттям пізніше.

\*\*\*

Поширені в Україні були й бобові рослини – горох і сочевиця, з яких також варили каші й готували юшки («юха», «уха»). У давньоруській літературі згадано горох і ривіф (одна з давніх назв гороху) пряжений, «ривіфну уху», ривіфнію моче-ну<sup>137</sup>. Часто споживали сочевицю, якою (сочивом) навіть називали всілякий харч: «В великыи пятокъ да съварятъ сочивицю» (1193 р.); «А крестити на блюде разве сочива вся: горохъ, боръ (Л. А.: ячмінь), сочевица, ривифъ» (1136 р.); «И ядь их бе ръжанъ хлебъ тъкмо ти вода, въ соуботоу же ти в неделю сочива въкушахоуть»; «Ничему же бы причастилься иному брашну, разве укруха хлеба и сочиву» (XII ст.); «Древняное мас-

<sup>135</sup> Архів ГМЕ (ГМЭ). Ф. 2. Оп. 1. Од. зб. 1080. Арк. 1.

<sup>136</sup> Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. Москва : Прогресс, 1986. С. 183.

<sup>137</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 559; Т. 3. Стлб. 120.

## Культура харчування українців

ло съ сочивомъ» (XIII ст.); «Вкушаше же мало сочива водою квашена» (XIV ст.)<sup>138</sup>. Це були страви, що переважали в піст, до того ж багаті на рослинні білки, тому вони були чи не найпоширенішими в монастирських трапезах. Сочевиця, зокрема, містить близько 35 % білків, крохмалю до 60 %. У народних українських переказах Біблії нерідко згадується продаж Ісава Іакову першородства за миску сочевичної юшки, що підтверджує її особливу цінність як харчу. У XX ст. культура вирощування сочевиці дещо занепадала, проте вже понад 20 років мода на цю зернобобову рослину знову відроджується.

Учителям Братської школи Києво-Могилянської академії виділялося, зокрема, гороху на одного по пів четверті на рік, тобто близько 105 л<sup>139</sup>. Горохові страви цілком популярні й у XXI ст.: гороховий суп (юшка) з грінками чи сухариками-потапцями, горохові млинці, горохв'яники й коми з маком чи товченим часником, горохові каші. На Поліссі у деяких районах і досі горохова каша є неодмінним атрибутом поминального столу<sup>140</sup>.

Східнослов'янські племена здавна знайомі з культурою бобу – його насіння було знайдене під час розкопок Банцерівського городища неподалік від Мінська в культурних шарах VI–VIII ст. Археологи знаходили зерна цієї рослини в розкопках доби неоліту й пізніше на території Польщі, Австрії, Німеччини, Угорщини й СРСР<sup>141</sup>. У Київській Русі і в пізньому середньовіччі боби складали істотну частину й князівських учт, і монас-

<sup>138</sup> Там само. Стлб. 470, 471; Памятники литературы Древней Руси. XII в. Москва, 1980. С. 476.

<sup>139</sup> Києво-Могилянська академія кін. XVII – поч. XIX ст. Повсякденна історія. Київ, 2005. С. 53.

<sup>140</sup> Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія. Історико-етнографічне дослідження. Київ, 1977. С. 51.

<sup>141</sup> Темпир З. Распространение сельскохозяйственных растений на нынешней территории ЧССР в доисторическую и раннеисторическую

тирських трапез. Павло Алеппський (XVII ст.) скаржився у своїх щоденниках на місцеві православні традиції постування, які за своєю суворістю значно переважали сирійські: «Цього посту ми переносили разом з ними велику муку, наслідуючи їх проти нашої волі: ми не знаходили іншої їжі, крім мазарі (розмазня), схожого на варений горох і боби, бо в цей піст вони зовсім не їдять масла»<sup>142</sup>. У Яссах він нарікав на пісню, навіть без олії варену страву з бобів і квасолі<sup>143</sup>. У літописі Самовидця під роком 1680-м є запис про «сушу і горачость сонця великую <...>, с которой сухоти робацтво умножилось, і позедавшє капусти та боб, горохи, коноплі повиєдали і гречку, з ниви на ниву переходили»<sup>144</sup>. Важливу роль у харчуванні боби відігравали у Карпатах: з молодих стручків готували «лопатки», з визрілих – «варю» з буряками, «товченку» з картоплею, маком і перцем.

Боби були стравою не лише повсякденною в піст, але й поминальною. Бобами намагалися відганяти нечисту силу, особливо під час свят. Микола Сумцов у «Культурних переживаннях» згадує купальські віночки й букети, до яких влітали гілочки бобів: «У моєму купайлі кущик бобу, кинуло б відьму у хворобу»<sup>145</sup>.

Азіатські різновиди квасолі побутували у Європі ще за давньоримських часів. Проте найбільшого поширення квасоля – близька родичка бобів, набула у Європі, зокрема в Україні,

---

кую епоху. *Труды XII Международного конгресса антропологических и этнографических наук*. Москва : Наука, 1970. Т. 5. С. 514.

<sup>142</sup> Алеппский Павел. Путешествие антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Вып. 3. Москва, 1898. С. 168.

<sup>143</sup> Там само. С. 71.

<sup>144</sup> Літопис Самовидця. Київ, 1971. С. 133.

<sup>145</sup> Сумцов Н. Культурные переживания. *Киевская старина*. 1889. Вип. VIII.

## Культура харчування українців

після великих географічних відкриттів, прибувши з Мексики і Центральної Америки. В Україні квасоля з'явилася значно скоріше й безконфліктніше, ніж картопля й помідори, можливо, через її надзвичайну смакову схожість із бобами. Вже у XVII–XVIII ст. в монастирських трапезних подавали варену квасолю чи квасоляну юшку нарівні з бобовою чи сочевичною. Великий вміст рослинних білків зробив її незамінним продуктом харчування під час постів.

\*\*\*

Юшкою, юхою, ухою в середньовіччі називали всяку рідку страву, виготовлену з овочів, із фруктів, із бобових, із круп, і з риби чи м'яса: «Покуша отъ ухъ и мясные, и рыбные, и вина чашку испи»<sup>146</sup>; «Аще сливы обрящются, съварятъ и ты ... и почърпають и техъ оухоу»; «Сереблемъ же мы уху яичную»; «Вы же паки да сереблете ваших салъ уху»<sup>147</sup>. («Сереблити» тут вжито в значенні – «сьорбати»).

«Ухою (юхою)» ще довго в різних районах Росії називали рідкі страви<sup>148</sup>, а слово «суп» поширилося у петровські часи під іноземним впливом. В. Даль протиставляв супові як неросійській страві щі, борщ, солянку, наводячи красномовні прислів'я: «У супа ножки жиденьки», «Хорош бы суп, да без круп», «Этот суп только пучит пуп»<sup>149</sup>. В українській мові слово «юшка» (рідка страва) існувало аж до ХХ ст., коли було все ж

<sup>146</sup> ПСРЛ. Санкт-Петербург, 1859. Т. 8. С. 110.

<sup>147</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 1327, 1630.

<sup>148</sup> Колычева Е. И., Пронштейн А. П. Русская материальная культура XVI в. *Вопросы истории*. 1974. № 7. С. 127.

<sup>149</sup> Даль В. И. Толковый словарь... Санкт-Петербург; Москва, 1909. Т. 4. Стлб. 639.

витіснене іноземним терміном «суп». І ще десятиліття тривала неголосна боротьба проти такої назви звичної страви («Суп надимає пуп, а юшка – животу подружка») доти, доки у ХХ ст. слово «суп» закріпилося в побуті за усіма рідкими стравами, крім борщу й капуста. І лише за стравою з риби залишилася все ж стародавня усталена назва – «юшка».

Славна українська страва – борщ, не зразу стала такою, як у ХІХ–ХХІ ст. Спершу, очевидно, готували борщ, схожий на сьогоднішній відповідник так званого «зеленого борщу». Там мав бути присутній квас (можливо, сирівець, буряковий або щавель), і листя зілля – борщівника (*heracleum*) із заправками борошном, пшоном, сметаною, духмяною зеленню, правдоподібно, з вареними на круто яйцями. Від борщівника, як вважають лінгвісти, найвірогідніше й походить його назва<sup>150</sup>. Основні інгредієнти борщу – буряк і капуста, а також буряковий квас чи сирівець вже у середньовічні часи входили до складу борщу.

Характерною особливістю борщу є його багатоконпонентність, можливість додавання найрізноманітніших додатків, варіативність у технології приготування і навіть в основному наборі продуктів, висока смакова якість. Нині постає питання про внесення борщу до шедеврів нематеріальної спадщини ООН.

Основа борщу – буряк, про нього згадано ще в Ізборнику Святослава (ХІ ст.)<sup>151</sup>. У ХVІІ–ХХ ст. не було в Україні жодного господарства, де б не сіяли буряків. І хоч це була надто розповсюджена рослина, повага до неї від того не зменшувалася: «І буряк не дурак, на дорозі не виросте». Оскільки буряк був відомий ще в часи Київської Русі, то саме буряковий борщ

---

<sup>150</sup> Етимологічний словник української мови : в 7 т. Т. 1. С. 236.

<sup>151</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 765.

## Культура харчування українців

міг бути досить давньою для українців стравою. Спершу буряк квасили, а потім варили з різноманітними місцевими овочами: морквою, петрушкою, капустою та ін. на м'ясній, грибній чи бобовій (квасоляній) юшці. Вірогідно, борщ як національна страва в близькому до теперішнього вигляді у цілому (незважаючи на деякі пізніші модифікації – картопля, помідори) існував уже в XV–XVII ст. У «Етимологічному словнику української мови» відзначено первинне значення «борщу» як борщівника, потім як юшки з нього, а потім (лише в українській мові) як юшки з буряка й капусти<sup>152</sup>. Так само вважав і М. Фасмер, віддаючи первинне значення рослині борщівнику (*heracleum spondylium*). Значення юшки з червоного буряка з'являється, на його думку, «внаслідок переносу назви юшки, яку раніше варили з борщівника на нову страву»<sup>153</sup>. Борщ з квашеним буряком і буряковим квасом, борщ з чорносливом по-волинськи, борщ з грисом (запареними й заквашеними житніми висівками), борщ із сироваткою чи квасом-сирівцем, пізніше борщ з помідорами чи томатним морсом або пастою – от неповний перелік борщів за способом закислення. Борщ є стравою, яка вимагає багато компонентів, і вони не суперечать одне одному, а гідно доповнюють її смак. На Середньому й Південному Подніпров'ї заправляли його пшоною чи гречаною кашею, на Полтавщині й частині Слобожанщини – галушками (часто гречаними) або підсмаженим борошном, на Поліссі розтертою на пюре картоплею, всюди по Україні – вареною квасолею чи бобами. Затирання борщу пареним тертим пшоном чи підсмаженим на сухій сковороді борошном було не винятком, а правилом у селянському побуті. Готують борщ на м'ясній юшці

<sup>152</sup> Етимологічний словник української мови: в 7 т. Київ, 1982. Т. 1. С. 236.

<sup>153</sup> Фасмер М. Этимологический словарь русского языка. Москва : Прогресс, 1964. Т. 1. С. 198.

або затертий засмажкою з сала із цибулею, у піст з грибами, рибою. смаженою чи сушеною.

Борщ не лише у XIX ст., але й у значно більш ранні часи був повсякденною і дуже поширеною й популярною стравою. У топонімах збереглися численні Борщагівки, одна з яких сьогодні серед мікрорайонів Києва. У подорожніх записках Мартіна Груневега згадано галицький топонім «Борщівка». Польський купець цілком слушно висловив сумнів походження його від борщового торгу, який начебто там існував. Він писав із цього приводу: «Русини рідко або швидше ніколи не купують борщу, а кожен робить його у себе вдома, бо це їхня щоденна їжа і напій. І щоб люди їздили кілька миль за борщем, який коштує гріш, це також видається недоречним»<sup>154</sup>.

Це була щоденна й дуже ситна страву для обіду. Про куштування пісного борщу з доброю іронією писав Т. Шевченко: «Постный обед, а в особенности постный борщ, который едва ли едал и сам великий знаток и сочинитель борщей, гетман Скоропадский, так на меня подействовал, что я, проснувшись после этого постного обеда, часа два по крайней мере лежал, что называется пластом. Сам Лукулл не доказал бы такой удали. Лень пальцем пошевелить... Такого роду припадок может случиться только в деревне, и то после постного обеда»<sup>155</sup>.

У дитячих лічилках, закличках часто наявна тема борщу:

«Йди-йди, дощику,  
Зварим тобі борщику,  
Тобі каша, мені борщ,  
Хай іде дощ!»;

<sup>154</sup> Ісаєвич Я. Україна давня і нова. Народ, релігія, культура. Львів, 1996. С. 162.

<sup>155</sup> Шевченко Т. Повне зібрання творів у дванадцяти томах. Київ : Наукова думка, 2003. Т. 4. С. 233.

«Ой дощику-дощику,  
Зварим тобі борщику  
В зеленому горщику,  
Яйце туди вкинемо,  
Молочком забілимо,  
А в борщі яйце трісне,  
На небі сонце блисне»<sup>156</sup>.

Щоденна страва, яка не приїдалася, була настільки популярна, що її відсутність зразу ж помічали дослідники. Андрій Димінський у дописі про чумацький побут писав: «У дорозі чумаки варять в чавунних котелках, <...> і їжа їх: галушки, які ліпляться на рядні, каша пшоняна, юшка риб'яча, суп з м'ясом, але борщу не варять через відсутність квасу»<sup>157</sup>.

Борщ їли не тільки з хлібом, але й з пампушками, затертим часником, сіллю й олією, а також з крутою кашею – пшоняною, кукурудзяною, гречаною, ячною. Готували до борщу й сластьони з квасного тіста, заправлені тертим з сіллю часником. Підсушували потапці з черствого чорного хліба, покроплені олією й притрушені часником. Подаючи на стіл, борщ і нині часто приправляють сметаною.

У всіх етнографічних описах народної української кухні ХІХ–ХХ ст. борщ називають як головну обідню страву не лише українців, але й національних меншин України<sup>158</sup>. Борщ не став лише повсякденною стравою, його готували й готують

<sup>156</sup> Архів РГТ. Розр. 16. Оп. 1. Од. зб. 13. Арк. 2.

<sup>157</sup> Архів РГТ. Розр. 16. Оп. 1. Од. зб. 14. Арк. 7.

<sup>158</sup> Дикарев М. Народний календар Валуйського повіту. *Матеріали до українсько-руської етнології*. Львів, 1906. Т. 6; Іванов П. В. Життя і повір'я крест'ян Купянського уезда Харьковской губернии. Харьков, 2007; Милорадович В. П. Життя-бытє лубенського крест'янина. *Україні: народні вірування, повір'я, демонологія*. Київ, 1991; Маркевич Н. Обычаи, пове-



---

тепер і на другий-третій день весілля, він є атрибутом і поминального застілля.

Традиційний український борщ і в XVIII–XIX ст. мав багато варіантів, нині його рецепт поповнюється різноманітними надбаннями фахових кулінарів, і ці новітні страви миттєво розповсюджуються завдяки засобам масової інформації. Зараз в Україні можна зустріти сотні варіантів борщу: з буряком свіжим і квашеним, з квасолею, галушками, затертий пшоном чи засмажений борошном, зі сливами, вишнями чи яблуками, засмажений чи то заточений салом, цибулею, часником і зеленню. У переліку найулюбленіших і найпоширеніших національних страв респонденти завжди вміщують борщ на перше місце.

У системі харчування за борщем закріпився статус національного символу. І це не випадково. Його глибокий і досконалий смак і барокова насиченість різноманітністю інгредієнтів приваблює й іноземців. Саме тому борщ, який, безумовно, є шедевром світової харчової культури, за останнє півстоліття поширився далеко за межі України. У Молдові, Білорусі, Росії нерідко борщ називають у першому ряду серед національних страв. І в їдальнях, кафе й ресторанах за межами України можна побачити в меню «борщ російський», «борщ московський», «молдавський борщ» та ін. Таким чином відбувається привласнення престижного елементу іноетнічного побуту близькими за культурою та територією народами, включення його до свого побутового простору. Так засвоєння одного зі знакових для певного етносу елементів матеріальної культури іншими етносами сприяє формуванню нових взірців культури, підвищенню рівня комунікації між етносами та зростанню процесів міжкультурної взаємодії. Для українців же борщ є національним

---

рья, кухня и напитки малороссиян. *Там само*; Кравченко В. Зібрання творів та матеріали з архівної спадщини. Київ, 2009. Т. 2.

## Культура харчування українців

елементом харчової культури, який відіграє роль етнічного маркера і входить до складу етнічного ідентифікаційного коду.

Юшки, каші й кашеподібні страви з борошна були поширені не лише в Давній Русі, але й у пізніші історичні періоди. А. Скальковський, характеризуючи харчування запорожців останнього коша, назвав переважно каші й кулеші, тобто гречані, пшеничні або ячмінні густі юшки-крупники. «У воєнний час, – продовжив дослідник, – толокно, тобто круто зварена пшоняна\* каша й сухарі, становили весь запас істинного козака. Від того по селах і зимівниках сіяли мало жита і пшениці, а більш за все проса, вівса, гречки й гороху»<sup>159</sup>. А. Скальковський помилявся, твердячи, що толокно робили із пшона. Його готували з вівсяного борошна, що підтверджують і його останні слова. Називав він також тетерю, яку готували козаки до меду чи масла, котра була їхньою головною стравою<sup>160</sup>. За легендою, козачого гетьмана Павла Тетерю (1668 р.) називали так із великої любові до нього простих козаків. Готували тетерю з добре розвареного пшона, заправленого підсмаженим гречаним борошном. Назву свою (тетеря або рябко) отримала в козаків через колір страви: рудий з крапляннями жовтого – рябий. Пародіюючи життя богів і царів стародавнього світу через козацький побут, Іван Котляревський також називав тетерю, якою нібито частували супутників Енея сицилієць Ацест:

«Ацест Енею, як би брату,  
Велику ласку показав  
І, зараз попросивши в хату,  
Горілкою почастовав;  
На закуску наклали сала,

<sup>159</sup> Скальковский А. История Новой Сечи или последнего коша запорожского. Одесса, 1846. Ч. 1. С. 225.

<sup>160</sup> Там само. С. 338.

Лежала ковбаса чимала  
 І хліба повне решето.  
 Троянцям всім дали тетері  
 І відпустили на кватері»<sup>161</sup>.

Отже, і у XVIII ст. тетеря була відома простонародна страва.

Д. Яворницький подав цінне свідчення очевидця (1646 р.), що мандрував Запорожжям, про те, як козаки рятувалися від холоду стравою, що нагадував таратуту чи тюрю: «Стужа буває ще небезпечніша для того, хто не споживає гарячої їжі чи питва, за прикладом українців, котрі тричі на день їдять юшку з гарячого пива з маслом, перцем і хлібом, і тим оберігають свої нутрощі від холоду»<sup>162</sup>. Тюрю також заправляли просто окропом і, покропивши олією й заправивши сіллю, часником чи перцем, споживали гарячою або вистиглою.

Так само поширеною козацькою стравою з вареного тіста була й соломаха<sup>163</sup>. Григорій Грабянка писав: «За харч їм служило звичайне квашене тісто, яке вони варили нерідко і звали соломахою. Стравою своєю були цілком вдоволені»<sup>164</sup>. Боплан описав цю страву як варене пшоно, змішане з борошном, розведеним у воді: «цей наїдок служить їм і їжею, і питвом, він має кислуватий смак і називається «саламаха» [salamake], тобто, пречудова страва»<sup>165</sup>. Д. Яворницький у переліку звичайних

<sup>161</sup> Котляревський І. Енеїда. Київ : Дніпро, 1969. С. 36.

<sup>162</sup> Эварницкий Д. И. Вольности запорожских козаков. Историко-топографический очерк. Санкт-Петербург, 1890. С. 300.

<sup>163</sup> Літопис гадяцького полковника Григорія Грабянки. Київ, 1992. С. 25.

<sup>164</sup> Там само.

<sup>165</sup> Де Боплан Гійом Левассер. Опис України, кількох провінцій Королівства Польського, що тягнуться від кордонів Московії до границь Трансільванії, разом з їхніми звичаями, способом життя і веденням воен. Київ ; Cambridge, 1990. С. 71.

## Культура харчування українців

козацьких страв називає соломаху чи саломать – «житне борошно, густо зварене з водою», тетерю – «житне борошно або пшоно, не дуже густо зварене на квасі» і щербу – «та ж рідко зварена мука на риб'ячій ющі»<sup>166</sup>. У думі XVII ст. згадується «житня соломаха з туслуком» (з розсоллом), а мандрівник Й.-Г. Геогі, описуючи козацький побут, повідомляв, що, замість хліба, козаки часто споживали «саламату»<sup>167</sup>. М. Сумцов цілком слушно припускав, що назву цієї страви українці й росіяни запозичили від татар, які називали дрібно кришену чи терту між долонями, як затірку, локшину «салмою»<sup>168</sup>. У сучасній турецькій мові словом «salma» називають різновид схожої страви з рису чи борошна.

Виразниками традиційності уподобань стали і незамінні у раціоні сучасних українців вареники й локшина (доповнена різноманітними промисловими макаронними виробами), галушки, каші, овочеві страви, м'ясна печеня й сало, виступаючи репрезентантом української кухні, навіть більше: стереотипом сприйняття українця. Вареники, які у відповідях на анкети сучасних етносоціологів теж посідають одне з перших місць у списку престижних національних страв, так само ведуть своє походження з часів середньовіччя. Простота виконання, різноманітність варіантів начинки, висока калорійність і легко-травність сприяють сучасному поширенню цієї страви як у народній кухні, так і у «високій кухні» ресторанів. Вишуканість цієї простої страви стала в пригоді численним кулінарам і

<sup>166</sup> Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків : у 3 т. Київ : Наукова думка, 1990. Т. 1. С. 244.

<sup>167</sup> Георги Иоганн Готлиб. Описание всех обитающих в Российском государстве народов и их житейских обрядов, обыкновений, одежд, жилищ, вероисповеданий и прочих достопамятностей. Санкт-Петербург, 1799. Ч. 4. С. 369.

<sup>168</sup> Сумцов Н. Ф. Культурные переживания. Київ, 1890. С. 117.

дала змогу їм працювати над інтегруванням схожих іноземних страв в українську кухню. Поряд із варениками сьогодні на українському столі нерідко можна побачити китайські (сибірські, уральські, російські) пельмені, узбецькі манти, грузинські хінкалі, італійські равіолі. При цьому їх охоче готують не лише на підприємствах громадського харчування, але й в домашніх умовах. Ці страви протягом недовгого часу завоювали український кулінарний простір і стали доступними для українських споживачів саме через їхню схожість з українськими варениками, що мають різноманітні начинки.

Середньовічна західна Європа мало відрізнялася за аграрною культурою від східної. На півдні головною хлібною культурою була пшениця, яку супроводжував ячмінь. Крім того, вирощували бобові, виноград, фрукти, маслини. В середній і північній зонах теж сіяли пшеницю і ячмінь, а також жито, а в гірських районах – переважно овес. Було відоме й просо, яким на півдні гребували, вважаючи його кормом для худоби. У Франції було широко розповсюджене «farrago» – хліб із суміші зерна: ячменю й вівса або ячменю й жита, які й висівали разом <sup>169</sup>.

\*\*\*

Олійними культурами з давніх часів (найвірогідніше, із неолітичних <sup>170</sup>) і до ХХ ст., на відміну від південної Європи, де переважала оливкова олія, на території України були здебільше

<sup>169</sup> Ястребицкая А. Л. Западная Европа XI–XIII веков. Москва : Искусство, 1978. С. 71–72.

<sup>170</sup> Темпир З. Распространение сельскохозяйственных растений на нынешней территории ЧССР в доисторическую и раннеисторическую эпоху. *Труды XII Международного конгресса антропологических и этнографических наук*. Москва : Наука, 1970. Т. 5. С. 514.

## Культура харчування українців

шого льон і коноплі, які тільки наприкінці XIX ст. почав витісняти заморський соняшник. Досі соняшник висівали переважно задля насіння, яке використовували як ласощі, лузаючи його разом із гарбузовим чи кавуновим і горішками. Відомий український археолог В. Довженок визначив, що коноплі й льон культивувалися ще в часи Київської Русі. Насіння їх знайдено в культурних шарах Райковецького городища<sup>171</sup>. Льон був відомий на слов'янських територіях здавна, оскільки його зерна було в шарах, що датують приблизно 500 роком до н. е. І хоча коноплі прийшли пізніше, вони, вочевидь, були поширені на більшій території України, аніж льон, бо саме їх найчастіше згадують автори пізніх літописів: «Того ж року (1686) червяки чорніє, а зростом як гусениця, білі множество, і коноплям і інному зілля барзо шкодили»<sup>172</sup>. У XI–XII ст. сіяли також рижій, мак<sup>173</sup>.

І хоча побутувало дотепне прислів'я «Сім год мак не родив, і голоду не було», мак у харчуванні українців відігравав неабияку роль. Мак був одним з головних інгредієнтів різдвяної куті, на свято Маккавеїв (Моковія, Маковея) або Перший Спас його святити з квітами, і з ним пекли макові коржі – шулики. У повсякденній та недільній кухні мак слугував за чи не найпоширенішу начинку для пирогів і вареників, переважно в піст. Ним приправляли картопляні й горохові каші й коми, з маковим молоком варили каші. Макову олію вважали елітною у XIX ст. У більш ранні роки вона, вочевидь, була не менше поширена, ніж сім'яна чи льняна, оскільки вичавки (жмихи) від усіх олійних зерен (коноплі, льону, гірчиці, ріпака й рижію тощо) в українців називають саме «макуха».

<sup>171</sup> Довженок В. Й. Землеробство Древньої Русі. Київ, 1961. С. 139.

<sup>172</sup> Літопис Самовидця. Київ, 1971. С. 133, 142 та ін.

<sup>173</sup> Довженок В. Й. Землеробство Древньої Русі. Київ, 1961. С. 139, 141.

Свячений мак висипали в торбинки з несвяченим маком, щоб посвятитися весь, і використовували, як оберіг. Ним «боронилися» від відьом, обсіпаючи оселю, і вірячи, що допоки нечисті збиратимуть мачинки, заспівають півні, і вони втрачуть свою негативну силу.

Споживали й оливкову олію, яку привозили із Середземномор'я. У Києво-Печерському патерику не раз згадано «масло деревяное», яке використовували також і для лампад<sup>174</sup>.

Олії споживали багато. У розрахунках ректора Києво-Могилянської академії вчителям слід було виділяти «олеі на осми [8 осіб. – Л. А.] по две кварта на день, кварта по десять копеек, в году посних дней, например, сто тридцать семь, выходит, кварт двести семдесят четири, денег семь рублей двадцать копеек»<sup>175</sup>.

\*\*\*

З городніх рослин найбільше споживали капусти й ріпи, під які в часи Київської Русі відводилися значні площі – ріпища й капусники. Капусту – квашену й варену, з хлібом і кашею, з олією і зовсім порожню – їли всі верстви давньоруського населення: і монахи, і миряни, і весь княжий двір. У документах нерідко згадано «капусту солону без масла» (XII ст.), «хлебъ съ капустою» (XIV ст.); «Повезе Псковитин съ огорода капусту» (XII ст.); «Во всю Федорову неделю ... ясти миряном хлебъ съ капустою» (XVI ст.); «Да въливають масло въ капоустоу солону и дадять мнихомъ» (1193 р.)<sup>176</sup>.

<sup>174</sup> Києво-Печерський патерик. Київ : Час, 1991. С. 60 та ін.

<sup>175</sup> Києво-Могилянська академія кін. XVII – поч. XIX ст. Повсякденна історія. Київ, 2005. С. 54.

<sup>176</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 1195; Т. 3. Стлб. 461.

## Культура харчування українців

Ріпа, парена й печена, була однією з найпопулярніших щоденних страв довгий час, аж до XIX ст., коли вона була майже повністю витіснена картоплею, а в Карпатах і нині подекуди картопля має місцеву назву «ріпа». Ріпу на Русі продавали возами. Під час голоду в Новгороді Великому в 1215 році віз ріпи коштував 2 гривни, що на той час становило значну суму<sup>177</sup>.

М. М. Воронін вважав, що городні рослини в часи Київської Русі обмежувалися капустою й ріпою<sup>178</sup>. Однак в Ізборнику Святослава за 1073 рік згадано буряк, а археологічні матеріали додають огірки, моркву, часник, цибулю, лободу, кріп, диню<sup>179</sup>. І в писемних матеріалах читаємо: «Дадять мнихом по единой чяши оуречьней» (1193 р.); «Вероваху въ червень лук и въ чесновитъ»; «Дыни и яблоки и груши»; «Бываше ему пища мало отъ дыня»<sup>180</sup>. Багато насіння огірків знаходять у ранньосередньовічних шарах польські археологи<sup>181</sup>. Взагалі на слов'янських землях на городах сіяли буряки, моркву, капусту, кріп, часник, цибулю, гарбузи, кавуни, ріпу, а також мак, хміль, горох, сочевицю й вику<sup>182</sup>.

У Криму на розкопках Боспорського царства (VI–V ст. до н. е.) вже знаходять насіння цибулі й часнику<sup>183</sup>. Можливо, М. Вороніна ввела в оману та обставина, що у тогочасній західній Європі набір городніх культур був досить невеликим:

<sup>177</sup> Hensel W. Słowianszczyzna wczesno-średniowieczna. Zarys kultury materialnej. Warszawa, 1956. С. 84.

<sup>178</sup> Воронин Н. Н. Пища и утварь... С. 268.

<sup>179</sup> Там само; Довженко В. Й. Землеробство Древньої Русі. С. 140–141.

<sup>180</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 765; Т. 3. Стлб. 461, 1503.

<sup>181</sup> Hensel W. Słowianszczyzna wczesno-średniowieczna. Zarys kultury materialnej. Warszawa, 1956. С. 82.

<sup>182</sup> Там само. С. 84.

<sup>183</sup> Гайдукевич В. Ф. Боспорское царство. Москва ; Ленинград, 1949. С. 101.



ріпа, цибуля-порій, гарбуз і часник. Хоча із XIV ст. і тут значно розширився асортимент городини – впроваджується капуста, буряк, латук, шпинат<sup>184</sup>.

До XVII ст. в Україні збереглися всі городні рослини, що вирощували у класичному середньовіччі. Павло Алеппський високо цінував якість огірків, згадуючи «пречудові огіркові грядки» і огірочки «маленькі й без слизу»<sup>185</sup>. Він помітив, що біля кожної хати обов'язково був сад з вишнями, сливами та ін. А поміж дерев були розташовані городи з капустою, морквою, ріпою, петрушкою, латуком та іншим<sup>186</sup>. Про XVIII ст. писав О. Шафонський: «Городина всіляка, як оце: капуста, буряк, петрушка, пастернак, морква, ріпа, редька, салат, картоплі – земляні яблука (волоською ріпою звані), огірки, різноманітні горохи, боби прості, боби турецькі (квасоля) – у всякого водиться»<sup>187</sup>.

Овочевий стіл простої людини XVIII ст. був досить різноманітний. Для своїх восьми вчителів на рік ректор Києво-Могилянської академії вимагав «варива (тобто квашенини. – Л. А.) бураков бочка, капусти бочка на одного, а на осми в год шестнадцять, смякая на денгу бочку по рублю, денег шестнадцять рублей... Цибуля на одного венков тридцять... денег семь

<sup>184</sup> Ястребицкая А. Л. Западная Европа XI–XIII веков. Москва : Искусство, 1978. С. 72.

<sup>185</sup> Алеппский П. Путешествие антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном архидиаконом Павлом Алеппским. Вып. 1. От Алеппо до земли казаков. Москва, 1896. С. 100.

<sup>186</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Вып. 2. От Днестра до Москвы. Москва, 1897. С. 32; ПСРЛ. Т. 1. Вып. 1. С. 86.

<sup>187</sup> Шафонский А. Черниговскаго наместничества топографическое описание с кратким географическим и историческим описанием Малой России. Київ, 1851. С. 229–230.

## Культура харчування українців

рублей двадцать копеек, <...> на частнок, на петрушку, на капусту и на протчое зелья на осми в год десять рублей, на коренне на осми в год десять рублей»<sup>188</sup>. Городні рослини – буряк, морква, селера, пастернак, капуста, огірки, цибуля, часник складали досить істотну частину харчової продукції в Україні з киеворуських часів і до Нового часу.

У матеріалах різноманітних архівів, ретельно опрацьованих Д. Яворницьким, вже є згадка і про картоплю на Запорозжі у XVIII ст., яку тут ще називали «земляними яблуками»<sup>189</sup>. В Україні навіть наприкінці XVIII ст. картопля була великою рідкістю. «Земляных яблоков, потетесов, тартофелей не только здесь не сажают, но оные совсем неизвестны, – писав про Слобожанщину один з економічних журналів 70-х років XVIII ст. – ...Есть в некоторых здешних местах земляные яблоки, только очень мало, да и рачения о том не имеют. А ежели б было старание, то они, по случаю плодотворной здесь земли, лучше, нежели в других местах произрастать могли»<sup>190</sup>. У ті часи не усталилася навіть українська назва рослини – ‘картопля’ (як і її діалектні назви – ‘бульба’, ‘бараболя’, ‘крумплі’, ‘мандибура’, ‘мандебура’ ‘ріпа’). Найпоширенішою назвою був тоді прямий переклад з французької – «земляні яблука» (*les pommes de terre*).

Процес упровадження картоплі в побут був так само повільним і в сусідніх Польщі й Росії. У документі 1764 року радник польського короля скаржився: «Я б хотів впровадити

<sup>188</sup> Києво-Могилянська академія кін. XVII – поч. XIX ст. Повсякденна історія. Київ, 2005. С. 54.

<sup>189</sup> Эварницкий Д. И. Вольности запорожских козаков. Историко-топографический очерк. Санкт-Петербург, 1890. С. 273.

<sup>190</sup> Ответы на вопросы, касающиеся до земледелия и домостроительства по Слободской Украинской губернии. Труды Вольного экономического общества. 1768. Вып. 8. С. 113.

культуру картоплі, яка майже невідома». А в Росії, незважаючи на жорстку політику насильного і брутального насадження цієї культури Петром I, 1790 року поблизу Санкт-Петербурга її вирощували тільки німецькі колоністи<sup>191</sup>. У більш демократичній Європі обійшлося без насилля. За легендою, у Франції активним прихильником упровадження картоплі був аптекар Антуан-Огюст Пермантьє. Виростивши велику партію картоплі, він склав бульби в бурти й поставив охорону, щоб зацікавити оточення новинкою. Проте на ніч підприємець охорону знімав, полегшуючи сусідським селянам крадіжку. Навесні картоплю посадили чи не в кожному городі. А.-О. Пермантьє вдячні нащадки спорудили пам'ятник. На його могилі на кладовищі Пер-Лашез щороку висаджують кущ картоплі, а на пам'ятнику викарбувана епітафія, у якій славного француза названо «благодійником людства».

Картоплю в Україні ігнорували аж до голодних років, що супроводжували війну з Наполеоном 1812 року. Під час голоду її гідно оцінили, і вже з середини ХІХ ст. в Україні картоплю почали називати «другим хлібом». На рубежі ХІХ–ХХ ст. понад 20,5 % врожаю картоплі у Російській імперії припадало на Україну, а площа під картоплею за 30 пореформених років зросла майже втричі<sup>192</sup>.

Така ж доля картоплі, за Я. Бистронем, була і в Польщі. Ще у ХVІІ ст. в куховарській книжці Станіслава Чернецького хоч і зустрічаються згадки про «тертофеле», які, за приписами, слід було пекти в попелі і потім, обчистивши, смажити, проте ця

---

<sup>191</sup> Бродель Ф. Структури повсякденності: возможное и невозможное. Москва, 1986. С. 185.

<sup>192</sup> Бехтерев Ф. Х. Очерки истории и географии важнейших культурных растений. Москва, 1960. С. 318; Гуржій І. О. Україна в системі всеросійсько-го ринку 60–90-х років ХІХ століття. Київ, 1968. С. 60.

## Культура харчування українців

---

страва могла потрапити лише на стіл панський чи королівський як екзотична, заморська. І лише за короля Августа III картоплю в Польщі почали культивувати саксонські колоністи в королівських економіях. Це спричинило часткову її появу у місцевих селян, але тільки наприкінці XVIII ст.<sup>193</sup>. Широкого розповсюдження набула так само лише у другій половині XIX ст.

Картопля в Україні за досить короткий історичний період (близько століття) стала незамінним продуктом, із якого виготовляють сотні страв на щодень і на свята. Найвідоміші серед них деруни (з тертої сирої картоплі) й картопляники (з вареної м'ятої) і похідні від них всілякі завиваники, зрази, запіканки. Картопля служить гарніром до м'ясних і рибних страв, начинкою для пирогів і вареників, основою для юшок і печень.

Наприкінці XVIII ст. в Україну потрапляють помідори, проте широкого харчового значення набувають аж у XX ст. Помідори з'явилися в Європі після відкриття Америки, але ще досить довго цих представників пасльонових культур вважали декоративними рослинами. І хоча першими отримали цю смачну рослину португальці, у XVIII ст. помідори розкуштували італійці (вони й дали їм найпоширенішу назву «*romodoro*» – золоте яблуко), за ними іспанці й французи. За століття й українці почали вирощувати помідори, а згодом вони увійшли як складова частина навіть до класичного українського борщу. Досить довго помідори в побуті називали червоними баклажанами<sup>194</sup>, оскільки сині баклажани вже були відомі на теренах південної України.

---

<sup>193</sup> Bystron Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. Warszawa, 1976. T. 2. С. 491–492.

<sup>194</sup> Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. Київ ; Львів, 1813; Маркевич М. Обычай, поверья, кухня и напитки малороссiян. Київ, 1860.

Сині баклажани (на півдні України, зокрема в Одесі, їх досі ласкаво називають «синенькі»), які походять з Індії, потрапили в Україну через Передню Азію і мають турецьку назву – «batlican». Нині межа їхньої культивуації посунулася досить далеко на північ, і тепер баклажани є частими гостями на українському столі.

\*\*\*

Щавель і лободу споживали навесні, коли вичерпувалися запаси і коли особливо потрібні були вітаміни. Однак найбільшої ваги лобода набувала у голодні роки, і не лише у період Київської Русі, але й у наступні століття. У Києво-Печерському патерику є дуже красномовна притча про лобедника-блаженного, котрий «събирал таковое зелие... руками стираа, творяше хлебы и раздаваша неимущим и от глада изнемогающим»<sup>195</sup>. Лободу, як і щавель, у ті часи ще не культивували, ці рослини були дикорослі, їх збирали як «ненасеянную пищу» «на неоранней земли»<sup>196</sup>.

Збиральництво як промисел було тоді значно поширеніше, ніж у XIX–XX ст. Протягом століть в Україні збирали, споживали свіжими і запасали гриби – білі й «губи», лісові ягоди, серед яких найчастіше в документах згадано чорницю – «чърница», «черница», калина, терен і малина<sup>197</sup>. Узвар з сушених чи свіжих чорниць входив, зокрема на Поліссі, до складу страв і напоїв, які приносили жінки породіллі на родини вже у XIX–XX ст.

<sup>195</sup> Памятники литературы Древней Руси. XII в. Москва, 1980. С. 554–556.

<sup>196</sup> Там само. С. 556.

<sup>197</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 1182; Т. 3. Стлб. 1561.

## Культура харчування українців

Гриби вживали переважно в піст, про що свідчать деякі настанови-обмеження: «По Федорове недели в понедельник, в среду и в пяток хлеб и капуста, губы и до вербной недели»<sup>198</sup>. У XVII ст., як відзначають очевидці, у степу ще було чимало ягід: «Між травною та різних ягід то й говорити нічого, бувало, як вийдеш у степ, та як розгорнеш траву, то так і бери руками полуницю», а в лісі «груш, калини, дикого винограду – не пролізеш»<sup>199</sup>.

У неврожайні роки збирали насіння дикорослого амаранту – «щириці» (*amaranthus*), шеретували на крупу і мололи на борошно. В Україні щирицю довго вважали бур'яном, який можна давати лише на корм худобі. Однак високі поживні якості забезпечували її розповсюдження і як їстівної рослини, принаймні в останні два-три десятиліття. Особливо придатною вона була в голодні роки. З неї готували каші, додавали борошно до хлібного, варили борошняну лемішку.

Збирали також плоди дикоростучих терену, калини, ожини, малини, яблук, вишень, абрикос, персиків, барбарису, водяних горіхів, коріння хрону, дикої моркви й пастернаку, цикорію, траву щавлю, лободи, шавлії, чебрецю, кропиви, васильок, м'яти, ромашки, гвоздики, заячої капусти; серед грибів у нижній течії Дніпра переважно збирали лугові печериці<sup>200</sup>.

Грибів їли багато, оскільки вони були головними джерелом харчових білків під час постів. Учителям Києво-Могилянської академії виділяли на рік «грибов на одного тисяча... на денгу

<sup>198</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 606.

<sup>199</sup> Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків : у 3 т. Київ : Наукова думка, 1990. Т. 1. С. 74, 77.

<sup>200</sup> Там само. С. 81, 82.

тисячу по три рубля»<sup>201</sup>. На запас білі гриби, польські, красно-головці, бабки переважно сушили, маслюки, решітки, опеньки, хрящі та інші солили в діжках. Гриби й до сьогодні посідають значне місце в кулінарії українців. У другій половині ХХ ст. розпочався поцес вирощування печериць, глив, що значно збільшило можливості використання цього цінного продукту навіть у безлісних районах України.

Збирали яблука-кислички і грушки-гнилички, абрикоси (жерделі, морелі), терен, малину, калину, бузину, барбарис, на півдні – кизил. Плоди сушили, робили з них варення, наливки, фруктові-ягідні кваси, використовували не лише в їжу, а і як народні лікувальні засоби.

\*\*\*

На Київських землях було багато садів, де вирощували яблука, груші, сливи, вишні, черешні, абрикоси, виноград, шовковицю. У Києво-Печерському патерику описано «оградец» при монастирі: «Иде же зеляя сеяше и древа плодови-та», нерідко згадано сади й виноградники: «Сад же бе вели хорош и велик и много в нем винограду и груш и яблук»; «Изби градом вина их и ягодичия их»<sup>202</sup>. Яблунь, вишень і черешень серед плодих дерев було, мабуть, чи не найбільше: «И дресеса много овощня стоятъ бес числа: ... и яблони, и черешни»<sup>203</sup>. Ізборник Святослава попереджає: «Иже гризеть

<sup>201</sup> Києво-Могилянська академія кін. ХVІІ – поч. ХІХ ст. Повсякденна історія. Київ, 2005. С. 53.

<sup>202</sup> Памятники литературы Древней Руси. ХІІ в. Москва, 1980. С. 532–534; Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 1632, 1502.

<sup>203</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 1502.

## Культура харчування українців

зелениноу, то того боудеть зоубомъ оскомина»<sup>204</sup>. Літопищі свідчать, що у 1157 році «бысть градъ великъ съ яблоко съ садовое»<sup>205</sup>. Археологи підтверджують наявність численних плодових дерев: яблунь, груш, слив і вишень<sup>206</sup>.

Арабський мандрівник Ібрагім ібн Якуб повідомляв, що більшість садових дерев становлять яблуні, сливи і персики (вочевидь, він так називав абрикоси, оскільки персики з'явилися на наших теренах значно пізніше)<sup>207</sup>. Привозили з «грек» (з Візантії) південні фрукти, але які саме, про це літописці мовчать.

Фрукти і ягоди сушили на запас, із сушених варили узвар – «юшку». З винограду робили «сухву» – родзинки<sup>208</sup>. «Вино», «гроздие» – виноград у сушеному і свіжому вигляді споживали в монастирях на свята, а заможні верстви населення – як приправу до пісної їжі. З фруктів і ягід робили начинки для пирогів і вареників, з сушених варили узвар і варенуху.

Широко вживали волоські й лісові горіхи і як приправу до куті, і для лузання (у ролі соняшникового насіння, що з'явилось значно пізніше). У культурних шарах стародавнього Новгороду збереглося безліч таких шкаралуп ліщини<sup>209</sup>. У Львівському літописі під роком 1636-м є запис, що підтверджує археологічні версії: «Так же пан Лукаш Жолкевський, староста переяслав-

<sup>204</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 969.

<sup>205</sup> ПСРЛ. Т. IV. 1878. С. 287.

<sup>206</sup> Довженок В. Й. Землеробство Древньої Русі. Київ, 1961. С. 144.

<sup>207</sup> Hensel W. Słowianszczyzna wczesno-średniowieczna. Zarys kultury materialnej. Warszawa, 1956. С. 91.

<sup>208</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 414, 631, 634, 635.

<sup>209</sup> Воронин Н. Н. Пища и утварь. С. 268.



ський, що з козаками оріхи гриз, так же 1000 людей ставил»<sup>210</sup>. Товчені горіхи використовували й замість олії як приправу до пісної їжі: «Масла же въ не не въливати, нъ въ то место орехы тълчены» (1193 р.)<sup>211</sup>.

У Криму ще в період грецької колонізації (VI–V ст. до н. е.) при розкопках знаходили свідчення культивації груш, яблунь, аличі й винограду. Знахідки винних пресів служать доказом широкого виноробного промислу<sup>212</sup>. У Північному Причорномор'ї знаходять чимало зображень виноградної лози, що так само свідчить про значне культивування тут винограду в античні часи<sup>213</sup>. Культура вирощування винограду, на думку деяких дослідників, почалася в слов'янщині з римських впливів<sup>214</sup>, а поширилася з прийняттям християнства, коли почали використовувати вино для євхаристії.

На Північному Причорномор'ї в період грецької колонізації, ще в VI ст. до н. е. культивували аличу, груші, яблуні. Учень Арістотеля, відомий ботанік Феофаст повідомляв, що поблизу Пантікапея культивували смоківниці, гранатові дерева, яблуні, груші й аличу, при цьому теплолюбні фіги й гранати на зиму укривали від морозів<sup>215</sup>.

<sup>210</sup> Львівський літопис і Острозький літописець: Джерелознавче дослідження. Київ, 1971. С. 116.

<sup>211</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 1048.

<sup>212</sup> Гайдукевич В. Ф. Боспорское царство. Москва ; Ленинград, 1949. С. 102, 103.

<sup>213</sup> Блаватский В. Д. Античная археология Северного Причерноморья. Москва : АН СССР, 1961. С. 36.

<sup>214</sup> Hensel W. Słowianszczyzna wczesnośredniowieczna. Zarys kultury materialnej. Warszawa, 1956. С. 91.

<sup>215</sup> Блаватский В. Д. Античная археология Северного Причерноморья. Москва : АН СССР, 1961. С. 36–37.

## Культура харчування українців

Україна в усі часи славилася своїми садами. Мартін Груневер захоплювався львівськими садами: «Не знаю міста у всьому королівстві, яке було б багатше на садки. Тут ростуть горіхи і сливи, завбільшки з куряче яйце. Їх пакують у великі бочки і вивозять аж до Москви. Виноград з тутешніх садів не тільки носять кошиками на ринок, але й роблять з нього вино»<sup>216</sup>. Павла Алеппського дивувала кількість садків: «Кожна хата оточена огорожею, що складається з вишень, слив та інших дерев»<sup>217</sup>. Він описував не лише сади, але й при них квітники: «При кожній хаті, як і при палаці, є великий сад, де є всі плодови дерева, котрі в них ростуть: незліченна кількість великих тутових дерев з білими й червоними ягодами, але їх ягоди зневажають, є також великі горіхові дерева, дуже багато в цих садах виноградних лоз. Серед своїх пречудових огіркових гряд вони сіють дуже багато крокуса, рути й гвоздики різних кольорів»<sup>218</sup>. Захоплюючись садами Києво-Печерського монастиря, мандрівник відзначав горіхи, абрикоси, агрус («ікріст» – мабуть, перекручене слово «агрус», «агруст») і численні виноградні лози: «вино з них темно-червоне, його розвозять з цього монастиря по всіх церквах землі козацької»<sup>219</sup>. Його зачудувала численність садів, а особливо монастирських – Києво-Печерського: «Щедро ростуть вишні, сливи, горіхові дерева і виноградні лози, котрих ми не бачили від самої Молдавії, а також рута і темно-червоний левкой»<sup>220</sup>.

<sup>216</sup> Ісаевич Я. Україна давня і нова. Народ, релігія, культура. Львів, 1996. С. 143–144.

<sup>217</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Вып 2. От Днестра до Москвы. Москва, 1897. С. 32.

<sup>218</sup> Там само. С. 75.

<sup>219</sup> Там само. С. 53.

<sup>220</sup> Там само. С. 42.

Описуючи Чернігівщину, О. Шафонський зазначав: «Як і в цілому малоросійські всі жителі при своїх дворах тримають плодові сади, так і в тутешньому повіті у всякого поселянина різні садові дерева – яблуні, груші, гливи (бергамоти), дерен, сливи прості і чорносливи, венгерками тут звані, вишні чорні кислі й червоні солодкі чи черешні, і всілякі ягоди кушові, персики знайти можна»<sup>221</sup>.

Садові фрукти і ягоди не лише їли свіжими й сушили, а й переробляли на варення, якість якого дуже цінували мандрівники-іноземці: «Подали ласощі й варення: варення з зелених солодких грецьких горіхів, цільних, в шкуринці, варення з вишень та інші сорти з багатьма прянощами, яких ми не бачили у своїй країні»<sup>222</sup>. Коли на десерт у Києво-Печерському монастирі подали фрукти, найбільше захоплення приїжджих викликали «царська вишня солодка й кисла, солодкі грона, схожі на лисячий виноград, наче корали [смородина, порічки – Л. А.] й інший сорт, подібний до незрілого винограду – ікріст [агрус – Л. А.]»<sup>223</sup>.

\*\*\*

У східних слов'ян VI–XIII ст. скотарство постачало значну частину продуктів харчування. За твердженням В. Сєдова, перше місце серед домашніх тварин було відведено великій рогатій худобі (50 % остеологічного матеріалу). Він гадав, що бик вшановувався стародавніми слов'янами і був обов'язковим елементом усілякої скотарської братчини – культової учти гро-

<sup>221</sup> Шафонский А. Черниговскаго наместничества топографическое описание с кратким географическим и историческим описанием Малой России. Київ, 1851. С. 229–230.

<sup>222</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Вып. 2. От Днестра до Москвы. Москва, 1897. С. 45.

<sup>223</sup> Там само. С. 45–46.

## Культура харчування українців

мади <sup>224</sup>. Кістки ж диких тварин складають від 10 % (на поселеннях Дністровсько-Прутського межиріччя) до 50 % поблизу Воронежа (Боршевські поселення) <sup>225</sup>. Кістки бика знаходили археологи і в більш ранніх культурних шарах. На святилищі в Ольвії разом з рештками риби було знайдено й бичачі кістки <sup>226</sup>. Там само у зольнику культової споруди було зафіксовано кістки великої рогатої худоби, кіз, овець і двох коней <sup>227</sup>. Те ж саме за-свідчив В. Блаватський, за матеріалами якого можна з'ясувати, що дрібна й велика рогата худоба, кінь, свиня переважали в господарствах давньогрецьких колоній. У скіфів же дрібного рогатого скота було менше, вони спеціалізувалися переважно на великій рогатій худобі й конях <sup>228</sup>.

Археологами встановлено, що на території Криму періоду грецької колонізації (VI–V ст. до н. е.), основну базу тваринної їжі становили бик, вівця, коза й свиня. При цьому кісток свиней доволі багато. Цікаво, що знайдені на розкопках кістки коней завжди цілі, що свідчить про невживання конини в їжу. З домашньої птиці розводили тут курей, гусей, качок. Їхні кістки знаходять не лише на поселеннях, але й у могильниках серед решток їжі, що клали покійникам. Там нерідко виявляли також і шкаралупи від яєць <sup>229</sup>. У скіфів-землеробів свинині належало значне місце серед м'ясної їжі, хоча за за-

<sup>224</sup> Седов В. В. Восточные славяне в VI–XIII вв. *Археология СССР*. Москва : Наука, 1982. С. 238.

<sup>225</sup> Там само.

<sup>226</sup> Козуб Ю. И. Древнейшее святилище Ольвии. *Ольвия*. Київ : Наукова думка, 1975. С. 141.

<sup>227</sup> Там само. С. 145.

<sup>228</sup> Блаватский В. Д. Античная археология Северного Причерноморья. Москва : АН СССР, 1961. С. 43.

<sup>229</sup> Гайдукевич В. Ф. Боспорское царство. Москва ; Ленинград, 1949. С. 109.

гальними скіфськими звичаями її рідко використовували як жертвне м'ясо <sup>230</sup>.

Польська дослідниця Гелена Бурхард, розкопуючи неолітичні стоянки, зауважувала, що вже у ті часи в основному споживали м'ясо домашніх, а не диких тварини. Кістки великої рогатої худоби становили від 61 % до 79 %, свиней – відповідно 14–21 %, овець і кіз – 2,8–7,5 % <sup>231</sup>. Київський же археолог О. Моця, досліджуючи слов'янські поховальні пам'ятки у межиріччі Дністра і Прип'яті та Подніпров'я IX–XIII ст., зазначив, що при наявності великої кількості кісток домашніх тварин у могильниках все ж переважають звірині кістки <sup>232</sup>.

У X–XIII ст. тваринні продукти харчування були зі скотарства, хоча роль мисливства (особливо ловів) ще значна. На деяких більш ранніх слов'янських поселеннях, щоправда, кістки диких тварин становлять не більше 16 % всього остеологічного матеріалу, а на деяких стоянках кісток дичини не виявлено зовсім <sup>233</sup>. Переважну більшість кісток на поселеннях VI–VII ст. складають рештки великої рогатої худоби і свині (84,7 %) і по 6,6 % вівці (й кози) та коня <sup>234</sup>. І при розкопках давньоруських городищ IX–XIII ст., і в середньовічних

<sup>230</sup> Либеров П. О. Земледелие у скифских племен Поднепровья в VI–II вв. до н. э. *Материалы по истории земледелия СССР*. Москва, 1972. Сб. 1. С. 99.

<sup>231</sup> Burchard H. Stan badań nad pożywieniem ludów neolitu na ziemiach polskich. *Pożywienie ludności wiejskiej. Muzeum Etnograficzne w Krakowie*. 1973. С. 17.

<sup>232</sup> Моця А. П. Погребальные памятники южнорусских земель IX–XIII вв. Київ : Наукова думка, 1992. С. 30–31.

<sup>233</sup> Баран В. Д. Ранні слов'яни між Дністром і Прип'яттю. Київ, 1972. С. 73–74.

<sup>234</sup> Там само.

## Культура харчування українців

грамотах та літописах переважають яловичина й баранина <sup>235</sup>. Яловичина («яловичина», «говядина», «говяди», «воловина»), баранина, свинина і м'ясо курей, качок, гусей були пересічною їжею давньоруського населення: «Бываше множество от мясь, от скота и от зверины, бяше по изобилью от всего» <sup>236</sup>. «Руська Правда» вимірює покарання за крадіжку: «Аже оукрадоутъ овъцоу, или козоу, или свинью, а их будетъ 10 оди-ноу овъцоу оукраде, да положать по 60 резанъ продажи» <sup>237</sup>. В одній з уставних грамот XIV ст. розповідається про заміну однієї ялової корови трьома баранами <sup>238</sup>. Літописець з гіркотою засвідчує занепад зруйнованих поселень: «Преидемъ поля, иде же пасоми беша стада конь, овца и волове, все тоще ноне видимъ, нивы поростъше зверем жилища быша» (1093 р.) <sup>239</sup>.

Оскільки м'яса їли багато, судячи з давньоруських документів і археологічних свідчень, значно більше, ніж у XVIII–XIX ст., у XV ст. Афанасій Никитін зі здивуванням констатував: «Індіяне же не едятъ никоторого мяса, ни яловичины, ни баранины, ни курятины, ни рыбы, ни свинины» <sup>240</sup>. У тодішній Індії, очевидно, переважала рослинна модель харчування. У Західній Європі зменшення м'ясного раціону спостерігають-

<sup>235</sup> Третьяков П. Н. Сельское хозяйство и промыслы. *История культуры Древней Руси*. С. 72; ПСРЛ. Т. 2. С. 783; Памятники русского права. XI–XII вв. С. 122; Памятники права феодально-раздробленной Руси. XII–XV вв. Москва, 1953. Вып. 2. С. 29 та ін.

<sup>236</sup> ПСРЛ. Т. 1. В. 1. С. 125.

<sup>237</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 1246.

<sup>238</sup> Там само. Стлб. 41–42.

<sup>239</sup> Там само. Т. 2. Стлб. 596–597.

<sup>240</sup> Хождение Афанасия Никитина за три моря в 1466–1472 г. ПСРЛ. Т. 4. С. 336.

ся з середини XVI ст.<sup>241</sup>, в Україні цей процес відбувався століттям пізніше.

Владислав Лозінський повідомляв про активне вирощування для вивозу худоби в Галичині. Наводячи як приклад господарство Потоцьких, він говорить про величезні транспорти з волами, яких вони вигодовували у своїх хлівах і отримували як данину від хлопських господарств, і які прямували на всілякі внутрішні ярмарки і за кордон, зокрема у Німеччину<sup>242</sup>. Наприклад, Петро Потоцький, снятинський староста, торгуючи з Гданськом, за один раз прокрутив торговельну акцію: купивши 2100 волів за 55000 злотих, він продав їх за 100000, щоправда, забезпечивши термін доставки<sup>243</sup>. Тільки на один луцький ярмарок шляхтич Сулятицький вивіз 4 тисячі баранів, 2 тисячі овець, 3 тисячі волів і 600 ялівків<sup>244</sup>.

У XIX ст. в селянських господарствах корів тримали задля молока, а бичків теж забивали рідко, залишаючи їх як тяглову силу. Тому телятина і яловичина бували на селянському столі вкрай рідко, цими видами м'яса ласували лише багатші прошарки населення: шляхта, поміщики, а у XIX ст. вже й пересічні міські громадяни: робітники, ремісники, купці, дрібні чиновники. Роль мисливства була досить висока іще й у середині XX ст. в Карпатах: «Крім свинячого й овечого, гуцули люблять м'ясо зайців, оленів та диких свиней, – їдять з кукурудзяним хлібом»<sup>245</sup>.

<sup>241</sup> Бродель Ф. Структури повсякденности: возможное и невозможное. Москва, 1986. С. 211.

<sup>242</sup> Prawem i lewem. Obyczaje na Czerwonej Rusi w pierwszej połowie XVIII wieku przez Władysława Łozińskiego. T. 1. Czasy i ludzie. Lwów, 1904. С. 136.

<sup>243</sup> Там само. С. 137.

<sup>244</sup> Там само.

<sup>245</sup> Архив ГМЭ. Ф. 2. Оп. 1. Од. зб. 1080. Арк. 9.

## Культура харчування українців

В Україні ще з часів Київської Русі віддавали перевагу свинині як головному м'ясному продуктові. При виборі релігії одним з аргументів на користь християнства було те, що для мусульман були приписи «свинини не ясти, вина не пити». Князеві Володимирі «...се ему было не любо: <...> о неядении мясь свиныхъ а питьи отинудь» (986 р.)<sup>246</sup>. За крадіжку свині «Руська Правда» вимагала таке ж покарання, як за крадіжку теляти<sup>247</sup>. Свинина, сало, до того ж, були чудовим харчовим запасом – «готовизною», які довго зберігаються в сиросоленому вигляді, незалежно від навколишньої температури. Розрізняли сало підшкірне і сало нутряне («утробне»), а також лій («лои», «лои») овечий, баранячий чи козячий, який, імовірно, топили з кропом (або насінням кропу) для зменшення специфічного запаху<sup>248</sup>. Одним з найважливіших харчових запасів вважали солоне свиняче сало. Відомий український анекдот про селянина, який мріяв: «Був би я царем, сало їв би, на салі спав би й салом би укривався» відповідає висловлюванню французького селянина XVII ст.: «Був би я королем, смалець би ложками сьорбав!»<sup>249</sup>. Анекдоти про українця і сало (які створили і створюють далі, вірогідно, самі українці) виразно свідчать про знаковість цього продукту.

У XVIII–XIX ст. в Україні вирощували сальних свиней. У першій етнографічній книзі, де подано кулінарні рецепти, у 50-і роки XIX ст. Микола Андрійович Маркевич<sup>250</sup> доклад-

<sup>246</sup> ПСРЛ. Т. 1. В. 1. С. 135.

<sup>247</sup> Памятники русского права. XI–XII вв. Москва, 1952. С. 125.

<sup>248</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 245, Т. 2. Стлб. 44–45.

<sup>249</sup> Монтанари М. Голод и изобилие. История питания в Европе. Санкт-Петербург : ALEXANDRIA, 2009. С. 202.

<sup>250</sup> Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян, извлечено из народного быта и составлено Николаем Маркевичем. Київ, 1860. С. 161–162.



но і з великою повагою до матеріалу описував приготування на запас українського сала. На відміну від західної традиції приготування сала (поляками зокрема), українці свиню не білюють, а завжди смалять після забою, щоб сало лишилося на шкірці.

І сьогодні сало переважно не коптять, а солять, і найчастіше зберігають сирим. Поряд із традиційними способами зберігання солоного сала у повоєнні роки з'явилися й нові: почали закладати засолене сало в скляні трилітрові банки і закривати герметично. Так сало без доступу кисню довше зберігає свою свіжість. Сало й сьогодні використовують не лише як цінний висококалорійний продукт, але й як незамінний харчовий дорожній запас, який не псується навіть за високої температури повітря. Сало, товчене в салатовці з часником, є одним з найпопулярніших приправ до борщу. Споживають його й сирим, і смаженим, і вареним, і печеним з різноманітними прянощами, найчастіше з перцем, часником і кмином. Сире сало з пряними приправами дуже характерне для Волинського Полісся. Свіже сало, часник або цибуля чи огірок і хліб завжди були найкращим підвечірком і дорожнім запасом.

Сучасні дослідження дієтологів, біологів і медиків спростували усталену думку про шкідливість сала і показали, що помірне вживання сирого солоного сала корисне навіть для хворих на шлунково-печінкові розлади. У салі міститься арахідонова кислота (поліненасичені жири), яка бере участь у холестериновому обміні, знижуючи рівень холестерину в крові. Встановлено також, що цей цінний харчовий продукт зв'язує й виводить з організму токсини, і тому медики рекомендують вживання сала (від 50 до 70 грамів на день) для профілактики виведення радіонуклідів у екологічно несприятливих зонах<sup>251</sup>.

---

<sup>251</sup> URL : <http://blog.i.ua/community/1214/317211>. 17.02.2012 р.

## Культура харчування українців

Як репрезентант української кухні, як продукт і страва сало й сьогодні посідає досить значне місце у системі кулінарних цінностей і виступає певною мірою як виразних українського характеру. Про це свідчать і численні фольклорні приклади. Словесні формули, що закріпилися в обрядовій сфері, повсякденні (не ритуальні) пісні зберегли стереотип уявлення про цей продукт. У відомій коломийці співають досі:

«Намастила губи салом  
Та забула втерти –  
Будуть хлопці цілувати  
До самої смерті».

У Фондах (АНФРФ) Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАН України зібрано безліч приказок і прислів'їв про сало, які відображають ставлення до цього харчу пересічного українця:

«Якби мені паном бути, то я б сало із салом їв;  
Живу добре – сало їм, на салі сплю, салом укриваюсь;  
Коли б сало крила мало, під небесами б літало;  
Кому що, а цигану сало;  
Ні сіло, ні впало, дай, бабо, сала;  
Так го полестив, як би салом помастив;  
Якщо вже їсти сало, то так, щоб і по бороді текло»<sup>252</sup>.

В українській народній харчовій системі життєзабезпечення сало здавна було знаком добробуту. Безумовно, у минулому й позаминулому століттях значення сала як продукту висококалорійного, поживного, що має високу енергетичну цінність, було значно вищим. Дефіцит тваринних білкових продуктів постійно компенсувався споживанням сала і страв із нього. Пізніше, коли

<sup>252</sup> Прислів'я та приказки. Природа. Господарська діяльність людини. Київ, 1989. С. 330, 331, 332.

споживчий харчовий баланс білків, жирів і вуглеводів у народно-му харчуванні оптимізувався, сало залишилося символом ситості, добробуту. Слід зауважити, що нині, коли значна частина населення України живе на межі бідності, сало знову здобуває свій давній статус. Отже, економічні й соціокультурні обставини якоюсь мірою впливають на усталеність традиційних стереотипів.

Тушу з'їдали повністю, не раз згадується сало, «утроба», «требуха», голова й ноги: «Възложивъши на блюдо главоу и ноги свинии»<sup>253</sup>. Від свинячої туші не залишали нічого: з голови готували ковбик (кендюх, сальтисон), з ніг – холодець (студенець), з лівера – начинки для пирогів чи вареників, кишки начиняли м'ясом (ковбаса) і кров'ю (кров'янка), з кісток варили юшки, з м'яса готували шинку, буженину, печеню, січеники, завиваники тощо. На більшій частині території України традиційно не було звичаю вудити (коптити) м'ясо чи рибу. У сусідніх народів – поляків, словаків, чехів, західних білорусів і литовців вже у XIX ст. цей спосіб приготування м'яса на запас вже був достатньо поширений. У нас в Галичині й на Поділлі вудження використовували переважно в поміщицьких маєтках, у заможній шляхті і багатих селянських родинах. Лише у декого в господарстві були спеціальні пристрої для вудження, інші обходилися комином, де підвішували вимочені в розсолі свинячі стегна. У західних землях за часів середньовіччя селянство так само мало свято пишної трапези: в грудні кололи свиней, і свинина була на столі до кінця зимових М'ясниць<sup>254</sup>.

У Карпатській зоні вже на початку XVI ст. податкові списки (за 1515 р.) мыстять відомості про значну кількість овець,

<sup>253</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 120; Т. 3. Стлб. 1656.

<sup>254</sup> Ле Гофф Ж. Цивилизация средневекового запада. Москва : Прогресс-Академия, 1992. С. 332.

## *Культура харчування українців*

котрих тримали селяни Галицької частини Гуцульщини. Налічували 100 голів у Березові Горішньому, 250 – у Березові Долішньому, 200 – у Лючі, Микуличині, Печеніжині й у Пістині тощо. Королівські люстрації за 1565 рік підтверджують чисельність отар, оскільки ті, хто наймав пасовиська «...дають від кожних ста овець певну грошову данину і по одній гуні вартістю 24 гроші, а які мають велику отару, тоді зверх дають до кухні барана; сири теж дають за звичайним звичаєм»<sup>255</sup>. Отже, отари в 100 овець ще вважали невеликими.

Є відомості й про чимале поголів'я свиней, яких приганяли на відгодівлю горіхами («жиром») у букові ліси: у Рибному тримали 100 свиней, у Здвижині – 140, у Кутах – 180 голів<sup>256</sup>. Королівські люстрації докладно описують процес випасу: «У тому Снятинському старостві є великі ліси до волоського й угорського кордонів, де з гір тече Черемош та інші великі ріки. У тих лісах є дуже багато бучини, ялиці й іншого дерева, на котрому буває омела. Як на бучині зародиться жир (однако рідко коли є таке, щоб його не було), зганяють із навколишніх поміщицьких сіл і староства свиней на пасовисько, і роблять там собі пастухи кошари для худоби, там живуть; з цього буває велика користь»<sup>257</sup>.

Серед пограбованого в господарстві на Житомирщині в актах XVI – XVII ст. згадано 18 корів з телятами, 50 овець і баранів, а також 15 вепрових окостів, 15 кадіб свинячого сала, кури, гуси та багато іншого добра<sup>258</sup>.

<sup>255</sup> Цит. за: Мандибура М. Д. Полонинське господарство Гуцульщини другої половини XIX – 30-х років XX ст. Київ : Наукова думка, 1978. С. 20.

<sup>256</sup> Там само. С. 19.

<sup>257</sup> Там само. С. 20.

<sup>258</sup> Акти Житомирського гродського уряду: 1590, 1635 рік. Підготував В. М. Мойсеєнко. Житомир, 2004. С. 54, 126.

Козі серед рогатої худоби належало особливе місце. Кіз тримали задля молока, іли їхнє м'ясо, але його вважали малоцінним, ним, вочевидь, гребували: «Плаголеть бо в мирських притчах: не скот в скотех коза, ни зверь в зверех ожь, ни рыба в рыбах рак...»<sup>259</sup>. Цапіві, за найдавнішими віруваннями слов'ян, приписували апотропеїчну силу<sup>260</sup>. Крім того, магічне значення кози й цапа пов'язується і з ідеєю плодючості. До наших часів збереглися рештки різдвяно-новорічних ходінь з «козою» із піснями, що недвозначно натякають на її плідну силу, що має вплинути на врожай:

«Де коза хвостом,  
Там жито кущом,  
Де коза рогом,  
Там жито стогом...  
Де коза ходить,  
Там жито родить,  
Де не ступає,  
Там вилягає».

Невисока оцінка козиного й цапиного м'яса була пов'язана, можливо, із поглядом на цапа як домашню тварину, близьку до нечистого<sup>261</sup>, а можливо, через специфічний смак і запах цього продукту. У народних легендах походження кози пов'язують із чортом. Існувало навіть повір'я, що коза може пропасти, зникнути, якщо її покропити свяченою водою. Вважалося, що відьми ніяк не можуть відібрати в кози молока і навіть бояться кіз.

<sup>259</sup> Памятники литературы Древней Руси. XII век. С. 394.

<sup>260</sup> Токарев С. А. Религиозные верования восточнославянских народов XIX – начала XX века. Москва ; Ленинград : Изд. Академии наук СССР, 1957. С. 57.

<sup>261</sup> Там само. С. 58.

## Культура харчування українців

Домашній тваринний світ не набагато змінився протягом багатьох століть, – велику роль відігравали особливості кліматичної зони. Мандрівник П. Алеппський, перелічуючи худобу й птицю у «землі козаків» (XVII ст.), називав курей, гусей, качок, індиків, голубів, а також коней, корів, овець, кіз, схожих на газелей, свиней. Архідиякон зауважував, що «ріжуть зазвичай самців, самок же залишають і пасуть»<sup>262</sup>. Бачимо, що серед птиці тут додалися лише індики, які з'являються на території Європи після відкриття Америки.

За численними знахідками археологів у східнослов'янського населення кінця I – початку II тис. н. е. у могильниках підкурганного типу зафіксовані рештки фауни: насамперед, кістки коня, свині, великої рогатої худоби, кіз і овець. Кістки коня переважають інші знахідки майже удвічі, свиней і великої рогатої худоби знайдено однакову кількість, а дрібної рогатої худоби на порядок менше. Виявлено також кістки птиці, яєчну шкаралупу, мушлі<sup>263</sup>. «Хліб і м'ясо – це, за словами Костянтина Порфирородного, звичайна жертва слов'ян, а значить і їжа, і певна річ, не нова, а дуже стара, тому що жертвний ритуал є освячена віковими звичаями традиція»<sup>264</sup>.

Серед птиці в Київській Русі першість тримали кури<sup>265</sup>, їли їхнє м'ясо і яйця («курята печена и варена различна»<sup>266</sup>),

---

<sup>262</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Вып. 2. От Днестра до Москвы. Москва, 1897. С. 32.

<sup>263</sup> Моця А. П. Погребальные памятники южнорусских земель IX–XIII вв. Київ : Наукова думка, 1992. С. 30.

<sup>264</sup> Греков Б. Д. Киевская Русь. Москва : Политиздат, 1953. С. 33.

<sup>265</sup> Воронин Н. Н. Пища и утварь. С. 266.

<sup>266</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 1380.

є згадки навіть про «курник» – пиріг з начинкою з курятини <sup>267</sup>. Подекуди, зокрема в Ізборнику Святослава, трапляється назва курки – «саблиця», а півня – «сабль». Півень, котрого у своїх віруваннях слов'яни наділяли апотропеїчною силою, – звичайна, чи не повсякденна, м'ясна їжа праукраїнців і українців. Курка й півень, безперечно, були жертвною твариною у язичників-слов'ян <sup>268</sup>, що позначилось і на пізніших обрядах українців, у яких курка й півень фігурують досить часто, щонайбільше – у весільних обрядах. Курка, найімовірніше, одомашнена була в Індії, звідки через Індокитай «перебралася» до Передньої Азії і Європи <sup>269</sup>. Використовували не лише м'ясо, але й легко-травний і поживний продукт – яйця. З яєць готували яєшню з салом, підчеревиною, засмаженою цибулею і омлети: «Коли сіють коноплю, готують яєшню з 6 яєць і молока, щоб конопля була легка» <sup>270</sup>. На св. Юрія качалися в житі і їли варені яйця та пироги, щоб «колосся повнилося», було непорожнім. Гусей і качок споживали і свійських, і диких.

У королівських люстраціях за 1565–1566 роки подаються красномовні відомості про податки у галицькій частині Гуцульщини. Вівчарі повинні були сплачувати щорічно від отари одного барана чи 100 овець, крім того, ліжник вартістю 24 гроші, овечий сир вартістю 8 грошів... Осілі хлібороби віддавали по 8 четвертей вівса або 2 гривни, 2 сири, або

<sup>267</sup> Там само.

<sup>268</sup> Русанова І. П. Языческое святилище на р. Гнилопяти под Житомиром. *Культура Древней Руси*. Москва, 1966. С. 235; Дуйчев І. С. К вопросу о языческих жертвоприношениях в Древней Руси. *Культурное наследие Древней Руси*. Москва, 1976. С. 31–34; Макушев Викентий. Сказания иностранцев о быте и нравах славян. С. 77.

<sup>269</sup> Боголюбский С. Н. Происхождение и преобразование домашних животных. Москва : Советская наука, 1959.

<sup>270</sup> Архів РГТ (АРГО). Розр. 8. Оп. 1. Од. зб. 14. Арк. 12.

## Культура харчування українців

2 гроші, 2 курки вартістю по грошу, а загородники – по куніці, сирові та курці. Сплачували також десятину від бджіл, дванадцятину від свиней, десятину кожного п'ятого року від волів <sup>271</sup>.

Дичина і в ранні, і в пізні середньовічні часи все ж була доброю підмогою у системі харчування. М. Воронін вважав, що наявність особливих термінів м'ясної їжі – «звірина» і «дичина» свідчить про велике значення продуктів мисливства у складі їжі X–XIII ст. <sup>272</sup>. Ще в часи грецької колонізації полювання забезпечувало велику частку білкової їжі: археологи знаходять кістки зайців, оленів, сайгаків <sup>273</sup>. На слов'янських поселеннях ще з VI ст. в середньому кістки диких тварин становили 12–20 % від усього остеологічного матеріалу. Знайдені кістки оленів, лосів, кабанів, ведмедів, бобрів та іншої дичини <sup>274</sup>.

Період Київської Русі не був винятком. І простий люд, і князі полювали на оленів, лосів, турів, сарн, зубрів, вепрів («кнороз», «вепрь»), зайців, а з птиці – щонайбільш на куріпок, тетеревів, рябчиків, гусей, качок, голубів, лебедів. Ця звірина і птиця нерідко згадана у переліках княжих бенкетів, але можна припустити, що споживали цих тварин й люди із інших станів. Називають у документах і журавлів як пересічну їжу, хоча вже у XIX ст. ця птиця була відсутня в харчовому раціоні. «Руська правда» визначає суворе покарання за крадіжку журавля (30 кун, таким самим було відшкодування за качку, лебедя й

<sup>271</sup> Цит. за: Мандибура М. Д. Полонинське господарство Гуцульщини другої половини XIX – 30-х років XX ст. Київ : Наукова думка, 1978. С. 20.

<sup>272</sup> Воронин Н. Н. Пища и утварь. С. 267.

<sup>273</sup> Гайдукевич В. Ф. Боспорское царство. Москва ; Ленинград, 1949. С. 111.

<sup>274</sup> Седов В. В. Восточные славяне в VI–XIII вв. *Археология СССР*. Москва : Наука, 1982. С. 328.



гусака)<sup>275</sup>. У XVI ст. у Росії на царських бенкетах, що продовжувалися кілька годин, де подавали до 100 перемін страв, серед печень з дичини згадані й печені з журавля та чаплі<sup>276</sup>. При цьому ні у звичаях, ні у фольклорі чітко не зафіксовано причин пізнішої відмови від журавлиного м'яса. Щоправда, вже в XIX ст. П. П. Чубинський зафіксував народні оповідання про журавля, трактування яких може пролити світло на вилучення журавлиного м'яса з харчового раціону українців. Журавлі начебто мають походження від циган, хоча як саме відбулося їх перетворення на цих птахів, з'ясувати йому не вдалося<sup>277</sup>. Досі можна зустріти в Україні легенди про лелеку (або ж чаплю, журавля), якого Бог створив людиною, але покарав за надмірну цікавість. Той порушив заборону й зазирнув у лантух із нечистю – плазунами, жабами, випустивши їх на волю. За це Бог перетворив неслухняного на лелеку, зобов'язавши весь свій вік вишукувати й знищувати цю нечисть<sup>278</sup>. Можливо, саме поширення цих легенд про журавлів-людей (лелек-людей, чапель-людей) і спричинило відмову від споживання їхнього м'яса.

На фресках Софії Київської є унікальне зображення полювання на ведмедя. У межиріччі Дністра й Прип'яті на слов'янських поселеннях археологами зафіксовано кістки дикого кабана (91,7 %), ведмедя (1,4 %) і тетерева (2,8 %) <sup>279</sup>.

<sup>275</sup> Памятники русского права. XI–XII вв. Москва, 1952. С. 127.

<sup>276</sup> Колычева Е. И., Пронштейн А. П. Русская материальная культура. *Вопросы истории*. 1974. № 7. С. 127.

<sup>277</sup> Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край. Санкт-Петербург, 1872. Т. 1. С. 63.

<sup>278</sup> Булашев Г. Український народ у своїх легендах, релігійних поглядах та віруваннях. Київ, 1992. С. 366, 367; Гура А. В. Аист. *Славянская мифология*. Москва, 2002. С. 18–19.

<sup>279</sup> Баран В. Д. Ранні слов'яни між Дністром і Прип'яттю. Київ, 1972. С. 74.

## Культура харчування українців

Знахідки сильців і ловильних тенет у шарах VI ст. і пізніших часів дає змогу говорити про полювання на птицю в стародавніх слов'ян<sup>280</sup>. Лебідь був настільки популярним продуктом, що його образ увійшов як рефрен у тексти билин:

– Уж ты хлеба ле, соли ко мне кушати,  
А гусей, белых лебедей порушати...  
– Не ешь, не пьешь и не кушаешь,  
Белыя лебеди не рушаешь?<sup>281</sup>

Територія України ще із часів неоліту приваблювала населення різних культур (етносів та груп етносів), котрі тут зустрічали стада мамонтів, носорогів, косуль, оленів, кабанів, що кочували у долинах рік, а також розселених по вододілах лосів, зубрів, турів, коней і сайгаків<sup>282</sup>. На розкопках могильників IX–XIII століть Середнього Подніпров'я та межиріччя Дністра й Прип'яті зафіксовані кістки тура, зайця, роги оленя<sup>283</sup>.

У XVI ст. французький учений Блез де Віженер ще зустрічав на Поділлі й Волині турів, м'ясо яких він вважав не гіршим, хоч і не не кращим за воловину, м'ясо зубрів та лосів<sup>284</sup>. І в XVII ст. Боплан чудується щедрістю «землі козаків». Він куштував м'ясо сайгаків, воно здалося йому смачним, «як і м'ясо дикої кози»<sup>285</sup>. У Дикому полі він зустрічав оленів, ланей, диких кіз і вепрів «неймовірної

<sup>280</sup> Седов В. В. Восточные славяне в VI–XIII вв. *Археология СССР*. Москва : Наука, 1982. С. 328.

<sup>281</sup> Былины. Ленинград, 1957. С. 158, 170.

<sup>282</sup> Верещагин Н. К. Освоение животного мира первобытным человеком на территории СССР. *Труды VII Международного конгресса антропологических и этнографических наук*. Москва, 1970. Т. 5. С. 532–534.

<sup>283</sup> Моця А. П. Погребальные памятники южнорусских земель IX–XIII вв. Київ : Наукова думка, 1992. С. 30.

<sup>284</sup> Січинський В. Чужинці про Україну. Київ, 1992. С. 54.

<sup>285</sup> Де Боплан Гійом Левассер. Опис України... С. 91.

величини», а також диких коней (тарпанів), зубрів і баранів «з довгою вовною, які мають коротший, але набагато ширший, аніж звичайно, хвіст у формі трикутника, зустрічалися і такі, хвіст яких важив понад 10 фунтів»<sup>286</sup>, тобто мав природний запас жиру.

У Д. Яворницького у «Вольностях запорозьких козаків» так само перелічена всіляка звірина, якої, за словами очевидців, було безліч: ведмеді, лосі, олені, лані, байбаки, дикі кози, сайгаки, горностаї, дикі кабани, зайці, дикі коні-тарпани та ін.<sup>287</sup> У спогадах старших людей про запорозькі часи Д. Яворницький фіксував і їхнє захоплення щедрістю природних багатств: «Міста дуже звірині були! А качок, куріпок, перепелів – наче хмара»<sup>288</sup>; «А що вже птиці було, так, Боже великий! Качок, лебедів, дрохв, хохітви, диких гусей, диких голубів, лелек, журавлів, тетерок, куріпок...! Та всі плодючі такі! Одна куріпка виводила штук двадцять п'ять пташенят у місяць, а журавлі як понавиведуть дітей, то тільки ходять і крякають. Стрепетів сильцями ловили, дрохв волоками таскали, а тетеревів, коли настане ожеледиця, дрюками били. И яка ж сила тієї птиці було? Як підніметься з землі, сонце застеляє, а як сяде на дерево – гілля не бачити: одна грудка висить, а як спуститься на землю, то земля, як долівка у хаті зачорніє. Лебеді, бувало, як заведуться битися між собою, то піднімуть такий галас, що батько вискочить із бурдюга і давай стріляти з рушниці»<sup>289</sup>.

Серед спогадів чужинців, що побували в Україні, одним з найцікавіших є щоденник Михайла Литвина, який 1550 року

<sup>286</sup> Там само. С. 91–92.

<sup>287</sup> Эварницкий Д. И. Вольности запорожских козаков. Историко-топографический очерк. Санкт-Петербург, 1890. С. 281, 282, 283 та ін.

<sup>288</sup> Эварницкий Д. И. Запорожье в остатках старины и преданиях народа. Санкт-Петербург, 1888. Ч. 1. С. 154.

<sup>289</sup> Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків : у 3 т. Київ : Наукова думка, 1990. Т. 1. С. 76.

## Культура харчування українців

---

писав про Київ і природні багатства Подніпров'я. «В старих дубах і буках, в яких зробилися дупла, обильно водяться рої бджіл з щільниками меду, який відзначається чудовим кольором і смаком. Диких звірів і зубрів, диких коней і оленів така сила по лісах і полях, що на них полюють тільки задля шкіри, а м'ясо через велику їх кількість викидають, окрім спинної частини, – дивувався автор, – ланей і диких кабанів навіть зовсім не вживають. Дикі кози в такій великій кількості перебігають зимою з степів до лісів, а літом назад, що кожний селянин забиває їх до тисячі на рік... Птиць така дивовижна сила, що весною хлопчаки назбирують цілі човни яець диких качок, гусей, журавлів і лебедів, а пізніше їх виводками наповнюють курники... Псів годують м'ясом диких звірів і рибою, бо ж річки переповнені неймовірною кількістю осетрів, та іншими великими рибами»<sup>290</sup>.

У козацькі часи запорожці робили запас із в'яленого м'яса, яловичини чи баранини, добре просоленої з перцем та іншими спеціями. Називали таке м'ясо – «пастряма» (пастирма, пастрاما). А. Скальковський писав, що козаки возили з собою цей продукт під час походів у тороках і на привалах варили мамалигу чи малаї з пастрямою<sup>291</sup>. Найвірогідніше, пастряма була запозичена від кочівників, котрі потребували калорійного дорожнього запасу, який би не псувався швидко. Боплан навіть наводив досить дивний спосіб приготування пастрами, яким, на його думку, користувались татари. Великий шматок м'яса вони начебто підкладали під сідло і скакали з ним зо 2–3 години. Потім цей шматок перевертали і, змочивши його кінською піною для соковитості, продовжували похід. «Отоді вже м'ясо на їх смак, – за-

---

<sup>290</sup> Січинський В. Чужинці про Україну. Київ, 1992. С. 49.

<sup>291</sup> Скальковський А. О. Історія Нової січі або останнього Коша запорозького. Дніпропетровськ : Січ, 1994. С. 202.

кінчив інженер, – вважається приготованим, ніби душенина»<sup>292</sup>. Нерідко згадується в'ялене м'ясо (пастирма) і в інших народів, які жили зі скотарства і тваринництва<sup>293</sup>.

Уже в пізніші часи, особливо в XIX ст., зі зменшенням ролі мисливства м'ясні страви стають менш важливою частиною харчового раціону серед бідніших прошарків населення. Постійно (але не в пости) споживали лише смалець, сало і лій (жир рогагої худоби).

М'ясоїдна Європа з раннього середньовіччя до XV–XVI ст. так само поступово зменшує м'ясний раціон. У спогадах бретонського селянина середини XVI ст. звучить ностальгія за давніми часами: «О, браття, де ж ті часи, коли рідко яке просте свято минало без того, щоб хтось із мешканців села не запросив би всіх інших пообідати, вкусити його курятини, його гусятини, його окорока, його першого баранця і потрохів його поросяти!». Жалілися на збідніння раціону й дворяни: «У часи мого батька кожного дня було м'ясо, страв було безліч, а вино поглинали так, начебто це була вода»<sup>294</sup>. Скотарство й тваринництво у середньовічній західній Європі, судячи з досліджень культурологів, не було достатньо рентабельним, щоб прогодувати населення, що збільшувалося. У великих маєтках відгодовували на м'ясо лише одного-двох биків, свиней, гусей, голубів і курей. Спосіб приготування вершкового масла вже був відомий, проте цю розкіш могли собі дозволити лише дуже

<sup>292</sup> Де Боплан Гійом Левассер. Опис України, кількох провінцій Королівства Польського, що тягнуться від кордонів Московії до границь Трансильванії, разом з їхніми звичаями, способом життя і веденням воєн. Київ ; Cambridge, 1990. С. 56–57.

<sup>293</sup> Курылев В. П. Хозяйство и материальная культура турецкого крестьянства. Новейшее время. Москва, 1976.

<sup>294</sup> Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. Москва, 1986. С. 211.

## Культура харчування українців

заможні господарі. Середньовічні європейці в більшості обмежувалися свинячим і яловичим жирами й сиром<sup>295</sup>. Подібні процеси відбувалися і в Україні, зваживши наведені вище матеріали з козацької доби. Зменшення споживання м'яса потягло за собою збільшення споживання сала й інших жирів.

\*\*\*

Рибальство було широко розповсюджене на слов'янських теренах ще з VI ст. н. е. Знайдені кісткові рештки свідчать, що ловили і споживали в ті часи шук і сазанів, судаків і лящів, сомів і осетрів<sup>296</sup>. Землі України з часів грецької колонізації були територією з досить розвиненим рибальством. Це підтверджується знахідками при розкопках Ольвії (Північне Причорномор'я) амфор з численними рештками риб'ячої луски, посуду – великих червонофігурних рибних блюд із зображенням риб<sup>297</sup>. У культових спорудах Ольвії археологи також зафіксували рештки амфор з кістками бика й рештками риби, уламки рибних блюд<sup>298</sup>. Цікаво, що в Північному Причорномор'ї в часи давньогрецької колонізації соління риби вже було поставлене на промисловий рівень. Розкопки зберегли для науки чимало кам'яних засолювальних рибних цистерн. Є згадки про великі й популярні рибні ринки в Ольвії та на Кримському півострові<sup>299</sup>.

<sup>295</sup> Ястребицкая А. Л. Западная Европа XI–XIII веков. Москва, 1978. С. 74–75.

<sup>296</sup> Седов В. В. Восточные славяне в VI–XIII вв. *Археология СССР*. Москва : Наука, 1982. С. 328.

<sup>297</sup> Славин Л. М. Кварталы в районе Ольвийской агоры (раскопки 1961–1970 гг.). *Ольвия*. Київ : Наукова думка, 1975. С. 23, 39.

<sup>298</sup> Козуб Ю. И. Древнейшее святилище Ольвии. *Ольвия*. Київ : Наукова думка, 1975. С. 141, 148, 151.

<sup>299</sup> Блаватский В. Д. Античная археология Северного Причерноморья. Москва : АН СССР, 1961. С. 44, 45.

Ця традиція не переривалася упродовж віків. Рибу споживали всі верстви давньоруського населення, але найбільше – ченці й священнослужителі: «Представляше темъ трияпезоу отъ брашьнь техъ монастырскихъ, хлебъ, сочиво и мало рыбъ»<sup>300</sup>. У договорі князя Ігоря з греками є пункт про дозвіл на лов риби: «Аще обрящутъ Русь Корсуняны рыбы ловяща в оустье Днепра, да не творять имъ зла никакого»<sup>301</sup>. На запас готували просіл (солону в діжках рибу) і суцъ – дрібну сушену і в'ялену рибу, солили кав'яр. Диктувалося: «Въ чистую неделю достоить медъ ясти пресньи, и квасъ житнии, а икра во все говенье бельцемъ»<sup>302</sup>. Найуживанішою була ікра осетрових, яких виловлювали в ті часи безліч: «Орел царь над птицами, а осетр – над рыбами» (XII ст.)<sup>303</sup>. Археологи знаходять підтвердження тому, що у XIII–XV ст. відбувалося й коптіння риби на запас<sup>304</sup>. У слов'янських могильниках IX–XIII ст. серед решток «їжі для покійників» знайдено й риб'ячу луску<sup>305</sup>. У грамотах XIV ст. також є згадки не лише про «землю рольную», але й про «озера рибная», де рибу ловили неводами<sup>306</sup>.

Мартін Груневеґ, польський купець, відвідавши Львів 1582 року, писав, що у самому центрі міста біля ратуші були встановлені ваги, а за ними корита для рибного торгу<sup>307</sup>. Ян Бистронь

<sup>300</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 207, 209.

<sup>301</sup> Там само. Стлб. 207.

<sup>302</sup> Там само. Т. 1. Стлб. 1088.

<sup>303</sup> Памятники литературы Древней Руси. XII век. Москва, 1980. С. 393.

<sup>304</sup> Горский А. Д. Сельское хозяйство и промыслы. *Очерки русской культуры XII–XV веков*. Москва, 1969. Ч. 1. С. 118.

<sup>305</sup> Моця А. П. Погребальные памятники южнорусских земель IX–XIII вв. Київ : Наукова думка, 1992. С. 30.

<sup>306</sup> Грамоти XIV ст. Київ : Наукова думка, 1974. С. 27.

<sup>307</sup> Ісаевич Ярослав. Україна давня і нова. Народ, релігія, культура. Львів, 1996. С. 150.

## Культура харчування українців

відзначав території Поділля, Холмщини й особливо Полісся, де рибальство у XVI–XVIII ст. найбільше процвітало. Там добре відомі були способи сушіння, соління й вудження риби. «Товар, так законсервований, міг надалі служити запасом на зимові місяці, але також і для торгівлі. У вісімнадцятому столітті, – писав дослідник, – сушена риба з Полісся у великих транспортах доходила до Варшави»<sup>308</sup>. В'ялили й кореновану рибу. Для цього, видаливши нутроці, розрізали навпіл по спинці й розгортали. Розпластану рибу складали щільно, пересипавши сіллю, витримували кілька днів, а потім в'ялили на повітрі. Кореновану рибу вважали готовою, коли вона ставала прозорою<sup>309</sup>.

Вилон і торгівля рибою були важливим промислом в середньовічній Україні. Торгували щукою, коропами, лящами, сомами і «красою дніпровського полову» – осетрами. Рибу ловили і в низах Дніпра, і в околицях Києва, й у Прип'яті. За деякими даними у березні там риба йшла на нерест суцільною масою, і купці в ці дні наповнювали рибою до тисячі возів<sup>310</sup>. Рибу солону вживали сирою, а свіжу смажили, готували січеники, варили в ющі і в пісному борщі, як і в'ялену. Найбільш популярною риба ставала у пости, особливо взимку у Великий піст<sup>311</sup>.

Багата на рибу була Україна ще й у XVII та у XVIII ст. Для козаків-запорожців риба була чи не щоденною стравою, звичайно не в походах, а в стаціонарних умовах. У зв'язку з цим козаки писали численні скарги на утиски місцевої влади щодо

<sup>308</sup> Bystron Jan Stanislaw. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. T. 2. С. 538–539.

<sup>309</sup> Архів ВГТ. Розр. 31. Оп. 1. Од. зб. 5.

<sup>310</sup> Грушевський М. Історія України-Руси. XIV–XVII віки. Київ, 1995. Т. VI. С. 19.

<sup>311</sup> Архів ВГТ. Розр. 31. Оп. 1. Од. зб. 8.



податей та інших поборів: «Которіє зась на рибу хожували козаки за пороги, то на Кодаку на комиссара рибу десятую отбірали. А полковникам особливо треба дати і сотникам, і осаулові, і писареві, – аж до великого убозтва козацтво прийшло»<sup>312</sup>.

Щедрість «землі козаків» вихваляв Павло Алеппський: «Хліб доставляли (нам) возами, а рибу кинтарами, з причини достатку цього всього у них. Риба дешева і численна на диво, всяких сортів і видів, бо велика ріка Дніпро знаходиться поблизу них»<sup>313</sup>. Розповідаючи про прийом патріарха Макарія Богданом Хмельницьким, П. Алеппський відзначив аскетизм гетьмана: «За тим були подані на стіл розписні глиняні блюда з рибою у вареному виді й іншим у малій кількості... Він сидів за столом, на якому стояла страва, й обідав: перед ним не було нічого, окрім миски з вареним кропом (*Л. А.*: вочевидь, тип холодника), хоча ми бачили, що служиві з його війська й ратники ловили для себе рибу в навколишніх ставках»<sup>314</sup>.

А. Скальковський, описуючи трапезу в козацькому курені, розповідав про пошану до отамана, яку виявляли не в якихось привілеях, а в тому, що «коли кухарі подають рибу на стябло (гратчата таця), то завше ставлять її головами до отамана»<sup>315</sup>.

Риби було так багато, що її продаж давав чималий заробіток козакам. У скаргах на розбій нерідко згадано потерпілих козаків, котрі «с рыбою двумя возы в полские города для

<sup>312</sup> Літопис Самовидця. Київ : Наукова думка, 1971. С. 46.

<sup>313</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. В. 2. От Днестра до Москвы. Москва, 1897. С. 75.

<sup>314</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Вып. 2. От Днестра до Москвы. Москва, 1897. С. 35, 37.

<sup>315</sup> Скальковский А. История Новой Сечи или последнего коша запорожского. Одесса, 1846. Ч. 1. С. 199.

*Культура харчування українців*

продажи следовали»<sup>316</sup>. Д. Яворницький стверджував, що «на всьому просторі запорозьких степів водилося безліч всякого роду звірів, птахів, а в ріках, озерах і лиманах без ліку різного роду риби і раків»<sup>317</sup>. У спогадах 116-річного старого – очевидця запорозьких вольностей, звучало щире захоплення щедрістю природи: «Тепер нема і такого багатства риби, що колись було! От ця риба, що тепер ловлять, і за рибу не вважалась. Тоді все чечуги, піструги, коропа та осетри за все відповідали; за одну тоню витягали її стільки, що на весь курінь вистачало»<sup>318</sup>. Інший респондент Д. Яворницького згадував, що «риба та, сердешна, навіть задихалася від кількості, а раків штанами ловили»<sup>319</sup>. Михайло Литвин, можливо, не дуже й перебільшував, твердячи, що Прип'ять «щорічно з початком березня наповнюється такою силою риби, що кинутий до неї спис насаджується (на рибу) і стоїть повисно, ніби встромлений у землю – так густо збивається там риба»<sup>320</sup>.

У ті часи й пізніше широко споживали морську рибу, переважно солону чи в'ялену: оселедці, скумбрію, кефаль, тарань, бички та ін. Жан де Люк, чернець-домініканець, мандруючи 1625 р. Кримом, зауважував, що там «понад береги у прибережних озерах ловлять неймовірну кількість риби, так що вона дешевша від м'яса. Фунт кав'яру коштує тільки два су. Ловлять ще осетрів, вагою більше 80 фунтів, і коштує цент

<sup>316</sup> Архів Коша Нової Запорозької Січі. Корпус документів 1734–1775. Київ, 1998. Т. 1. С. 298, 340 та ін.

<sup>317</sup> Эварницкий Д. И. Запорожье в остатках старины и преданиях народа. Санкт-Петербург, 1888. Ч. 1. С. 281.

<sup>318</sup> Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків : у 3 т. Київ : Наукова думка, 1990. Т. 1. С. 76.

<sup>319</sup> Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків : у 3 т. Київ : Наукова думка, 1990. Т. 1. С. 77.

<sup>320</sup> Січинський В. Чужинці про Україну. Київ, 1992. С. 49.

(близько 3 карб.)<sup>321</sup>. У документі про харчування вчителів Києво-Могилянської академії середини XVIII ст. наведено дані про річні витрати «на свежую рибу, по справки с книгами мнстрскими зашнурными, на сметану, на яйци, на молоко, кроме определенных в год, выходит на осми [вісім осіб. – Л. А.] денег двести пятьдесят рублей тридцать две копейки и три полушки... Вялой рыбы на одного тысяча, смякая на денгу тысячу по три рубля»<sup>322</sup>.

Рибу ловили в річках і ставках, привозили з Маріуполя чи будь-якої коси Азовського моря. «Риби – тарань, чабак, сула, солоний оселедець, чехонь і іншої в наших місцях буває багато і дешево», – писали дописувачі Географічного товариства з Павлоградського повіту за 1845 рік<sup>323</sup>.

Майже на всій території України, особливо в місцях, наближених до річок і моря, і досі заготовляють в'ялену й копчену рибу в домашніх умовах і на підприємствах. На Поліссі продовжує побутувати спосіб сушіння коренованої риби у печі на деках, на соломі, яку називають «опікана». Коренують рибу (патрають) так само в традиційний спосіб: розрізають тушку вздовж через спину, вичищають, розплескують і солять.

Багатство природних запасів сприяло чумацькому промислові в Україні, який був розвинутий аж до другої половини XIX ст. Чумаки возили з півдня (зокрема Криму й Приазов'я) не лише сіль, але й просол у діжках і в'ялену солону рибу, яка була серйозною підмогою в харчуванні під час численних постів.

<sup>321</sup> Там само. С. 65.

<sup>322</sup> Києво-Могилянська академія кін. XVII – поч. XIX ст. Повсякденна історія. Київ, 2005. С. 53.

<sup>323</sup> Архів РГТ (АРГО). Розр. 13. Оп. 1. Од. зб. 2. Арк. 11–12.

## Культура харчування українців

І у XIX ст. в описах народної української кухні М. Маркевич згадував буханці з кав'яром, тарань з медом, товченики, чехоню й чабаків, тобто чимало страв з риби й кав'яру<sup>324</sup>. У кулінарній книзі української народної кухні початку XX ст. З. Клиновецька додала ще десятки страв із риб: пісний борщ із рибою, меживо з сома чи осетрини, щупаки до хрину чи в сметані, щербу, назвала в'юнів, пліток, білуг, сомів, осетрів<sup>325</sup>.

\*\*\*

Чимале місце в українському харчуванні належало молочним продуктам. Вислів «молочні ріки» став символом повного благоденства. Українець В. Григорович-Барський, мандруючи світом до святих місць, ностальгійно згадував у своєму щоденнику: «Під час подорожі я бачив чимало чудових островів, не таких, як попередні, де не тільки дерев, а й трави не було, самий лише камінь: на цих – дерева й чудові гаї, і земля не кам'яниста, а м'яка, тільки піскувата (над землю Руську в усюму світі немає кращої для щедротності плодів; земель і країв прекрасніших і гарніших немає, це земля воістину благословенна, земля, що плине молоком і медом)»<sup>326</sup>.

Знахідки археологами керамічних посудин з дірками в денці (типу друшляка) свідчать про приготування молочних продуктів східними слов'янами ще у VI ст.<sup>327</sup>. При розкопках на городищах VIII–X ст. у середній течії Дону було знайдено широкі глиняні миски з отвором збоку біля денця, що служили

<sup>324</sup> Маркевич Н. А. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. *Українці: народні вірування, повір'я, демонологія*. Київ, 1991. С. 157–164.

<sup>325</sup> Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. Київ ; Львів, 1913.

<sup>326</sup> Григорович-Барський В. Мандри по святих місцях сходу з 1723 по 1747 рік. Київ : Основи, 2000. С. 121.

<sup>327</sup> Седов В. В. Восточные славяне в VI–XIII вв. *Археология СССР*. Москва : Наука, 1982. С. 238.

для виготовлення (відціджування) сиру<sup>328</sup>. Молоко ще в часи Київської Русі пили не лише коров'яче, але й овече: «Їже бо от овец молоко ї вовну взимающе»<sup>329</sup>. Ще у XII ст. зберігалися пережитки стародавніх обрядів: у трапезі, присвяченій Роду й Рожаницям, подавали страви із сиру<sup>330</sup>.

Молозиво – перше після отелу молоко, забороняли їсти церковники: «А молозива, рече, лихо, негодно бо ясти его, яко с кровью есть»<sup>331</sup>. Проте цією заборонаю не переймалися, і молозиво готують та споживають і в наші дні. У списках за 1549 рік згадано «молочную неделю» (сиропусний тиждень)<sup>332</sup>. Цей тиждень називали ще «маслопусним» (1144 р.)<sup>333</sup> і «неделею масленою» (1074 р.)<sup>334</sup>.

Знали вже на той час і способи приготування сиру головками за допомогою ягнячого шлунка, котрий так і називався – «сырище»<sup>335</sup>. Сири міряли «крутами», як масло – пудами<sup>336</sup>, такі круги розвозили для бідних в дарунок від князя Володимира, славного своїм жебраколюбством (996 р.)<sup>337</sup>,

---

<sup>328</sup> Третьяков П. Н. Сельское хозяйство и промыслы. *История культуры Древней Руси*. Москва ; Ленинград, 1948. С. 50.

<sup>329</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 2. Стлб. 158.

<sup>330</sup> Воронин Н. Н. Пища и утварь. С. 267.

<sup>331</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 2. Стлб. 170.

<sup>332</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 2. Стлб. 170.

<sup>333</sup> Там само. Стлб. 113–114, 658.

<sup>334</sup> Там само. Стлб. 113–114.

<sup>335</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 875.

<sup>336</sup> Арциховский А. В. Пища и утварь. С. 300–301.

<sup>337</sup> ПСРЛ. Т. 1. В. 1. С. 85.

## Культура харчування українців

ними ж у пізніші часи давали податі цареві: «3 Деменьского стану корму царю и государю <...> 2 ведра сливок, 5 сыровъ кислых, 5 сыровъ молодых, 5 сыровъ сметанныхъ» (1569 р.)<sup>338</sup>. У житомирських актах згадано вкрадені в одному з господарств три копи сирів (сто вісімдесят штук – Л. А.), і шість відер масла<sup>339</sup>.

У переліку видатків на харчі невідомої особи середини XVI ст. поряд із видатками на хліб, олію, горох і крупи називають ще й масло й сир як істотну статтю витрат<sup>340</sup>. Зокрема, на харчування вчителів Києво-Могилянської академії виділяли в рік сиру й масла по дві діжки на одну особу, вартість кожної діжки була півтора рублі<sup>341</sup>.

Готували й пряжене молоко, з якого після заправки для ферментації сметаною чи кисляком робили ряжанку, яку в давньокіївські часи на новгородських землях називали «варенец»<sup>342</sup>. Ряжанка – пряжене молоко, заправлене сметаною чи кислими вершками, яке піддається ферментації, і в XIX, і в XX ст., і нині є улюбленою стравою українців.

Сир – високоякісний продукт переробки ферментованого молока, дуже популярний в Україні. Згадки про сир є у давньогрецьких авторів – Гомера, Вергілія, Овідія та ін., а також у Біблії. У давньогрецькій міфології боги, спускаючись на землю, харчувалися саме сиром і хлібом. Одна з перших згадок про

<sup>338</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 876.

<sup>339</sup> Акти Житомирського гродського уряду: 1590 рік, 1635 рік. Підготував В. М. Мойсеєнко. Житомир, 2004. С. 54.

<sup>340</sup> Акти села Одрехови. Київ : Наукова думка, 1970. С.45.

<sup>341</sup> Києво-Могилянська академія кін. XVII – поч. XIX ст. Повсякденна історія. Київ, 2005. С. 53.

<sup>342</sup> Судаков Г. В. Напитки в трапезе древнего русича. *Хмельное и иное. Напитки народов мира*. Москва, 2008. С. 60.

сир – в Уставі князя Ярослава: «Аще про девку сыр краян будет, за сыр гривну, а за срам ей три гривны...»<sup>343</sup>.

Можна умовно виділити два різновиди сиру, що побутували й побутують в Україні: сир свіжий і витриманий. Перший готують із сквашеного молока (кисляку), який відігривають на окропі, поки воно зсядеться. Відтиснувши, отримують поживний і корисний продукт, що вміщує багато білка, вітамінів, кальцію та ін. Його споживали свіжим і в піст солили в діжечках, заливаючи підсоленою сироваткою чи розтопленим вершковим маслом.

Сир широко використовують здавна в народній і професійній кулінарії: для сирників, мандрик, бабок, салатів із зеленню, розтиранок, кльоцків, начинок для вареників, пирогів, налисників та ін. вишуканих і простих страв. Особливо багато споживали сиру на Масляну (Масницю), яка мала ще одну популярну народну назву – Сиропуст.

У народній свідомості сир асоціювався із засобами боротьби з нечистою силою. За повір'ям, останнього дня Масляної жінка може виколупати з останнього вареника сир, не з'їсти його, а заховати за щоку і лягти так спати. Якщо протягом ночі вона ненароком не проковтне цю грудку сиру, то вранці треба зав'язати її у вузлик і зашити на поясі чи у лиштву сорочки. Цей сир треба завжди носити при собі, а міняючи одяг, перешивати вузлик у чисту сорочку, і так аж до самого Великодня. Ідучи на всеношну, жінка повинна міцно затиснути цей вузлик із сиром у долоні (або покласти засушену грудочку сиру під язик) і йти до церкви, не озираючись, що б там вона не чула. Нечисті сили будуть її страхати, вити, верещати в неї за спиною і під вухами, шарпати її за поли запаски чи плахти, гукати її знайомими голосами, тобто робити все, щоб вона озирнулася й випустила

<sup>343</sup> Древнерусские княжеские уставы XI–XV вв. Москва, 1976.

## *Культура харчування українців*

---

з долоні чи з рота сир. Коли ж вона витримає всі ці випробування, дістанеться без пригод до церкви, то побачить там усіх місцевих відьом, яких ніхто інший побачити не зможе. Жінка розпізнає місцевих відьом, бо вона єдина буде бачити на їхніх головах дійниці для молока (бо, за народними уявленнями, головна функція сільських відьом – красти молоко від чужих корів). Відтоді розпізнані відьми втрачають свою силу.

Для боротьби з нечистими силами сир ще в давньоруські часи запікали у весільній коровай («Сир-коровай подавайте, молодих одаряйте!»), клали на віко діжі, коли вносили коровай у хату. На Гуцульщині й досі молодій чіпляють до зап'ястка два сирні калачики, щоб ніхто не зурочив, щоб жодна нечиста сила не приступила до молодих під час усїєї відповідальної шлюбної церемонії і не нанесла молодим якоїсь шкоди. Для дітей у Карпатах на храмові свята виробляють сирні іграшки – коники з вершниками і без них, качечки з каченятами та ін. У цих випадках сир грає оберегову роль.

Витриманий сир (другий різновид продукту) піддають тривалішій ферментації. Він зберігається довше, і використовують його переважно як присмак. Його, за легендою, винайшли у Давній Греції, римляни вже споживали його як закуску для вина і як десерт. Досконалості сир набув у середньовічній Італії й Франції, і потім рецепт його поширився на весь світ. Аналогом такого сиру є в народній кулінарії України бриндза і будз, який виготовляють за допомогою глягу, (глегу) – ферменту з шлунку молочного ягняти чи теляти. У промислового виробництва в сучасній Україні тверді сири посідають почесне місце серед молочних продуктів.



Новорічний  
«хлібчик-Васильчик»  
для дарування дітям,  
родичам, сусідам,  
кумам. 1989 р.  
Світлина Л. Артюх



Різдвяний вертеп із пряничного тіста. 2006 р. Світлина Л. Артюх



Великодній кошик.  
м. Київ. 2012 р. Світлина Л. Артюх



Писанки. Волинь. 2007 р.  
Світлина Л. Артюх



Паски з баранцями. 2011 р.  
Світлина Л. Артюх



Паски волонтерські для воїнів АТО.  
2015 р. Світлина А. Артюх



Великодні баранці. м. Львів



Черкаська великодня випічка. 2007 р. Світлина Л. Артюх



Жбан для води і квасу.  
XX ст. Волинь.  
Світлина Л. Артюх



Горщик для варіння  
страв. Волинь. 2011 р.  
Світлина Л. Артюх



Банька  
для води і квасу.  
Буковина. 1980 р.  
Світлина Л. Артюх



Перечниці, сільниці.  
Волинь.  
Світлина Л. Артюх



Миска. Трипілля. III тис. до н. е.  
З відкритих інформаційних джерел

Посудина для зберігання зерна.  
Трипілля. IV тис. до н. е.  
З відкритих інформаційних джерел

Пікна макітра



Посуд побутовий.  
Хмельниччина.  
Світлина Л. Артюх



Ложка для виймання печеної картоплі. Волинське Полісся. 2009 р. Світлина Л. Артюх



Лопата хлібна дерев'яна.  
Межа XIX–XX ст.  
З відкритих інформаційних джерел



Діжка для соління і квашення овочів. XX ст. Волинь. Світлина Л. Артюх



Ночви для тіста і масничка. Полісся. 2005 р.

Масниця, глечики для молока,  
жбан для квасу. Волинь. 2003 р.  
Світлина Л. Артюх



Жорна ручні. XX ст. Хмельниччина. Світлина Л. Артюх



Коровай для зустрічі гостей.  
м. Ізяслав Хмельницької обл.  
2010 р. Світлина Л. Артюх



Весільні шишки.  
м. Маріуполь  
Донецької обл. 1978 р.  
Світлина Л. Артюх



Весільний калач, короваї та хліби.  
м. Рогатин Івано-Франківської обл. 2004 р. Світлина Т. Лакізи





Свати з  
калачами.  
Могилів-  
Подільський р-н  
Вінницької обл.  
1976 р. Світлина  
Л. Артюх



Коровайниці.  
Менський р-н Чернігівської обл. 1984 р. Світлина Л. Артюх



Сестра молодого зустрічає  
молодих з весільним  
короваєм. с. Коженики  
Білоцерківського р-ну  
Київської обл. 1973 р.  
Світлина Л. Артюх



Весільні дружки з калачами.  
Буковина. Середина ХХ ст.  
З відкритих інформаційних  
джерел

Молоді вклоняються хлібові  
на порозі дому молодої.  
Київщина. 1973 р.  
Світлина Л. Артюх



Урочиста реєстрація шлюбу  
з короваєм.  
м. Глухів Сумської обл. 1973 р.  
Світлина Л. Артюх





Поминальний калач – «помана»  
(для роздачі на похоронах).  
Буковина. 1980 р. Світлина Л. Артюх

Кухарки готують  
капусняк на поминки.  
Золотоніський р-н  
Черкаської обл.  
1987 р.  
Світлина Л. Артюх



Хліб на віку домовини. м. Одеса. 1986 р. Світлина Л. Артюх

---

# Приправи, прянощі

Відомий російський історик кулінарії Вільям Похльобкін вважав, що приправи й прянощі різні по суті елементи кухні<sup>1</sup>, хоча з певністю можна стверджувати, що і прянощі, і спеції цілком підпадають під розряд приправ. Вони мають спільну функцію – поліпшувати смак страв, надаючи їм вишуканої неповторності. Ми розглядатимемо приправи, головна риса яких – їхня традиційність, широке побутування саме в українській народній кухні, незалежно від столу різних станів: чи то селян, чи містян, чи козаків або дрібних поміщиків.

Важливою мінеральною речовиною, необхідною людині приправою, без якої неможливе харчування, у всі часи була сіль: «Изнемогшим людемъ отъ рати и глаза, без жита и без соли» (XI–XII ст.)<sup>2</sup>. У Києво-Печерському патерику є оповідь про блаженного Прохора, який годував голодних хлібом з лободи, і творив сіль з попелу: «И были все люди в великой печали, изнемогли от голода и от войны, не имели ни пшеницы, ни даже соли, чем бы преодолеть скудость свою». І тоді Прохор зібрав попіл з усіх келій, сотворив молитву, і попіл цей перетворився на сіль. І почав він роздавати її всім, хто потребував безвідплат-

---

<sup>1</sup> Похлебкин В. В. Все о пряностях. Москва, 1974.

<sup>2</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 462–463.

## Культура харчування українців

но, чим обурив продавців солі<sup>3</sup>. Сіль була настільки важливим елементом торгівлі, що нею, як і воском, брали мито в Луцьку й у Києві<sup>4</sup>. Брак солі відчували і в пізніші роки. Боплан, описуючи побут запорожців, згадував рибалок, «які за браком солі зберігають рибу в попелі, а також у великій кількості сушать її»<sup>5</sup>.

Ця приправа була конче потрібна для засолювання риби, м'яса, сала, овочів, грибів, приготування запасів. Її завозили з місцевостей, багатих на сіль, зокрема з Криму. У давньоруські часи з Криму й лиманів доставляли сіль переважно Дніпром до Києва, де був головний соляний склад<sup>6</sup>. Михайло Грушевський за архівними матеріалами встановив, що в XI–XIII ст. (як, утім, і пізніше) сіль надходила в Подніпров'я двома шляхами: з Галичини, Поділля, з Криму та причорноморських лиманів. Соляники вимінювали сіль у місцевих татар: за десять «славних київських стріл з орлиними перами» можна було набрати цілий човен солі. Її відправляли барнами чи возами до Києва, і далі по Прип'яті – до Білої Русі на Мозир<sup>7</sup>.

«Ріки відігравали роль головних шляхів сполучення, – писав М. В. Попович про Київ часів Київської Русі, – ...З літописів нам відомі три великі шляхи, що пов'язували Київ з півднем і заходом: Гречник, Залозний і Соляний. Західний напрямок був особливо важливим для Києва, оскільки Полніпров'я отримувало сіль з Прикарпаття. Ще одне джерело солі знаходилося в Криму, і через кілька століть каравани торговців сіллю – чумаків – по-

<sup>3</sup> Памятники литературы Древней Руси. XII век. С. 558–559.

<sup>4</sup> Єфіменко О. Історія українського народу. *На переломі. Історія України в прозових творах та документах*. Київ : Україна, 1994. С. 175.

<sup>5</sup> Де Боплан Гійом Левассер. Опис України. Київ ; Cambridge, 1990. С. 39.

<sup>6</sup> Єфіменко О. Історія українського народу. *На переломі. Історія України в прозових творах та документах*. Київ : Україна, 1994. С. 174.

<sup>7</sup> Грушевський М. Історія України-Руси. XIV–XVII віки. Київ, 1995. Т. VI. С. 18–19.

стійно ходили через небезпечний степ, через місця, де війна якось поєднувалася з миром, постійна готовність до нападу й оборони – з дивними звичаями тимчасових перемир'їв і недоторканістю купця. Дніпро лишався головною й постійною водною дорогою, що пов'язувала Русь зі “світом-економією”<sup>8</sup>.

У літописі Самійла Величка під 1685 роком є запис, що свідчить про доставку солі в Україну з Причорномор'я: «Того таки літа, воно було сухе, вродилося дуже багато, більше, як у минулі літа, солі в Бердах і Молочних. А оскільки з Кримом був мир, то по неї ходили пречисленні татари і вибрати її всю так і не змогли»<sup>9</sup>.

Соляний промисел у Таврії був розвинутий ще з еллінських часів. В. Блаватський знайшов численні свідчення про соляний промисел, наявність якого на північному узбережжі Понту описали і давньогрецькі автори. За словами Геродота, в південній течії Дніпра сіль збиралась у величезній кількості. Діон Хрисостом твердив, що у Дніпровсько-Бузькому лимані греки добували багато солі, яку продавали місцевому населенню, а також скіфам, які жили на Таврійському півострові<sup>10</sup>.

У середні віки в Україні сіль переважно привозили з галицьких копалень і з польських земель. Щодо цього зауважував Боплан: «Велика незручність у цьому краї на Україні – це відсутність солі. Щоб цьому зарадити, її привозять з Покуття, області на кордоні з Трансільванією, що належить полякам... Там в усіх колодязях солоня вода, з якої вони випарюють, як і ми, білу сіль і роблять з неї хлібинки <...> Ця сіль дуже при-

<sup>8</sup> Попович Мирослав. Семіотика Києва. *Попович Мирослав. Філософія свободи*. Харків, 2018. С. 23–24.

<sup>9</sup> Величко Самійло. Літопис. Київ : Дніпро, 1991. Т. 2. С. 306.

<sup>10</sup> Блаватський В. Д. Античная археология Северного Причерноморья. Москва : АН СССР, 1961. С. 45–46.

## Культура харчування українців

ємна на смак, але не така солонна, як наша. Виготовляють ще одну сіль з попелу вільхового й дубового дерева, вона дуже смачна з хлібом. Цю сіль називають коломиїською. В околицях Кракова є копальні гарної, як кришталь, солі, а місцевість зветься Велічка»<sup>11</sup>. Добування солі у Величківській соляній копальні розпочалося у XIII ст.

Проте в XVI–XVII ст. і в Польщі, незважаючи на власні копальні, сіль цінували якщо не на вагу золота, то досить дорого. На весілля для сиріт обіцяли, наприклад, виділяти півкорця зерна на хліб, пшениці на калачі, «четверть м'яса, бочку пива і до того, скільки треба, солі»<sup>12</sup>.

Я. Ісаєвич дуже докладно описав торгівлю сіллю в м. Дрогобичі. «По неї прибували чумаки з різних кінців України, – писав автор, – з Поділля, далекої Брацлавщини, Холмщини, Волині. На волинських пристанях над Случем і Горинню дрогобицьку сіль вантажили на річкові судна-ком'яги і сплавлили до Прип'яті, а далі Дніпром аж до самого Києва». На Закарпаття сіль возили на верхових конях у тайстрах, а в решту областей – возами. Возили до Львова, де перепродавали купцям-соляникам і навіть у Польщу. Сформована у конічні топки (грудки), сіль мала на Наддніпрянщині найбільший попит ще із часів Київської Русі<sup>13</sup>.

Владислав Лозінський писав про Галицьку й Перемишлянську землі, що вони жили не тільки «z roli ale i z soli»<sup>14</sup>, тобто

<sup>11</sup> Де Боплан Гійом Левассер. Опис України... Київ ; Cambridge, 1990. С. 85–86.

<sup>12</sup> Maria Bogucka. Staropolskie obyczaje w XVI–XVIII wieku. Warszawa, 1994. С. 52.

<sup>13</sup> Ісаєвич Ярослав. Юрій Дрогобич. *На переломі. Історія України в прозових творах та документах*. Київ : Україна, 1994. С. 20.

<sup>14</sup> Prawem i lewem. Obyczaje na Czerwonej Rusi w pierwszej połowie XVII wieku przez Władysława Łozińskiego. T. 1. Czasy i ludzie. Lwów, 1904. С. 138.



не лише із землеробства, але і з солі. Він зазначав, що всі мешканці цього регіону так чи інакше були причетні до торгівлі сіллю чи то до її транспортування: і шляхтичі, і магнати, і міщани, і хлопи, і євреї. З Перемишлянського краю сіль транспортували по всій Польщі, а також до Бресту Литовського, Києва.

Сіль ставала певною мірою навіть валютою в побутових розрахунках. Сіллю розраховувалися, зокрема за борги. В Архіві Коша Нової Запорозької Січі трапляються документи «про передання козакові Корнівського куреня Петрові Купману воза з сіллю, що належав козаку Левушковського куреня Данилові Тарану в рахунок боргу»<sup>15</sup>. У розрахунках раціону для вчителів Києво-Могилянської академії є запис: «Соли на одного по тисячі, на осми [вісім осіб. – Л. А.] в год тисяч восьми, смякая на денгу тисячу по рублю, денег восьми рублей»<sup>16</sup>. Кам'яну сіль добували у покладах і розвозили, не подрібнюючи, у пластинах чи невеликих брилах. У Європі XV–XVIII ст. споживання солі на одну особу в день становило 20 г, майже удвічі більше за сучасне<sup>17</sup>. В Україні так само солі споживали багато, зважаючи на прісність харчів і потребу в засолці, квашенні, коптінні. Яку міру має на увазі Сильвестр Кулябка під означенням «тисяча», можна визначити шляхом нескладних арифметичних розрахунків: це становить приблизно 7,3 кг, трохи менше за півпуда.

В. Григорович-Барський, мандруючи Італією, спостерігав видобуток солі з численних соляних озер в околиці Барлетти. Проте австрійська адміністрація суворо стежила за збере-

<sup>15</sup> Архів Коша Нової Запорозької Січі. Корпус документів 1734–1775 р. Київ, 2000. Т. 2. С. 405.

<sup>16</sup> Києво-Могилянська академія кін. XVII – поч. XIX ст. Повсякденна історія. Київ, 2005. С. 53.

<sup>17</sup> Бродель Ф. Структури повсякденности: возможное и невозможное. Москва, 1986. С. 237.

## Культура харчування українців

женням урядової монополії на видобуток солі, не дозволяючи нікому, навіть задля власних потреб, тримати при собі сіль, входячи до міста. «Проминув я ці озера, пішов далі, – писав письменник, – і пройшов якесь поприще, коли мене затримав вартовий, і звелів роздягнутися, і почав шукати сіль, уважно перевіряючи увесь одяг, але не знайшов нічого, бо тоді якраз я не мав солі, хоч раніше завжди носив її в дорозі (мабуть, Бог хотів мене вберегти від біди та напасті) <...> Всіх тут перевіряють вартові, і якщо в когось знаходять сіль, то заковують у кайдани, і він змушений багато платити, а тих, у кого немає грошей, віддають на каторгу як державного злочинця: сіль бо ця належала німецькому цісареві»<sup>18</sup>.

Сіль була настільки важливим елементом побутової культури, що увійшла у загальнолюдський фольклор: «сіллю землі» у Євангелії названо апостолів, і ця ідіома пізніше поширилася на людей гідних, високоосвічених, вартих подиву суспільства. Сіль є знаковим продуктом і в українському фольклорі, її ставлять завжди порч з хлібом: «Без солі, без хліба сухая бесіда», «Немає долі без хліба і солі». За народним етикетом гість, що нагодився під час їжі, має побажати: «Хліб та сіль!», на що господарі відповідають: «Дякуємо, просимо до нашого хліба-солі».

Трапляються в літописних документах і билинах згадки і про цукор («сахар», «сахарь»), який робили із рослинних соків (клена, берези, буряка) шляхом виварювання до згущення і висушування: «Сладко бо медвень соть и добро есть сахар». У билинах київський князь Володимир:

«Становил-то он Илью да супротив себя,  
Целовал в уста сахарные,  
Заводил его за столики дубовые,

---

<sup>18</sup> Григорович-Барський В. Мандри по святих місцях Сходу з 1723 по 1747 рік. Київ : Основи, 2000. С. 49–50.

Да садил Илью-то он подли себя,  
И кормил его да ествушкой сахарнею,  
Да поил питьицем да медвяным»<sup>19</sup>.

Тут двічі вжито слово «сахар» – у прямому й переносному значенні. Отже, «сахар» вважали особливо делікатним при-смаком, ласощами.

Назва «цукор» походить від слова «sarkara» (санскрит), є в більшості мов: «sucrē» (франц.), «sugar» (англ.), «Zucker» (нім.), «zucchero» (італ.), «azúcar» (ісп.), «sukier» (польськ.), «сахар» (рос.).

Військо Олександра Македонського в Індії вперше побачило цукор, який виробляли з цукрової тростини, такий «мед» викликав подив. Через Персію технологія виробництва тростинного цукру потрапила в Грецію й Рим, а далі поширилася на всю Європу. Пізніше, уже близько XVI ст., цукор із цукрової тростини з'явився на території України. Проте через бідність одних і ощадливість інших, які прагнули купувати лише те, що конче потрібне, його у народі споживали мало<sup>20</sup>: «Сахару кус, а соломи вуз (віз)».

Перші спроби цукроваріння з бурякової сировини були у Німеччині в середині XVIII ст., пізніше у Франції, а перша цукроварня з'явилася наприкінці XVIII ст. в Польщі. Блокада Наполеона унеможливила імпорт тростинного цукру в XIX ст. і сприяла, у такий спосіб, розвитку бурякового цукроваріння<sup>21</sup>. В українській аристократії вже в середині XVIII ст. цукор став необхідним продуктом. У записках Андрія Полетики з

<sup>19</sup> Былины. Ленинград, 1957. С. 121.

<sup>20</sup> Bystroń Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. Warszawa, 1976. T. 2. С. 479.

<sup>21</sup> Maurel Rosie. Dictionnaire des aliments. Paris. La table ronde. 1960. Sucre. S. 345.

## Культура харчування українців

---

Глухова зустрічаємо неодноразово: «Купил сахару шесть голов, за которые дано 5 рублей. Також на всякие харчи вытратил денег два рубли»<sup>22</sup>. У народі через бідність здебільшого використовували не цукор, а сировину для нього: цукровий буряк. Навіть у ХХ ст. під час Другої світової війни варили й пекли буряк і споживали як ласощі.

У шляхетських колах цукор входить у моду, тому цукор і всілякі десерти з надмірним його вмістом були особливо поширені на рубежі XV–XVI ст.: «Ті торти з родзинками, мигдалами, цинамоном, багато цукровані». Це викликало навіть спротив у поміркованих громадян, які проголошували: «За моєї пам'яті присмаков гетих не бивало, добра була гуска з грибками, кашка з перчиком, печінка з цибулькою ілі з часником, а коли препишніє достатки – каша рижовая з шафраном»<sup>23</sup>. З приводу зайвих розкошів Фернан Бродель писав: «Хіба до XIX ст. з його нововведеннями багатоманітна розкіш не була ознакою двигуна, який надто часто працював вхолосту, економіки, що не здатна ефективно використовувати накопичені капітали, ніж елементом росту? У цьому зв'язку можна твердити, що певна розкіш була, й не могла не бути, дійсністю чи хворобою Старого порядку, що вона була до промислової революції, а почасти й тепер лишається несправедливим, нездоровим <...> і антиекономічним використанням надлишків, виробленого у рамках суспільства, невмолимо обмеженого у своєму рості»<sup>24</sup>.

<sup>22</sup> Записка Андрея Павловича Полетики объ его издержкахъ при ведении тяжёбного дела о селе Аксютинцахъ въ Глухове и въ сенате 1748–1767 гг. *Киевская старина. Г. 20-й.* 1901. Т. LXXIII. С. 143.

<sup>23</sup> Грушевський М. Історія України-Руси. XIV–XVIII вв. 1995. Т. VI. С. 401.

<sup>24</sup> Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. Москва, 1986. С. 202–203.

У Київській Русі вже добре знали такі приправи, як гірчиця, оцет і перець. У Іпатіївському літописі згадано «зерно синапно»<sup>25</sup> (тобто гірчичне) за 1132 рік; і в багатьох інших документах зустрічається гірчиця – «горькое зелие»: «Съ горчицами да снедятъ»; «Опреснъкы съ горьчицами ядяще»<sup>26</sup>.

Оцет виготовляли з викислоного вина, ферментованого яблучного соку. У грамоті князя Всеволода зазначено: «А пошлины отъ него идеть 40 колачевъ да 40 хлебовъ да капуста и укус»<sup>27</sup> (1132 р.), в інших документах згадано «оцеть и вино», «пролитие оцта ли масла да розсыпание сочивъ»<sup>28</sup>. Згадано і у «Слові про закон і благодать» митрополита Іларіона (XI ст.) «человекъ оцъта въкушь»<sup>29</sup>. А в уставі за 1193 р. навіть уміщено рецепти споживання страв з оцтом: «Да сварять сочивицю и въ масла место оуксоус въ ню да вълеють»; «Да предложать къ симъ и сочиво съ медомъ, елико его есть приятно съ оуксоусъмъ»<sup>30</sup>.

З місцевих присмаків широко споживали і до сьогодні охоче споживають хрін. Про підливу з нього із захватом писав Гійом де Боплан: «Їдять... приготовлену з кореня, який вони називають хроном (Cresen), натираючи його і заправляючи оцтом. У нього смак гірчиці, він дуже вишуканий і смачний. Його можна їсти як зі свіжою, так і з солоною яловичиною та

<sup>25</sup> ПСРЛ. Санкт-Петербург, 1908. Т. 2. С. 393.

<sup>26</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 561; Т. 3. Стлб. 355.

<sup>27</sup> ПСРЛ. Т. 3. С. 12.

<sup>28</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 2. Стлб. 841.

<sup>29</sup> Памятники литературы Древней Руси. XVIII век. Книга третья. Москва, 1994. С. 588.

<sup>30</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 1193.

## Культура харчування українців

різною рибою»<sup>31</sup>. І М. Маркевич, і З. Клиновецька, і П. Іванов, і В. Щелоковська (XIX ст.), які записували народні рецепти страв, називають чимало страв з хроном і способів приготування цієї приправи<sup>32</sup>.

Хрін – рослина, що, за дослідженнями деяких біологів, походить із Далекого Сходу, але в Україні, як і в Європі взагалі, з'явилася дуже давно і зразу ж була адаптована і народною, і аристократичною кулінаріями і тішилася великим визнанням у споживачів. На думку деяких дослідників батьківщиною хрону є саме територія України<sup>33</sup>. Соус-хрін є досконалою приправою до м'ясних страв, сала, холодцю, салатів. В українській кухні хрін готують дуже гострим з буряком, буряковим квасом чи оцтом. Хрін, багатий га вітамін С, рятував селян від авітамінозу під час тривалого Великого посту, коли, як жартували в Україні, і дзвони на дзвіницях калатали: «Хрін та редька, редька й хрін». Його гострий аромат і смак викликали багато дотепних приказок: «Накопали хрину, плачте очі, хоч повилазьте», «Що хрін, що гірчиця – невелика різниця», «Хрін

<sup>31</sup> Де Боплан Гійом Левассер. Опис України, кількох провінцій Королівства Польського, що тягнуться від кордонів Московії до границь Трансильванії, разом з їхніми звичаями, способом життя і веденням воен. Київ ; Cambridge, 1990. С. 110.

<sup>32</sup> Маркевич Н. А. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. *Українці: народні вірування, повір'я, демонологія*. Київ, 1991; Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. Київ ; Львів, 1913; Іванов П. В. Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда Харьковской губернии. Харків, 2007; Щелоковская В. Д. Пища и питье крестьян-малороссов с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами. *Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда Харьковской губернии*. Харків, 2007

<sup>33</sup> Барбарич А. І. Наші культурні рослини. Київ, 1952; Бехтерев Ф. Х. Очерки истории и географии важнейших культурных растений. Москва, 1960.

каже: –Я добрий з салом! А сало каже: – А я й без хрину добре!». Листя й корінь хрону широко використовують і досі в квашіннях і соліннях овочів – огірків, помідорів, а також грибів. Хрін (як і часник) в українців вважають оберегом від недоброї сили.

Перець же був настільки дорогим, що в київськоруські часи його брали як мито, нерідко він заміняв і гроші. Споживання перцю було привілеєм князя із двором та заможних бояр. Недарма літописець писав: «Перцю же выходила колода безо князя, а при князи 4 колоды на неделю, а колода 9 бочек» (996 р.), а в Студійському уставі є згадка і про «ривифинуу оухоу ... съ пьпъръмъ»<sup>34</sup>. Викликає сумнів, щоб при такій дороговизні в тиждень вживали 9 бочок перцю, оскільки «бочка» як міра мала місткість 40 відер. Проте можна припустити, що сорокавідерна «бочка» була мірою лише для зерна чи борошна. С. Г. Струмілін писав, що існували «бочки» на 12 відер, які траплялися рідше і, мабуть, не були пов'язані з системою хлібних мір<sup>35</sup>.

Перець чорний, родом з південної Індії, поширився здавна на території Індокитаю, півдня Китаю, Цейлону, нині його вирощують у країнах басейну Карибського моря, у Південній Америці. За давньоруських часів у святкове печиво – медові пряники – додавали перець для пряного аромату і смаку. М. Фасмер ототожнював «пряник» і польський «piernik», виводячи ці назви з «ръръгник» від «ръръгъ» – перець<sup>36</sup>. На Поліссі це печиво на меду з прянощами подекуди печуть і досі під схожою назвою «пірник» або «попряник».

<sup>34</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 2. Стлб. 1760, 1773.

<sup>35</sup> Струмилин С. Г. Очерки экономической истории России и СССР. Москва, 1966. С. 21.

<sup>36</sup> Фасмер М. Этимологический словарь русского языка. Москва, 1971. Т. 3. С. 243.

## Культура харчування українців

---

Саме мед і перець використовували для приготування знакових ласощів – пряників. Медяники, медівники (пряники, пірники) – солодощі, які випікались на Різдво, Новий рік, Миколая, Великдень, весілля, хрестини та інші свята й урочистості. Для скоромних медяників брали мед, цукор і масло, гріли до кипіння, гасили в меду соду, всипали і розтирали пшеничне або житнє борошно. Потім додавали збиті яйця і соду, вимішували до білого кольору і витримували на холоді зо три дні. Розкачавши тісто, витискали різні фігурки людей: («панич», «панянка», «баришня», «козак», «вершник»), тварин («коник», «зайчик», «півник», «олень», «рибка» та ін.), а на св. Миколи – стилізоване зображення святого. Пісні пряники робили без яєць, тільки на меду з прянощами або на вареному з медом «соковикові». Можливо, і назва «пряник» походить від давньоруського «пепьрь» (перець), бо у літописах натрапляємо на давню назву пряників – «перник», «пепьрьник». Приправляли пряники й м'ятним соковиком, пахучими прянощами – корицею, гвоздиком, лимонною або помаранчевою цедрою. Призначалося солодке печиво переважно на гостинці для дітей та молоді – для вечірників, колядників, посівальників, щедрувальників та ін. У ХХ ст. пряничне мистецтво майже зникло з домашнього побуту і лише у ХХІ ст. починає відновлюватись.

Павло Алеппський, описуючи застілля в Печерському монастирі, дивувався й «хлібові на меду з прянощами», яким частували патріарха Макарія<sup>37</sup>. У ХІХ ст. пряники в Україні випікали для колядників, щедрувальників і посівальників на Різдвяні та Новорічні свята («коники», «вершники», «баришні», «панянки», «бички», «півники» та ін.); на Полтавщині й

---

<sup>37</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Вып. 2. От Днестра до Москвы. Москва, 1897. С. 45.



Чернігівщині – на весілля («голубці», «голубчики», «соловейчики»); у західному регіоні – на Миколая («миколайчики», «ангелики»). Дарували пряниками переважно молодь і дітей. Символіка меду й прянощів як оберегів не викликає сумніву, що ці традиції сягають давніх часів.

Згадується й у грамотах XIV ст. штраф перцем: «тот маєть старосте нашому заплатити два фунти перцю»<sup>38</sup>. О. Єфименко писав про торгівлю зі Сходом у середньовіччі: «Великі валки навантажених верблюдів і возів з крамом, <...> шафраном, перцем й різними смачними ласощами сходу йшли з Криму через Перекоп до Тавальського перевозу на Дніпрі, а відтіль правим його берегом на Черкаси чи Канів, де крам перевантажувався на човни й Дніпром ішов до Києва»<sup>39</sup>. З часом поширюється мода й на всілякі заморські присмаки-приправи (гвоздику, корицю (цинамон), шафран, імбир). Михайло Грушевський зауважив, що серед панства «вживання в небувалих масах коріння і цукру взагалі було одною з найвизначніших прикмет новомодної розкоші другої половини XVI в.»<sup>40</sup>.

Червоний стручковий гіркий перець (*capsicum annuum*), що полонив Європу після відкриття Америки (переважно мексиканський), досить скоро поширився в Україні. Перцем приправляли страви, особливо гарячі, зокрема борщ. У козаків вважалося за велику чесноту з'їсти за обідом цілу гірку перчину. Відбувалися навіть жартівливі змагання: хто з'їсть більше перцю з борщем. Споживання цілої пекучої перчини за обідом

<sup>38</sup> Грамоти XIV ст. Київ : Наукова думка, 1974. С. 87.

<sup>39</sup> Єфименко О. Історія українського народу. *На переломі. Історія України в прозових творах та документах. Друга половина XV – перша половина XVI ст.* Київ : Україна, 1994. С. 173.

<sup>40</sup> Грушевський М. Історія України-Руси. XIV–XVIII вв. Т. VI. 1995. С. 401.

## Культура харчування українців

вважали за особливу чесноту. Це деякою мірою був ініціаційний крок: якщо парубок зможе з'їсти перчину, не скривившись, то він може стати гідним козаком. Досвідчені козаки хизувалися своїм умінням споживати багато перцю, за що отримували прізвиська – «Перець» чи «Перчений». Використовували й кайенський перець (*capsicum fastigiatum*), надзвичайно гострий, необережне поводження з яким могло викликати опіки. Цей перець міг через купців потрапити з Індії ще раніше за мексиканський.

Часник (*allium sativum*), як і цибуля, є і в дикорослому вигляді в Україні, що дає нам право вважати ці рослини аборигенами. Використовують його в безлічі страв, особливо м'ясних, а також для ферментації овочів і грибів. З часником або цибулею полуднували. Часник довго сприймали як ліки для бідних і елемент магії – його й досі нерідко вплітають у дівочі весільні вінки в Карпатах для «протистояння нечистій силі».

На території України здавна і ще й сьогодні збирають дикорослу рослину черемшу (*allium ursinum*) – «ведмежу цибулю» («заячий часник»), яка має присмак водночас цибулі й часнику. Використовують цю ніжнішу за цибулю й часник приправу в салатах, підливах.

В Україні, як і в усій Європі, їжа бідняка урізноманітнювалася за допомогою власних місцевих прянощів: чебрецем, м'ятою, пелюстками чорнобривців, кмином, коріандром, петрушкою, селерою, пастернаком, кропом, а також цибулею й часником, який знаменитий лікар XIII ст. Анно де Вільньов називав «селянським знеболюючим»<sup>41</sup>. Без цибулі українська кухня немислима, її додають до м'ясних і рибних страв, з нею

<sup>41</sup> Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. Москва, 1986. С. 239.

варять юшки й супи, борщ, готують різноманітні салати. З цибулею завжди споживали полуденок (найчастіше хліб з салом і цибулею чи часником).

Цибуля (*allium sera*) є однією з найпоширеніших городніх приправ в Україні. Без неї не обходиться обробка і приготування м'ясних і рибних страв, різноманітних юшок і супів, використовується вона у вареному, тушкованому, смаженому вигляді і сирію. Відомості про цибулю є ще у давньоєгипетських письменах, у давньогрецьких і давньоримських джерелах, де її високо оцінено і як харчову рослину, і як ліки<sup>42</sup>.

Здавна в українській кухні як приправу і як доповнення до основних страв використовують моркву, петрушку, селеру, пастернак. У петрушки використовують усю рослину: і білий смачний та духмяний корінь, і зелень для приправ. Маючи середземноморське походження, вона – улюблениця кухонь в усій Європі, в Україні входить і до складу борщу, юшок, м'ясних страв, маринадів.

Селера – городня рослина, яку в українській кухні переважно використовують як приправу до м'ясних, рибних страв, юшок, була відома ще у стародавньому світі. У давньому Єгипті вона символізувала жалобу, і її листям накривали поминальні страви; у Греції й Римі її листя, замість лаврового, вплітали у вінки переможців різноманітних змагань і боїв<sup>43</sup>. Українська кухня не може похвалитися особливою винахідливістю страв із селери: коріння варили чи тушкували як приправу і як гарнір (замість пастернаку чи моркви або разом з ними), листям ароматизували борщ і юшки. Терту селеру й сьогодні додають до салату з редьки і яблук. У народній медицині були відомі й

---

<sup>42</sup> Смоляр В. І. Історія харчування. Київ, 2006. С. 114.

<sup>43</sup> Винничук Л. Люди, нравы и обычаи Древней Греции и Рима. Москва, 1988.

## Культура харчування українців

лікувальні властивості селери: крутий відвар пили при захворюванні нирок, свіже листя прикладали до ран і опіків.

Пастернак – рослина, яку широко використовували в традиційній українській кухні, входить до складу юшок і класичного борщу, м'ясних печень. Має ніжний морквяний смак, пастельно білий колір. Приспів: «Танцювала риба з раком, / А петрушка з пастернаком!», – говорить про її неабияку популярність. Зменшення використання цієї харчової культури у ХХ ст. – незрозуміле.

Особливо популярна приправа – зелень кропу, яким українці користувалися з давніх часів. Із старожитніх джерел дійшли відомості про використання в стародавньому Єгипті кропу як приправи і як ліків. В нашій кухні зеленню кропу приправляють різноманітні овочеві пюре, юшки й супи, борщ і капуста, додають її в салати, соуси. Насіння кропу так само широко вживають для солінь і маринадів (зокрема соління огірків), використовують їх відвар як шлункові ліки. Кріп («кроп», «копер»), кмин, коріандр («коляндра», «колендер»), базилік («васильки») вирощували на всіх городах, ці приправи високо цінували, вони й досі улюблені в харчовій культурі.

Чимало використовували й дикорослих трав, насіння й коренів. Ще за часів Стародавньої Русі для додавання смаку прісній їжі заправляли її м'ятою, кропом, васильками (базиліком), кмином, чебрецем, материнкою: «Брашьна съ зелиемъ, яко съ кропомъ» (1193 р.); «Сочиво варено без масла, да вьсыплють въ не кропъ терень» (1193 р.); «Масла же въ не не вьливати, нъ въ то место орехы тълчены, къ сим и кропъ» (1193 р.)<sup>44</sup>. З місцевими й імпортованими спеціями (гвоздиною, корицею, духм'яним перцем) виготовляли напої, передусім знамениту

<sup>44</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 1330.

*Приправи, прянощі*

до початку ХХ ст. варенуху. Оскільки ці спеції були надто дорогими, для неї використовували все ж переважно місцеві трави: м'ята, мелісу, материнку, чебрець.

У XIII–XIV ст. у Європі поширилися екзотичні спеції. З цього приводу папа Інокентій III у своїй суворій промові «Про людську суєту» засуджив гріх ненажерливості: «Виробляються нові емульсії, нові сиропи <...> усі вимагають, усі купують прянощі й аромати, ігноруючи ті смачні земні плоди, які дають дерева, море, небо»<sup>45</sup>.

В Україні такі пристрасті пробуджуються пізніше, але й їх гостро критикують. У XVI ст. письменник Іван Вишенський перелічував чи не усі приправи як ласощі, засуджуючи «мирську розкіш»: перець, шафран, імбир, гвоздику, кмин (тмин), цукор<sup>46</sup>.

---

<sup>45</sup> Монтанари М. Голод и избытие. История питания в Европе. Санкт-Петербург, 2009. С. 76–77.

<sup>46</sup> Вишенський І. Твори. Київ : Дніпро, 1986. С. 51.

---

# Жаної

У добу Київської Русі, і в цілому за часів середньовіччя, дуже широко вживали мед, і не лише як їжу чи напій, але й як ліки: «Еще много медъ яжь, уцелееш»<sup>1</sup>. Відомо, що дочка київського князя Мстислава і онука Володимира Євпраксія написала одну з перших праць із медицини, де, зокрема, пропонувала численні рецепти на основі меду<sup>2</sup>. Мед і віск були серед основних продуктів експорту на Русі<sup>3</sup>. Медом платили податі й оброк князеві. Археолог В. Седов зауважував, що бортництво ще з VI ст. у слов'ян грало хоч і підсобну роль, все ж посідало помітне місце в господарчій діяльності. Мед також був обов'язковим атрибутом братчини<sup>4</sup>. «Руська Правда» визначає суворе покарання за крадіжку меду з бор-

---

<sup>1</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 2. Стлб. 122.

<sup>2</sup> Богоявленский Н. Древнерусское врачевание в XI–XVII вв. Москва, 1960. С. 137; Кавецкий Р. Е., Балицкий К. П. У истоков отечественной медицины. Київ, 1954. С. 14.

<sup>3</sup> Зимин А. А. Холопы на Руси (с древнейших времен до конца XV в.). Москва, 1973. С. 26; Гаркави А. Я. Сказания мусульманских писателей о славянах и русских. Санкт-Петербург, 1870. С. 198.

<sup>4</sup> Седов В. В. Восточные славяне в VI–XIII вв. *Археология СССР*. Москва: Наука, 1982. С. 328.

тей, завдавання шкоди самим бортям і деревам, на яких вони були вміщені <sup>5</sup>.

У Давній Русі вирізняли прісний мед, зокрема в сотах (стільникових, щільникових), який вимірювали пудами, на відміну від хмільного, який лічили бочками. Широко споживали й дикий мед – «свепет». Існували спеціальні сховища для хмільного меду й вина – «медвьицы», і для прісного – «медуші», що охоронялися так само ретельно, як комори і клуні.

У документах XIV–XV ст. нерідко згадано борті й пасіки: «На Оуле на реце землю зъ бортью, на Витебскомъ рубежи землю зъ бортью, на Наче на реце землю зъ бортью...»; «...и даемъ наше село Надеево й съ приселкомъ, й съ кропивники, й со всемъ правомъ, с лесомъ, й с дубровами, с полемъ, с бортьми й съ сеножатями...»; «...и со лесы, із дубровами, і с пасиками со всеми границами...» <sup>6</sup>.

Бортництво успішно розвивалося в Україні і за козацьких часів. Д. Яворницький навів розповідь 116-річного старого: «Привілля у них таке було, що тепер такого не віднайдеш ні близько, ні далеко... А бджоли тієї, а меду! Мед і в пасіках, мед і в зимівниках, мед і в бурдюгах – так і стоїть в липових кадках: скільки хочеш, стільки й бери, – більш за все від диких бджіл: дика бджола всюди сидить: і на комишах, і на вербах; де буркун – у буркуні, де трава – у траві; за нею і проходу не було: буває, вирубають дупла, де вона сидить» <sup>7</sup>. Згадуються «дерева бортні» й «дань медова» і в універсалах Богдана Хмельницького: «Надалисми універсаль священником капитулы Киевской на сычене канунов, теды ведлугъ наданого універсалу од нас

<sup>5</sup> Памятники русского права. XI–XII вв. Москва, 1952. С. 122.

<sup>6</sup> Грамоти XIV ст. Київ : Наукова думка, 1974. С. 133, 143, 144.

<sup>7</sup> Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків : у 3 т. Київ : Наукова думка, 1990. Т. 1. С. 75.

## Культура харчування українців

свещеницы мають по две кади меду сытити, и то в Бровары месцьком ратушном, а ежели бы который свесченикъ мель где-инде канонъ сытити, и болше неж две кади, теды од того наданя певные одпадутъ»<sup>8</sup>. В урядових житомирських актах є чимало відомостей про грабунок: «значно й немало ульєв з пчолами узяли колко сот меди пресние в кадях»<sup>9</sup>.

Михайло Литвин у своїх щоденниках за 1550 рік дивувався багатством природи Дніпра: «Цю ріку називають текучою медом і молоком тому, що вона у своїх верхів'ях тече лісами з багатством бджіл, а нижче по степах з випасами – а тому доставляє силу меду і молока для свого населення»<sup>10</sup>. В актах Житомирського гродського уряду надано свідчення про пограбування одного з господарств: «Значно і немало ульєв з пчолами узяли колко сот, меду пресные вь кадяхъ...»<sup>11</sup>. О. Шафонський не раз згадував про борті й пасіки на галявинах лісів, по городах і садах. Вулики взимку зберігали в погребках і омшаниках<sup>12</sup>.

Борті й пасіки водилися в Україні аж до XIX ст., потім поступово бджолярство почало занепадати, а в XX ст. мед у повсякденному побуті переважно витіснив цукор. У літописі Самовидця ще не раз згадано пасіки, зокрема у скаргах про утиски коза-

<sup>8</sup> Універсали Богдана Хмельницького. Київ : Альтернативи, 1998. С. 69, 102, 118.

<sup>9</sup> Акти Житомирського гродського уряду: 1550 рік – 1635 рік. Підготував В. М. Мойсеєнко. Житомир, 2004. С. 15.

<sup>10</sup> Січинський В. Чужинці про Україну. Київ, 1992. С. 49.

<sup>11</sup> Акти Житомирського гродського уряду: 1590, 1635 рік. Підготував В. М. Мойсеєнко. Житомир, 2004. С. 48, 126.

<sup>12</sup> Шафонский А. Черниговскаго наместничества топографическое описание с кратким географическим и историческим описанием Малой России. Київ, 1851. С. 228, 330, 331 та ін.



ків<sup>13</sup>. У листі гетьмана Пилипа Орлика до Війська Запорозького з проханням переглянути своє рішення щодо повернення у підпорядкування Росії застережено: «Где под московскою влаздою осядете, где будете напотим на соли, на риби и на звіру здобиватися, где будете пасіки свої міти и стада, которіе под обороною хана его млсти расплодилисте, ховати и пасти?»<sup>14</sup>. Мандрівник Йоганн Готліб Георгі, описуючи Запоріжжя, помічав, що «в замку Січовому чи то фортеці були збудовані торгові ряди, в яких зверх хліба, муки, м'яса, масла, меду та інших харчових припасів, продавалися усілякі шовкові тканини...»<sup>15</sup>.

Прісний мед додавали до страв (каш), їли його з борошнаними виробами, робили з нього сити, що в давньоруські часи побутувала як повсякденний і обрядовий напій, а як напій ритуальний дійшла до ХХ–ХХІ ст. Зі стільникового меду сити готували в такий спосіб: стільниками заповнювали до половини дерев'яну діжку і доливали по вінця крутим окропом. Для підвищення температури води кидали туди кілька розпечених у печі каменів. Вода закипала, віск спливав. Після охолодження, коли він застигав, його знімали, а діжку ставили у прохолодне місце, щоб напій не забродив. Пили свіжим. Іноді робили певний сурогат сити: розводили теплою водою відкачаний мед у відповідній пропорції. До ХХ–ХХІ ст. ситою заправляють поминальну страву – коливо (канун), різдвяну й хрещенську кутю.

Ситою не лише заправляли кутю й коливо, а й запивали густі страви: «А медъ сытити по сим» (1440 р.), «И оттоле

<sup>13</sup> Літопис Самовидця. Київ : Наукова думка, 1971. С. 46, 47 та ін.

<sup>14</sup> Архів Коша Нової Запорозької Січі. Корпус документів 1734–1775. Київ, 1998. Т. 1. С. 61.

<sup>15</sup> Георгі Йоганн Готліб Описание всех, обитающих в Российском государстве, народов. Санкт-Петербург, 1799. Ч. 4. С. 360.

*Культура харчування українців*

Псковичи начаша медъ сытити и корм сбирати» (1473 р.)<sup>16</sup>. Найвірогідніше, вона була останньою стравою, звідки й пішов вислів «насититись», наїстися «досита», тобто вдовольнити голод. Літописець так і говорить: «Ядяхом мяса, лукъ, хлебы до сыти» (986 р.)<sup>17</sup>. І в XVII ст. Богдан Хмельницький видавав дозволи священникам ситити мед: «...Надалисми универсаль священником капитулы Киевской на сычене кануновъ, теда ведлугъ наданого универсалу од нас свещеницы мають по две кади меду сытити, и то в Бровары...»; «...Позволисмо тым листомъ нашоим всим вобецъ, кому о том ведат належить, ижъ позволисмо велебному господину отцу угумену и всей капитуле монастыря Братского Киевского канунов двох сычене, так и инымъ священником киевских церквей, то ест канун крещенский и воздвиженский, которые кануны не более, толко так, яко и киевские священики сытят, мают быть сычени»<sup>18</sup>.

Д. Яворницького, що працював з респондентами, які ще пам'ятали запорозьку старовину, в гостях у діда Дмитра Бута частували різною стравою, «котра складалася із цілих шести перемін, починаючи з борщу і закінчуючи медом»<sup>19</sup>. Сита служила й основою для варіння квасного меду. В. Похльобкін навів дані про поширення хмільного меду в Європі і у давньогрецькій і римській традиціях, пили його й давні германці, литва, скандинави, і, звичайно, слов'яни<sup>20</sup>.

<sup>16</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 877.

<sup>17</sup> ПСРЛ. Т. 1. С. 96.

<sup>18</sup> Універсали Богдана Хмельницького. Київ : Альтернативи, 1998. С. 160, 171.

<sup>19</sup> Эварницкий Д. И. Запорожье в остатках старины и преданиях народа. Санкт-Петербург, 1888. Ч. 1. С. 153.

<sup>20</sup> Похлебкин В. В. История важнейших пищевых продуктов. Москва, 1997. С. 57.

«Питний» мед згадано ще у списках Остромирового Євангелія за XI ст., а в пам'ятках староруської літератури – як напій веселості й безстрашності: «Испить меду пьянова, чтоб не страшна смерть была»<sup>21</sup>.

Російський етнограф Г. Судаков розрізняв два види меду: ставлений і варений. Перший готували тільки розсиченням стільникового меду в пропорції 1:4 або 1:6. Далі відбувався процес ферментації, парення в печах і витримки<sup>22</sup>. Мед як пивний напій у X–XIII ст. ще й варили у «переварах» – чанах, у яких варили також і пиво, і які служили, крім того, й мірами: «Творяше празникъ великъ, варя 300 проваръ меду» (996 р.)<sup>23</sup>.

Жоден бенкет, жодне свято чи урочистість не обходилися без питного меду. Розповідаючи про смерть і поминки князя Федора Святославовича, які літописець поетично називає весіллям, з гіркотою зауважував: «Сватба пристроена, меды изварени, невеста приведена, князи позвани» (1233 р.)<sup>24</sup>. Ольга, влаштовуючи тризну за чоловіком, вимагала від винуватців-древлян «пристроити меды многи в граде идеже оубисте мужа моего да плачюся над гробом его, и створю тризну мужю своему. Они же то слышавше съвезоша меды многи зело и възвариша» (945 р.)<sup>25</sup>.

Мед був обов'язковим напоєм на кожній учті і в князів, і в монастирях<sup>26</sup>, мед давали пити навіть малим дітям<sup>27</sup>, і тільки

<sup>21</sup> Памятники старинной русской литературы. Санкт-Петербург, 1860. Вып. 3. С. 69.

<sup>22</sup> Судаков Г. В. Напитки в трапезе древнего русича. *Хмельное и иное. Напитки народов мира*. Москва, 2008. С. 62.

<sup>23</sup> ПСРЛ. Т. 1. В. 1. С. 125.

<sup>24</sup> ПСРЛ. Т. 3. С. 49.

<sup>25</sup> ПСРЛ. Т. 1. В. 1. С. 57.

<sup>26</sup> Романов Б. А. Люди и нравы Древней Руси. С. 160.

<sup>27</sup> Воронин Н. Н. Пища и утварь. *История культуры древней Руси*. Москва ; Ленинград, 1948. С. 96.

## Культура харчування українців

---

в піст церква суворо обмежувала його вживання: «Нъ всяко сами ся въздержите отъ всего, и детем не дайте медуо пити во все говение» (XII ст.)<sup>28</sup>.

Відомий археолог А. Арциховський навів церковне поучення у Кормчій XIII ст., де було визначено розпорядок вживання м'яса, риби, молока і рослинної їжі, згідно із пісними і скоромними днями. Для м'ясоїду нормою є «меду по 3 чаши в неделю», а для посту – «меду не пий во все говеньє, токмо егда рыбице еси, по чаше испивай». З цього він зробив висновок, що рибу готували в такий спосіб, що її доводилося запивати медом<sup>29</sup>. Це, безперечно, хибне твердження. Просто не в усі пісні дні дозволяли їсти рибу навіть мирянам. А в ті дні, коли риба була дозволена, можна було також пити і заборонений в інші дні мед.

Згадано мед і пиво як найпопулярніші напої і у Мартіна Груневеґа. Він писав про Львів 1582 року: «Тут величезна кількість пива і меду, не тільки місцевого, але й привізного. А вино їм привозять також з Молдавії, Угорщини, Греції. Інколи на ринку можна побачити в стосах більше тисячі бочок вина – там його склад»<sup>30</sup>. Мандрівник П. Алеппський, перебуваючи у XVII ст. у «землі козаків» свідчив: «Щодо меду, котрий теж варять, то він п'янить»<sup>31</sup>.

---

<sup>28</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 2. Стлб. 122.

<sup>29</sup> Арциховский А. В. Пища и утварь. *Очерки русской культуры XIII–XV веков*. Москва, 1969. Ч. 1. Материальная культура. С. 302.

<sup>30</sup> Ісаєвич Ярослав. Україна давня і нова: народ, релігія, культура. Львів, 1996. С. 144.

<sup>31</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Вып. 2. От Днестра до Москвы. Москва, 1897. С. 25.

М. Грушевський навів архівні дані з XV–XVI ст. про мед, який «у великих масах споживався в подніпровських містах по корчмах; в Черкасах старости навіть не дозволяли міщанам возити мід до Києва, ані продавати кому, тільки забирали до корчом по певній примусовій ціні»<sup>32</sup>. У XVIII ст. О. Шафонський писав, що в українських землях «мед родиться в лесах на бортевых деревьях и в других местах в ульях, который в Малой и Великой России расходуется, а воск и за границу отпускается»<sup>33</sup>.

Польський дослідник Ян Бистронь, вихваляючи хмільний мед як улюблений напій у Польщі, зауважив, що «найбільше меду було істотно на Поділлі, але не бракувало його й у інших місцевостях; знаменитий був також мед ковенський»<sup>34</sup>, тобто найліпший мед, на його думку, готували в Україні й Литві. Автор також навів захоплену поетичну похвалу медові Себастьяна-Фабіана Кльоновича з «Роксоланії», де той зневажливо звертався до італійського винороба: «Що твої вина перед нектаром Русі?» і з гордістю стверджував, що саме галичани мають «нектар божий».

«Włoski mieszkańce! Cóż twoje nektarzy?  
Co twoje wina przed nektarzem Rusi?  
Wino jest z ziemi błotnistej i szarzej,  
Miód prosto z niebios spuszczone być musi,  
Miód rosa niebios i manna jedyna.

<sup>32</sup> Грушевський М. Історія України-Руси. XIV–XVII віки. Київ, 1995. С. 19.

<sup>33</sup> Шафонський А. Черниговскаго наместничества топографическое описание с кратким географическим и историческим описанием Малой России, сочиненное Афанасием Шафонским. Київ, 1851. С. 20.

<sup>34</sup> Bystron Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. Warszawa, 1976. T. 2. С. 497.

Niech inszy w winie pija ziemne soki,  
 My, Haliczanie, mamy nektar boży»<sup>35</sup>.

(Італійський мешканцю! Що ж твої нектари?  
 Що твої вина перед нектаром Русі?  
 Вино є з землі болотистої й сірої,  
 Мед просто з небес мусить спускатися,  
 Мед – роса небес і манна єдина.  
 Нехай інші у вині п'ють земні соки,  
 Ми, галичани, маємо нектар божий).

Там само Кльонович зауважив зменшення виробництва й споживання питного меду з другої половини XVIII ст.

Мед у XVIII–XIX ст. готували на храмові свята для громадських обідів, звідки й досі лишилися назви храмових обідів-складок на Подніпров'ї – «мед», «братчина». Питний мед готували у середньовіччі на весілля. І зараз обряди з медом зустрічаються в районах Карпат і Прикарпаття. Спільним споживанням меду давали згоду на шлюб; медом мастили барвінковий вінок молодої, щоб потім «позолотити» його; молодих зустрічають і благословляють хлібом із медом; у бойків мати молодого, виряджаючи до шлюбу, мастила йому медом чоло; у гуцулів досі від молодого до матері молодої передають калач із медом як символ цноти молодої, а її мати мастить зятеві медом губи. Зустрічають молодих хлібом і медом подекуди й на Поліссі. Часом квіти з весільного вінка молодої вмочували в мед, давали стекти й висувували. У цих весільних діях мед мав ініціативну й оберегову магічні функції.

<sup>35</sup> Bystroń Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. Warszawa, 1976. T. 2. С. 497.

Проте вже наприкінці XIX ст. про питний мед зберігаються лише згадки у весільному фольклорі:

«Ходить голуб в меду,  
Крильцями меду черкає,  
Всіх парубочків частує...  
...Пропила мати дочку  
На солодкім медочку,  
Пивали-випивали  
Марійку дарували»<sup>36</sup>.

У більшості середньовічних документів на другому після меду місці – пиво. Його виготовляли з ячменю, солоду й хмелю. «Дают ему-то ведь пива пьяного», – говориться в билині про Добриню<sup>37</sup>. Описуючи військо, яке перепилося за річкуо П'яною, літописець засуджував пияцтво і каламбури: «...наеша в зажитии мед и пиво, испиваху допьяна без меры, и ездять пьяни, по истине за Пьяною пьяни» (XIV ст.)<sup>38</sup>. Вихваляючи чесноти преподобного Сергія, автор його «Житія» повідомляв, що з ранніх літ святий «пива и меду никогда вкушаючи, ни к устом приносящи или объюхаючи» (XV ст.)<sup>39</sup>.

Пиво як напій у багатьох давніх текстах згадано поряд із «брашньом» – їжею, що говорить про його значну роль у харчуванні: «Пищюу и пиво в роуках дръжали», «Не сниду ни на брашньо, ни на пиво», «Не мози ни брашна, ни пива

<sup>36</sup> Дучинский Н. Свадебные обряды в Ольгопольском уезде Подольской губернии. *Живая старина*. 1896. Вып. 3 / 4. С. 512, 518.

<sup>37</sup> Былины. Ленинград, 1957. С. 106.

<sup>38</sup> ПСРЛ. Т. 4. С. 73.

<sup>39</sup> Житие преподобного и Богоносного отца нашего Сергия Чудотворца и похвальное ему слово, написанное учеником его Епифанием Премудрым в XV веке. *Памятники древней письменности и искусства*. Вып. 58. Санкт-Петербург, 1885. С. 36.

## Культура харчування українців

приятти»<sup>40</sup>. Значення пива в середньовічному харчуванні було таким вагомим, що пивом називали також всіляке питво. Пивом правили поминки чи тризну за покійними: «Игумену и черенцам по Степане память творити пивом по сили»<sup>41</sup>. Церква вводила заборону під час посту вживати пиво, про що було роз'яснено навіть князеві Володимирі Мономаху (1053–1125): «Не потрібно есть о посте беседовати ти, и паче же о непитии вина или пива въ время поста»<sup>42</sup>. Князь Литовський Ольгерд (XIII–XIV ст.) прославився своїм тверезим способом життя: «Въ всеи же братии своеи Олгерд превзыде властию и саномъ, понеже пива и меду, ни вина, ни кваса не пияше»<sup>43</sup>.

У актах XVI–XVII ст. нерідко згадано пиво у переліку головних харчових видатків<sup>44</sup>. Павло Алеппський, трапезуючи у козаків, відзначав, що «у землі козаків нема вина, але навзамін його п'ють відвар з ячменю, дуже приємний на смак. Ми пили його замість вина, – продовжував мандрівник, – що ж було робити? Але цей ячмінний відвар прохолоджувальний для шлунка, особливо в літній час»<sup>45</sup>. У різних українських монастирях (Києво-Печерському, Густинському Святотроїцькому та ін.) гостям подавали «спочатку мед, потім пиво, за тим чудове червоне вино із власних виноградників», – а також: «Поставили на стіл кухлі з пивом і соління парами». Відзначав чужоземець і щедрість отців церкви: «Нам привозили мед і пиво у великих

<sup>40</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 2. Стлб. 930.

<sup>41</sup> Там само. Стлб. 931.

<sup>42</sup> Там само.

<sup>43</sup> ПСРЛ. Т. IV. С. 72.

<sup>44</sup> Акти села Одрехови. Київ : Наукова думка. С. 45, 46 та ін.

<sup>45</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Вып. 2. От Днестра до Москвы. Москва, 1897. С. 25.



діжках»<sup>46</sup>. Зауважував гостинність українців і Я. Гільдебандт, який у складі шведського посольства навідував 1668 року гетьмана Хмельницького: «Мешканці кожної місцевості приносили нам кури, яйця, білий хліб, горілку, пиво, питний мед»<sup>47</sup>.

У XVIII ст. пиво в Україні було досить поширеним напоєм, чи не повсякденним. Сильвестр Кулябко, ректор Києво-Могилянської академії, просив для своїх восьми вчителів «пива на філософейського гарцов<sup>48</sup> два, а на протчих по гарцу, на осми на день гарцов девять, а в год три тисячи двести восьмьдесят пять, гарнец...по три копейки, денег девятыдесят восем рублей пятьдесят копеек»<sup>49</sup>.

Ян Бистронь наводить вірш галичанина Кльоновича (з «Роксоланії»), який «з регіональними сантиментами» вихваляє галицьке пиво:

«...w tej uprawie biegli Haliczanie  
 Ciągną ze chmielu koryści nie lada:  
 Ich towar głośny, póki świata stanie,  
 Kupią go wshędzie, kędy Bachus włada.  
 ...Sarmackie zielsko zarówno oczadzi.  
 Pijaństwo zjęte węzły braterskiemi,  
 Panuje krajom i dodawa chluby:  
 Každy wychwala owoce swej ziemi,  
 My nashe piwo, Grek swoje cekuby»<sup>50</sup>.

<sup>46</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Вып. 2. От Днестра до Москвы. Москва, 1897. С. 91, 75, 45.

<sup>47</sup> Січинський В. Чужинці про Україну. Київ, 1992. С. 94.

<sup>48</sup> Гарець, гарнець – міра, що дорівнює 3,28 л.

<sup>49</sup> Києво-Могилянська академія кін. XVII – поч. XIX ст. Повсякденна історія. Київ, 2005. С. 53.

<sup>50</sup> Bystroń Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. Warszawa, 1976. T. 2. С. 495.

## Культура харчування українців

---

(...в обробітку того вправні Галичани  
 Добувають з хмелю користі чимало:  
 Їх товар відомий, поки світ стоятиме,  
 Купують його всюди, коли володарює Бахус.  
 ...Сарматське зіллячко однаково задурманить.  
 Пияцтво, що зв'язує узами братерства,  
 Панує країною й додає слави:  
 Кожен вихваляє плоди своєї землі,  
 Ми – наше пиво, грек – свої цекуби).

Микола Маркевич, який одним з перших дослідників народної культури середини XIX ст. зробив опис народної кухні, писав, що пиво було «улюбленим напоєм малоросіян»<sup>51</sup>. Проте вже під кінець XIX ст. пиво переважно купували у броварнях, а виготовлення пива в домашніх умовах було рідкістю, варили його тільки на весілля, обжинки чи на храмові свята.

У виноробних регіонах Європи пиво зневажали, його вважали «напоєм для бідних». Легран д'Оссі (XVIII ст.) припускав, що погіршення економічної ситуації в країні примушувало його жителів переходити на пиво, а з покращанням добробуту, вони знову охоче поверталися до вина. «Хіба не бачили ми самі, – зауважив він, – як нещастя Семирічної війни (1756–1763 рр.) доводили до таких наслідків? Міста, де до того знали тільки вино, навчилися використовувати пиво, і сам я знаю таке місто в Шампані, де за рік було влаштовано відразу чотири броварні»<sup>52</sup>. Ще з середньовіччя Європа поділялася на регіони, що віддавали перевагу вину, і ті, де мали уподобання до пива (меду). Наш регіон можна зарахувати до останніх.

---

<sup>51</sup> Маркевич Н. Обычай, поверья, кухня и напитки малороссіян. Київ, 1960. С. 170.

<sup>52</sup> Бродель Ф. Структуры повседневности. Возможное и невозможное. Москва : Прогресс, 1986. С. 258.

Вино було виноградним, переважно привозним, і споживали його тільки вищі верстви населення, а з X ст. – воно стало ритуальним церковним напоєм на Русі<sup>53</sup>. Можливо, саме тому з кінця XII – початку XIII ст. на Русі почали виробляти власні виноградні вина, які називали «вино твореноє»<sup>54</sup>, але все ж їх виготовляли невелику кількість. Щоправда, виноробство на півдні території України зафіксоване з часів грецької колонізації. Археологи у шарах VI–II ст. до н.е. знайшли безліч посуду для збереження вина (амфори), для змішування його з водою (кратери) і для пиття (кіліки)<sup>55</sup>. Від останнього слова походить, вірогідно, й українська назва цього посуду – «келихи». У X – XIII ст. налагоджується обмін товарами між галицькими купцями і причорноморськими, які вивозили по Дністру і продавали мед, віск, хутра, а завозили з півдня рибу й вино.

Відзначав невелику кількість виробництва виноградного вина й мандрівник – Йоганн Готліб Георгі: «Маючи ж всюди добре пиво, хороший мед і привозні наливки, як і добре хлібне вино, не дбають про виноградне, й дуже мало споживають таке, проте заводять просторі виноградні сади, особливо в Південній стороні Малої Росії»<sup>56</sup>.

Коли у XVII–XVIII ст. шляхта стала гребувати пивом і медом задля модного іноземного вина, патріотично налаштовані поети закликали: «Краще було, коли наші напої пили... Браття!

<sup>53</sup> Нюстрем Э. Библиейский словарь. Стокгольм, 1969. С. 65.

<sup>54</sup> Похлебкин В.В. История водки. Москва, 1991. С. 31–32.

<sup>55</sup> Блаватский В. Д. Античная археология Северного Причерноморья. Москва : АН СССР, 1961. С. 119.

<sup>56</sup> Георги Йоганн Готлиб. Описание всех, обитающих в Российском государстве, народов и их житейских обрядов, обыкновений, одежд, жилищ, вероисповеданий и прочих достопамятностей. Санкт-Петербург, 1799. Ч. 4. С. 344.

## Культура харчування українців

Не погордуємо медом, повернемося до пива!»<sup>57</sup>. Мода на іноземні вина поширювалася на Польщу, Литву, Русь-Україну: в аристократичних колах пили угорські, італійські, французькі вина, популярним було також рейнське вино, яке пили з цукром<sup>58</sup>. Тому В. Лозинський визнавав головним предметом гордості й багатства шляхтичів XVI–XVII ст. вино – поряд із конем, зброєю і золотом<sup>59</sup>.

Гійому де Боплану припали до смаку вина, якими частували гостей у XVII ст. шляхтичі. Він з добрим гумором описав бенкети у панів: «Після того, як пани, небагато випивши, добре попоїдять за столом, <...> вони починають по-справжньому пити за здоров'я один одного, але вже не пиво, як раніше, а своє вино – найкраще і найміцніше у світі. І хоча воно на колір біле, але червоніють їхні пики, і набагато підвищує вартість бенкетів, оскільки випивають його дуже багато... А відтак через годину-другу після початку такого милого заняття не без задоволення дивишся як на кількість кубків, що стоїть перед кожним, <...> так і на форми та фігури, які вони утворюють: квадратні, трикутні, видовжені, овальні, ці посудини переміщаються у таких різноманітних напрямках і стількома способами, що мене б не переконали, що планети у своєму рухові мають більше неправильностей і відхилень. А йде усе це від незбагненної сили цього смачного і приємного білого вина»<sup>60</sup>.

<sup>57</sup> Bystroń Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. Warszawa, 1976. T. 2. С. 496.

<sup>58</sup> Там само. С. 499.

<sup>59</sup> Prawem i lewem. Obyczaje na Czerwonej Rusi w pierwszej połowie XVII wieku przez Władysława Łozińskiego. T. 1. Czasy i ludzie. Lwów, 1904. С. 109.

<sup>60</sup> Де Боплан Гійом Левассер. Опис України, кількох провінцій Королівства Польського, що тягнуться від кордонів Московії до границь Трансильванії, разом з їхніми звичаями, способом життя і ведення воен. Київ ; Harvard University Cambridge, 1990. С. 112.

Альберто Віміна – венеційський посол, що 1650 року відвідав Богдана Хмельницького, відзначав рідкісність вина в козацьких застіллях. «Вино, котрим мало запасаються і рідко п'ють, подається до столу лише в присутності видатних чужинців, – писав він. – Як я мав нагоду переконатися, за столом при напитках нема недостачі у веселости і дотепності. Якимсь урядовець ретельно вихваляв перед козаками велич і чуда міста Венеція, і його жадібно слухали. Оповідіши досить про положення, фабрики і багатства міста і з'ясувавши його величину, оповідач додав, що вулиці міста такі широкі, що самим городянам трапляється в них заблудити.

– Ну, ні! – заперечив один з козаків. – Цим ти не хвастайся зі своєю Венецією. Я тобі скажу, що то саме зі мною буває у цій тісній хаті, коли посиджу трохи за цим столом, то вже не траплю у двері, щоб вернутися додому»<sup>61</sup>.

У ХІХ ст. почало розвиватися виноробство на півдні. В огляді Катеринославської губернії зазначено: «Тільки в Маріуполі й Таганрогу розведено на 8 десятинах виноградники, які щорічно доставляють від 250 до 400 пудів винограду. Вина виробляється 25 відер на рік»<sup>62</sup>.

Квас – повсякденний і святковий напій, який вживали і в піст, за цілком справедливим твердженням Л. Нідерле, був відомий слов'янам ще з язичницьких часів<sup>63</sup>. Не має рації, безумовно, дослідник російських напоїв В. Похльобкін, котрий вважав, що квас з'явився пізніше за хмільний мед, і виник на основі медових технологій аж у ХІІ ст.<sup>64</sup>. Адже згадки про квас трапляються вже в документах Київської Русі Х–ХІ ст. Квас,

<sup>61</sup> Січинський В. Чужинці про Україну. Київ, 1992. С. 80–81.

<sup>62</sup> Архів РГТ (АРГО). Розр. 13. Оп. 1. Од. зб. 1. Арк. 16.

<sup>63</sup> Нідерле Л. Славянские древности. Москва, 1956. С. 200.

<sup>64</sup> Похлебкин В. В. История водки. Москва, 1991. С. 34–38.

## Культура харчування українців

на відміну від меду і навіть пива, був напоєм демократичним, доступним в повсякденні й простолюдинові. Недарма літописець, вихваляючи щедрість і жебраколюбство благодійника князя Володимира (996 р.), серед страв, призначених для бідних, назвав квас: «Повеле пристроити кола, вьскладьше хлебъ, мяса, рыбы, овощъ разноличьныи, медъ вь бчелках, и вь других квасъ, возити по городу»<sup>65</sup>. Згадується в ранніх документах і солод як один з неодмінних компонентів квасу<sup>66</sup>.

На квас ніяких обмежень не накладали. Хоча в ортодоксальних текстах трапляються й заклики: «Да празднуем в безквасии и чистоте и истине» (XIII ст.)<sup>67</sup>, однак, судячи з того, як часто згадано в середньовічних документах квас, до цих волянь не дослухалися.

Найпоширенішими був сирівець – хлібний квас, потім ячмінно-солодовий, а також готували яблучний, щавлевий, буряковий, березовий, кленовий. Способи приготування були прості: або шляхом природної ферментації житніх сухарів чи солодового борошна, залитих окропом, або ж досягали бродіння хлібної маси за допомогою хмільних шишок. У Стоглаві згадано: «И про такихъ держати квасы сладкие, черьствые и выкислые»<sup>68</sup>. У даному разі тут названо кваси, що зберігалися за різними технологіями: черствими називали свіжі, а викислими – витримані напої. Кваси, що довго бродили і їх витримували, могли бути досить п'янкими, тому людей, що зловживали пивом, медом, вважали п'яницями і називали «квасни-

<sup>65</sup> ПСРЛ. Т. 1. В. 1. С. 126.

<sup>66</sup> Памятники русского права. XI–XII вв. Москва, 1952. С. 122.

<sup>67</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. В. 1. Стлб. 72.

<sup>68</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. В. 1. Стлб. 72.. Стлб. 1202–1203.

ками»: «Подобаєть єпископоу не порочьну быти, оучительно, не квасникоу»<sup>69</sup>. Іван Котляревський у своїй бурлескній поемі «Енеїда» не раз згадував квас, зокрема сирівець:

«Дідона рано ісхопилась,  
Пи́ла з похмілля сирівець»<sup>70</sup>.

Саме простота виконання і приємний смак дали цьому напою право на таке тривале існування – аж до наших днів.

Кваси виготовляли і з березового («березовиця») чи кленового соку шляхом додавання для збродження хмільних сухарів чи сушених шматків житнього хліба (сирівець). Ян Бистронь зауважив, що «на Литві» охоче пила березовий сік навіть шляхта<sup>71</sup>. Для виразнішого смаку клали в кваси із соків дерев ягоди журавлини, брусниці, нерідко заправляли медовими стільниками. Такі кваси збереглися в Україні, зокрема на Поліссі, аж до ХХІ ст. Ставили кваси яблучні й грушеві з плодів дикорослих дерев «кислиць» і «гниличок».

Буряковий квас був особливо поширений в Україні аж до середини ХХ ст. Його використовували як напій, ним заправляли борщ, шпундру, хрін, коржі. Березовий квас, зауважував Ян Бистронь, був широко вживаний і в Литві (можливо, він мав на увазі усі східні землі, тобто й Україну, частина якої певний час входила до її складу). Березовий квас охоче пили й простий люд, і шляхта, з котрої сміялися поляки – «литвини, виховані на березовій ющці»<sup>72</sup>. І в ХХ, і в ХХІ ст. у північних

<sup>69</sup> Там само.

<sup>70</sup> Котляревський І. Енеїда. Київ, 1969. С. 20.

<sup>71</sup> Bystroń Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. Warszawa, 1976. T. 2. С. 493.

<sup>72</sup> Bystroń Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. Warszawa, 1976. T. 2. С. 492.

## Культура харчування українців

регіонах України збирали і нині збирають березовий сік, п'ють його свіжим, а також роблять квас з сушеними яблуками і грушами, брусницею, медовими стільниками, ячмінним чи житнім солодом.

Часом в документах згадано брагу – різновид невареного пива чи збродженого пивного сусла<sup>73</sup>. У А. Скальковського в переліку обідніх страв і напоїв названо «горілку, мед, пиво і брагу у великих кінвах». Універсал гетьмана Самойловича за 1685 рік усталює право кожного вільно шинкувати «пивом, медом і брагою», а «особи, котрі завідують орендою не мають витягати жодних датків від тих медових, бражних і пивних шинків»<sup>74</sup>. І. Котляревський в «Енеїді» часто згадував брагу:

Тут з салом галушки лигали,  
Лемішку і куліш глитали  
І брагу кухликом тягли».  
«Еней тоді купався в бразі  
І на полу, укрившись, ліг»<sup>75</sup>.

Багато виготовляли різноманітних наливков, що викликали захоплення і в своїх споживачів, і особливо в іноземців. Павло Алеппський високо оцінював вишнівку, котру він, очевидно вперше, покуштував у «землі козаків»: «У срібних визолочених чашах були різноманітні горілки й англійські вина, а також напій із вишень, на зразок густого соку, приємний на смак і благовонного аромату»<sup>76</sup>. Згадано «вишнівку» і в за-

<sup>73</sup> Величко Самійло. Літопис. Київ : Дніпро, 1991. Т. 1. С. 302.

<sup>74</sup> Скальковський А. О. Історія Нової Січі або останнього Коша Запорозького. Дніпропетровськ : Січ, 1994. С. 199.

<sup>75</sup> Котляревський І. Енеїда. Київ, 1969. С. 12, 24.

<sup>76</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Вып. 2. От Днестра до Москвы. Москва, 1897. С. 98.



писках Андрія Полетики з Глухова (сер. XVIII ст.): «Шесть рублей, кроме домашних харчей, водки, вишнёвки и прочего»<sup>77</sup>. Опанас Шафонський зазначав, що у середині XVIII ст. до Москви й Санкт-Петербурга вивозили залиті горілкою («горячим вином») вишні, сливи й груші, які називали наливками<sup>78</sup>. Наливки виготовляли у два способи: свіжі ягоди або ж настоювали на 20-градусній горілці або засипали цукром чи заливали медом для бродіння<sup>79</sup>. Після активної ферментації рідину відціджували, а ягоди використовували для начинок у пироги.

Робили настоянки й зі звичайної горілки, настояної на корінні, траві чи квітах пахучих рослин. Настоянка була значно міцніша за наливку, дорожча, тому її виготовляли переважно у заможних селянських і поміщицьких господарствах. Настоявали горілку на травах і корінні, березових і смородинових бруньках (кантабас), червоному перці (кусака, перцівка), траві звіробою, материнки, шавлії, деревію, ромашки, корінні калгану (калганівка) та ін.

Винокуріння, зокрема виробництво горілки шляхом перегону, імовірно з'явилося не раніше XIV ст., оскільки в жодних до-

<sup>77</sup> Записка Андрея Павловича Полетики объ его издержкахъ при ведении тяжёбного дела о селе Аксютинцахъ въ Глухове и въ сенате 1748–1767 гг. *Киевская старина*. Г. 20-й. 1901 г. Т. LXXIII. С. 144.

<sup>78</sup> Шафонский А. Черниговскаго наместничества топографическое описание с кратким географическим и историческим описанием Малой России, сочиненное Афанасием Шафонским. Київ, 1851. С. 19.

<sup>79</sup> Маркевич Н. А. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. *Українці: народні вірування, повір'я, демонологія*. Київ, 1991; Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. Київ ; Львів, 1913; Иванов П. В. Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда Харьковской губернии. Харків, 2007; Щелоковская В. Д. Пища и питье крестьян-малороссов с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами. *Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда Харьковской губернии*. Харків, 2007. С. 12.

## Культура харчування українців

---

кументах, зокрема й грамотах XIV ст., згадок про винокурні не зафіксовано. Російський історик кухні В. Похльобкін стверджував, що на рубежі XII–XIII ст. виникають тільки передумови для виготовлення горілки, а власне виробництво «хлібного вина» чи то «хлібного спирту» може бути віднесене тільки до другої половини XIV–XV ст.<sup>80</sup> Він також припускав, що виробництво горілки («водки») могло починатися тільки у сильній державі з концентрованою владою, якою на той час він вважав Росію. Україна ж, на його зарозумілу думку, як цілісний господарський, а тим паче державний організм, являла собою в ті часи «порожнє місце». І тому створення винокуріння до XVII ст. (тобто до входження України до складу Росії) історично було неможливим<sup>81</sup>. Якщо виходити з того, що «винокуріння вимагає контролю в усьому – від надходження й збору сировини до нагляду за ходом виробництва, збутом і збереженням готового продукту»<sup>82</sup>, то з цим твердженням можна було б погодитися, якщо не брати до уваги питання: хто має здійснювати контроль? Адже факти говорять про те, що винокуріння, особливо у перші часи після виникнення (перша третина XIV ст.), було стихійним, а в часи козаччини надмірне споживання міцних спиртних напоїв вже навіть стає моральною проблемою. Контроль же чинила переважно місцева, а не центральна влада, як було прийнято в Росії. Тим паче називати козацьку республіку «порожнім місцем» в історії, принаймні, неетично.

Російський дослідник Г. Судаков не піддає сумніву одночасну появу міцних напоїв і в Києві, і в Московії: «Зростає міцність вина, винайшли гаряче вино – те, що має властивість горіти (порівн. українську горілку, німецьке Brandtwein, що

---

<sup>80</sup> Похлебкин В. В. История водки. Москва, 1991. С. 57, 77.

<sup>81</sup> Там само. С. 91.

<sup>82</sup> Там само. С. 91, 92.

з'явилися одночасно)»<sup>83</sup>. Українську горілку вважали за іноземний напій, її ввозили до Москви, і вона мала неабиякий попит саме у зарубіжних гостей: «Есть де у вас горелка, станем де мы пить про королевскую мамку здоровье»<sup>84</sup>. Г. Судаков навів запис з московської таможні у XVII ст., де згадано три бочки київської горілки, відер з дев'ять<sup>85</sup>.

Число шинків і корчем у XIX ст. в українських губерніях зростало. За даними Російського географічного товариства, 1841 року тільки в Київській губернії було «питейних домів» 233, а у 1845 році їх налічували вже – 345<sup>86</sup>.

Горілку курили з пшениці й жита й вивозили, за О. Шафонським, до Білоруської Могилівської губернії, а також у великій кількості до сусідніх Орловської й Курської губерній Росії<sup>87</sup>. Так чинили в Чернігівській губернії. Загалом же українську горілку знали і в Польщі, і у Москві, й високо цінували її смакові властивості.

У Росії застільний етикет диктував звичаї гостинності, які вимагали від гостя обов'язково пити за здоров'я господаря, господині та проголошувати інші здравиці. Відмова означала образу. «Вони (росіяни) гадають, що неможливо виявити гостинність або завести тісну дружбу, не наївшись і не напившись попередньо за одним столом, і вважають тому наповнення шлунка їжею до нудоти і вином до сп'яніння справою звичною і такою, що робить честь...», – писав у XVII ст. мандрівник

<sup>83</sup> Судаков Г. В. Напитки в трапезе древнего русича. *Хмельное и иное. Напитки народов мира*. Москва, 2008. С. 66.

<sup>84</sup> Там само. С. 67.

<sup>85</sup> Там само. С. 67.

<sup>86</sup> Архів РГТ (АРГО). Розр. 16. Оп. 1. Од. зб. 5. Арк. 5.

<sup>87</sup> Шафонский А. Черниговскаго наместничества топографическое описание с кратким географическим и историческим описанием Малой России, сочиненное Афанасием Шафонским. Київ, 1851. С. 19.

## Культура харчування українців

Я. Рейтенфельс<sup>88</sup>. В Україні такі вимоги до гостей не були настільки радикальні.

І все ж горілка була обов'язковим напоєм для святкових урочистостей уже в XVIII ст. на столі звичайного громадянина. Ректор Києво-Могилянської академії Сильвестр Кулябка 1743 року просив на харчування для своїх восьми вчителів «горілки на осми в год дається разов четири – на філософійського по шесть кварт, а на протчих семи учителей по четири кварта, в год на осми сто тридцать шесть кварт, смякая на денгу кварту по десяти копеек, денег тринадцать рублей шестьдесят копеек»<sup>89</sup>. При цьому існував і осуд пияцтва, розуміння надлишкового споживання горілки, яку, на думку поета Кльоновича, вигадав «хтось неприємний – Шайтан його ім'я», щоб труїти руському люду розум<sup>90</sup>. Народна мораль засуджувала тих, хто не умів пити і не знав міри: «Випивай, та міру знай!». Пияків таврували зневажливими прізвиськами, їх не брали на роботу, намагалися не кликати в гості. Вважали, що п'яні люди одержимі нечистою силою.

Пияцтвом грішили переважно чоловіки, жінки ж після двох-трьох тридцятиграмових шкаликів свідомо утримувалися навіть під час великих застіль. Чимало збереглося пісень про чоловіків-п'яниць:

Ой зацвіла ружа трояка,  
Ой мала я мужа піяка,  
Нічого не робить, тільки п'є,  
А прийде додому, жонку б'є.

<sup>88</sup> Рейтенфельс Я. Сказания светлейшему герцогу Тосканскому Козьме Третьему о Московии. Москва, 1906. С. 12.

<sup>89</sup> Києво-Могилянська академія кін. XVII – поч. XIX ст. Повсякденна історія. Київ, 2005. С. 54.

<sup>90</sup> Bystroń Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. Warszawa, 1976. T. 2. С. 503.

Він як корчми не мине,  
 Буде бити мене.  
 Каже: «Пив і буду пити».  
 Каже: «Бив і буду бити!».

Але примовки й приспівки, які начебто закликали до «причащання горілочкою» жінок, цілком вітали:

Ой випила-вихилила,  
 Сама себе похвалила,  
 Ой пила б я, пила,  
 Коли чарка мала;  
 Хилю-хилю – не тече,  
 Коло серденька пече,  
 Ой пилося би, пилося,  
 По запасці лилося,  
 Лилося ще й по пелені  
 На здоров'ячко мені <sup>91</sup>.

Частування горілкою було обов'язковим, майже ритуальним дійством і для жінок-коровайниць, які не гребували налякати господині про її обов'язок:

Муку сіючи, випилюся,  
 Воду носячи, обіллюся,  
 Коровай замісивши,  
 Горілочки нап'юся...  
 А де тая мати,  
 Обіцяла горілки дати,  
 Обіцяла солодкої,  
 Коб дала хоч гіркої <sup>92</sup>.

<sup>91</sup> Бессараба И. В. Материалы для этнографии Херсонской губернии. Петроград, 1916. С. 339.

<sup>92</sup> Архів Російського географічного товариства (АРГО). Розр. 8. Од. зб. 10. Арк. 14–15.

## *Культура харчування українців*

---

Щоправда, частування молодичь було досить умовним – підносили одну чарку, від другої коровайниці самі відмовлялися, посилаючись на потребу працювати з печивом.

Горілку використовували й використовують сьогодні і для виготовлення настоянок і, частково, наливки. Здавня виготовлення горілки є монополією держави, однак ще й досі виготовляють у домашніх умовах самогонку. На родинних і громадських застіллях в українців заведено подавати горілку. На весіллі «пускали колію» за сонцем, шануючи молодих; на поминках ставили й зараз ставлять чарку, накриту окрайцем хліба «для покійного», а всі присутні випивали по чарці, проголошуючи: «Хай буде Царство Небесне (такому-то), хай буде земля пухом!», «Їм лежать і земельку держать, а нам ходить і земельку будить!». Подавали горілку на Різдво, Великдень, Проводи, Діди, Храміві (Престольні) свята. Ще наприкінці XIX ст. на велике весілля, котре продовжувалося майже тиждень, запасали всього 3–5 л горілки. В Україні не прийнято споживати алкоголь без закуски.

Гарячі безалкогольні напої – кава й чай почали входити в побут тільки у XVIII ст., та й то лише в шляхти, багатого купецтва й міщан, які дотримувалися застільної моди. Кава з'явилася у Європі з двох джерел: Африки (Ефіопія) й Азії (Йемен)<sup>93</sup> через Туреччину, Італію, Францію, де мода на кавопиття з'явилася ще у XVII ст. У Росії каву впроваджував орієнтований на західні взірці імператор Петро I, як завжди, силоміць, примушуючи свій двір снідати по-європейськи. В Україну ж кава потрапила толерантніше: через Туреччину – в Крим, де швидко здобула визнання у численних місцевих народів, і на українські торговельні шляхи (Поділля й Галичину зокрема), де турки ж відкривали кав'ярні, а також через Австрію й Польщу – у Львів, де на рубежі XVII–XVIII ст. вже

---

<sup>93</sup> Пучеров М. М. Все про каву. Київ : Наукова думка, 1973. С. 12, 19.

активно почали з'являтися турецькі й вірменські кав'ярні, які швидко завоювали популярність <sup>94</sup>.

У домашніх умовах каву пили переважно з молоком і цукром. Кава спричинила й моду на її замітники. Бідні верстви населення готували сурогати зі смажених ячменю, жолудів і цикорію. Справжню ж каву простий люд не знав практично аж до ХХ ст., бо вона була надто дорога. Нині кава є одним з найпоширеніших напоїв. Відкрито сотні різноманітних кав'ярень, готують каву і вдома.

Чай не відразу ввійшов у повсякденний побут. В Україні спершу його використовували як модні ліки в аристократичних колах, і тільки з кінця ХVІІІ ст. – як напій, що освіжає і тонізує. Китай ще з VI ст. був головним виробником листя чаю, і сьогодні Китай продовжує цю традицію.

Чай приходив на українські землі з Китаю через Росію, на відміну від Польщі, яка наслідувала чаювання англійців, тобто тут чай з'явився із заходу. За дослідженнями російської етнологині Л. Ліпінської, наприкінці ХVІІ ст., у 1692 році, російське посольство отримало в Китаї чи не першу партію сухого чайного листу і привезло його до Росії <sup>95</sup>. У своєму щоденнику польський повстанець Ігнацій Ян Дрига, засланий до Сибіру після 1863 року, писав про тамтешнє чаювання, оскільки цей напій «дешевий і добрий, бо саме через Сибір чай доставляють у Європу з Китаю, де його виробляють» <sup>96</sup>.

Через дорожнечу чай навіть у середині ХІХ ст. був рідкістю на столі не лише в українських селян, але й містян, бо, за даними Російського географічного товариства, у Проскурівському по-

<sup>94</sup> Винничук Ю. Таємниці львівської кави. Львів : Піраміда, 2008. С. 54.

<sup>95</sup> Липинская В. А. Чай в русской культуре (ХVІ – начало ХХ века). *Хмельное и иное. Напитки народов мира*. Москва, 2008. С. 21.

<sup>96</sup> Dryga I. Wspomnienia chłopa-powstańca. Kraków, 1913. S. 67–68.

## Культура харчування українців

віті його продавали по 50–60–75 коп., а то й по карбованцю за фунт<sup>97</sup>. Якщо зауважити, що за 10–20 крб. можна було придбати теличку чи навіть корову, то, звичайно, порівнювати ці потреби досить складно. У простого люду, замість чаю, вживали відвари з пахучих і лікарських трав: чебрецю, материнки, звіробію, м'яти, меліси та ін., а також з квітів шипшини й липи, гілок і листя малини, вишні, сливи, смородини тощо. У XVIII ст., коли посилюлися російські впливи на Україну, Литву й Польщу, дешевий чай з Азії поступово завоював і цей ринок. Увійшло в моду в містах ранкове і пообіднє чаювання з самовара, а пиття трав'яних чаїв засуджували<sup>98</sup>. Забайкальські козаки, які звичай чаювання перейняли значно раніше, ніж на батьківщині, заварювали чай за складним рецептом<sup>99</sup>, завершенням якого ставало опускання в чайний розчин розпеченого на вогні каміння. Відомо, що це один з найдавніших способів кип'ятіння води.

У монастирських рукописах із зібрання М. Нікольського часто згадуваний узвар («звар», «взвар»), виготовлений з медом чи без нього<sup>100</sup>. Узвар (взвар, вар, киселиця, юшка з сушини) – друга за значенням святвечірня страва. Готували узвар і в будні, не лише на Святий вечір, але саме цього дня він набував особливого значення, підкреслюючи символіку родючості, добробуту, благоденства. Варили його із сушини – заздалегідь заготовлених ягід і фруктів: груш, яблук, слив, вишень, малини, чорниць, ожини тощо. Найбільше клали груш і слив або вишень. Знятий з вогню узвар заправляли медом

<sup>97</sup> Архів РГТ. Позр. 30. Од. зб. 10. Арк. 1–2.

<sup>98</sup> Bystroń Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. Warszawa, 1976. T. 2. С. 507.

<sup>99</sup> Липинская В. А. Чай в русской культуре (XVI – начало XX века). *Хмельное и иное. Напитки народов мира*. Москва, 2008. С. 27.

<sup>100</sup> Судаков Г. В. Напитки в трапезе древнего русича. *Хмельное и иное. Напитки народов мира*. Москва, 2008. С. 59.



або цукром і настоювали протягом ночі. Тоді він ставав духмяним і набував золотаво-червоного кольору. Куті й узвару ще зранку належало почесне місце на столі під образами – на покуті. Стіл посипали чистим сіном, на нього клали чистий настільник-скатертину, потім вишиваного рушника (часом із вишитим текстом: «Христос народився – славімо Його!»). Готували (і досі готують) узвар на щодень найчастіше взимку і у бідний на вітаміни весняний період. Подавали й подають узвар і на хрестинах, родинях та інших важливих родинних урочистостях. Як і кисіль, його у деяких районах України використовують як останню страву, після якої за народним етикетом слід було завершувати застілля.

У поученнях XII ст. є згадка про перчений мед як про напій: «Питие же многое, медъ и квасъ, вино, медъ чистый пьпьярный»<sup>101</sup>. Етнографічні матеріали дають змогу припустити, що це був напій, аналогічний українській «варенусі», «вареній», «запиканці» або російському чи білоруському «сбитню»<sup>102</sup>.

Дуже полюбляли варенуху й козаки. Згадка про варену є у Д. Яворницького: «Подано було в чашках духм'яну варену, найулюбленіший напій у козаків, що пропонувався у заможних господарів і завжди в урочистих випадках»<sup>103</sup>. «Їх розкіш, – писав А. Скальковський, – складалася з хорошої риби, гори вареників, сирників і галушок, холодної шинки й ковбас, горілки, меду, пива; вина (мальвазія) лилися цілою рікою. Варенуху готували із горілки, прянощів, меду та сушених фруктів, зваре-

<sup>101</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 2. Стлб. 122.

<sup>102</sup> Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія (Історико-етнографічне дослідження). Київ, 1977. С. 61–62.

<sup>103</sup> Эварницкий Д. И. Запорожье в остатках старины и преданиях народа. Санкт-Петербург, 1888. Ч. 1. С. 65.

## Культура харчування українців

---

них разом. У Запорозжжі та й у всій Україні цей напій вельми шанували, й пригощання варенухою вважалося до певної міри виявом дружби й поваги до дорогого гостя»<sup>104</sup>.

У І. Нечуя-Левицького є сюжет про жарт отця Мельхиседека зі своїми гостями, який, вихваляючи свою варенуху («і з родзинками, і з конфетами, і з усякими корінцями»), подав гостям чисту воду з перцем. Описує автор в іншому творі, як частувала вареною гостей Катерина Хмельницька: «Незабаром винесли в садок стіл, а на столі поставили срібні дзбани з *варенухою*. *Варенуха* була чудова, зварена з меду, з узвару, з родзинок та калини, з дорогої горілки та дорогого вина... Медовий та винний дух з кубків та кухликів розлився попід грушами і змішався з важкими пахощами квіток, васильків, м'яти, рути та гвоздиків. Гості кинулися до столу, як бджоли до меду, і обступили стіл. Солодкий і наркотичний дух *варенухи* приманив навіть паннів із садка»<sup>105</sup>.

Це був істинно народний напій, нині його ще подекуди готують для урочистостей, переважно на Полтавщині й Київщині. Зварену сушину (найчастіше груші, вишні й сливи, але не гребували й малиною, смородиною, яблуками та ін.), тобто узвар, настоювали, відціджували і заправляли медом і цукром, всілякими запашними травами (чебрецем, материнкою, м'ятою, мелісою, васильками) або й заморськими спеціями (гвоздиною, імбиром, анісом, духмяним перцем), а головне – червоним пекучим перцем. Усе це разом проварювали. Варенуха була гостра, але також мала бути дуже солодка, пахуча й гаряча. Дехто з багатших добродіїв при подачі додавав

---

<sup>104</sup> Скальковський А. О. Історія Нової Січі або останнього Коша Запорозького. Дніпропетровськ : Січ, 1994. С. 200–201.

<sup>105</sup> Нечуй-Левицький І. Гетьман Іван Виговський. Київ : Дніпро, 1991. С. 418.

до варенухи невелику кількість горілки, щоб напій мав легкий алкогольний присмак. Деякі винахідливі господині добавляли для смаку ароматну домашню ягідну наливку. Але частіше її робили безалкогольною, а смаку вона набувала за рахунок доброго узвару, меду й гіркого перцю. Про цей гарячий і гострий напій писав І. Котляревський наприкінці XVIII ст. в «Енеїді»:

«А після танців варенухи  
По філіжанці піднесли.  
І молодиці-цокотухи  
Тут баляндраси понесли.  
Дідона кріпко заюрила,  
Горщок з вареною розбила...»<sup>106</sup>.

Український етнограф XIX ст. Микола Арандаренко вважав варенуху головним напоєм на всіх урочистостях на Полтавщині: «Приготовляють варену чи варенуху, для якої беруть вишні, сливи, а в багатших людей – родзинки й чорнослив, кладуть туди трохи меду, а для духу кориці й гвоздики, наливають наливкою й варять»<sup>107</sup>. На Київщині, Черкащині й Полтавщині навіть у 70-х роках XX ст. варили варенуху на сімейні й календарні свята:

«Ой приймайте кам'яненкою,  
А нам дайте варененької»;  
«Ой свахо-свахо,  
Хоч трохи  
Варьохи!»<sup>108</sup>

<sup>106</sup> Котляревський І. Енеїда. Київ : Дніпро, 1969. С. 18.

<sup>107</sup> Арандаренко Н. Записки о Полтавской губернии, составленные в 1846 году, в трех частях. Полтава, 1848, 1849, 1852.

<sup>108</sup> Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія : історико-етнографічне дослідження. Київ, 1977. С. 62.

---

## Харчові заборони та обмеження

У будь-якій системі харчування серед важливих її компонентів є харчові заборони й обмеження. Саме вони нерідко зберігають найархаїчніші риси народної культури. Заборони в народній культурі виконували й виконують нині низку важливих функцій, зокрема регулюючу, диференціюючу, оберегову тощо. У харчових традиціях українського народу чимале значення завжди мало постування.

Поняття «піст» існує не лише в українському побуті. Піст з харчовими обмеженнями притаманний багатьом народам з різноманітними віруваннями й релігіями, традиціями й уподобаннями. У харчуванні це – усталена звичаєва заборона на споживання м'яса, яєць і молочних продуктів. Із продуктів тваринного походження винятком є подекуди тільки риба. В ісламі, наприклад, головний піст – Ураза. Під час Урази протягом місяця від сходу до заходу сонця магометани (окрім малих дітей і тяжкохворих) утримуються від будь-якої їжі, навіть від пиття води, не кажучи вже про інші напої та про куріння тютюну. Тому навіть іновірці, не мусульмани, з етичних міркувань намагаються делікатно відмовлятися від прийняття їжі в присутності мусульман, коли ті тримають Уразу. В іудейській релігії також існують громадські пости – жалобні чи покайні. Звичайно, пости у різних народів з різними релігійними віруваннями мають неабияку своєрідність.

Для періоду раннього християнства на Русі найвиразнішими із заборон конфесійного характеру стали пости – часові обмеження у споживанні їжі (а також багато інших обмежень духовного порядку). Постування як усмиріння плоті було найхарактернішим для блаженних іноків, пустельників, печерників і взагалі ченців. Деякі з них навіть мали почесне прізвисько – «постник»: «...Бысть первый Дамиан презвитерьъ. Бяше таковъ постник, яко разве хлеба и воды ничто не ядыше до дъне смерти своея»<sup>1</sup>; «С ними и Пиминь, блаженный Постник въ един день скончался»<sup>2</sup>. У «Молінні» Данила Заточника є звернення до мирян: «Но егда веселишися многими брашны, а мене помяни, сухъ хлебъ ядуща; или пиеши сладкое питие, а мене помяни, теплу воду пиюща от места незаветрена, егда лежиши на мягких постелях под собольими одеялы, а мене помяни, под единым платом лежаща и зимою умирающа, и каплями дождевыми аки стрелами сердце пронизающе»<sup>3</sup>. Такий аскетизм вимагав від тих, хто постив, не лише обмежень у споживанні матеріальних благ, але й суворого контролю за мирськими пристрастями й бажаннями.

І для мирян-неофітів у релігійних поученнях широко пропагували пости. Мабуть, не так легко було пристосувати церковний календар до традиційних звичаїв, а також смаків і уподобань давньоруського люду, якщо і в XII, і в XIV ст. ще постійно трапляються такі настанови: «Да всякъ християнинъ поститься въ среду и в пятокъ, бельци отъ мясъ, а черньци отъ сыра» (XII ст.); або скрушне констатування: «Въ кии день причтется, в тои день да ядятъ мясо, дондеже и до Васильева дни,

---

<sup>1</sup> Памятники литературы Древней Руси. XII век. Москва, 1980. С. 470.

<sup>2</sup> Там само. С. 494.

<sup>3</sup> Там само. С. 392.

## Культура харчування українців

не удержимо есть» (XIV ст.)<sup>4</sup>. Феодосій Печерський, навчаючи князя Ізяслава остерігатися «латинських ересей» (католицьких), наставляє: «Вера их зла и закон их нечистъ есть... В постъ мясо ядятъ... Первыя же недели великаго поста въ вторникъ пуцаютъ мяса, и мнихы их ядятъ лой, в субботу же постятся»<sup>5</sup>. У єзуїтській пародії кінця XVI ст. про клопотання литовського митрополита до св. Петра задекларовано як велику чесноту: «В середу капусту з грибами споживав»<sup>6</sup>.

У перші роки давньоруської християнізації ще не повністю усталилися терміни головних календарних постів. У Києво-Печерському патерику (як відомо, його написання відносять до початку XIII ст.) є згадка про 40 днів Великого посту, тобто 6 тижнів: «И егда приспеваше великий постъ, тогда храборъ Христовъ Феодосие всех земныхъ вещей гнушашеся, съвъкупления отлучашеся, исхожаше от братии и в пещере единъ затворяшеся, и тамо всю четверодесятницу пребываше и единъ къ единому молитвою беседоваше»<sup>7</sup>. Щоправда, в документі не вказано, чи входив до терміну Великого посту Страсний тиждень. Проте і в тій самій єзуїтській пародії кінця XVI ст. є згадка про шеститижневий, а не семитижневий піст<sup>8</sup>.

У документах XI–XV ст. нерідко трапляються згадки про Великий піст: «Предъ великимъ заговениемъ» (1314 р.), «Въ великии постъ на средохрестной недели» (1442 р.) та ін.; про Пилипівський передріздвяний піст: «Заговевъ въ Рождественое

<sup>4</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 256; Т. 2. Стлб. 1263–1264.

<sup>5</sup> Памятники литературы Древней Руси. XII век. Москва, 1980. С. 614.

<sup>6</sup> Грушевський М. Історія української літератури. Київ : Либідь, 1995. Т. 5. Кн. 2. С. 297.

<sup>7</sup> Памятники литературы Древней Руси. XII век. Москва, 1980. С. 460.

<sup>8</sup> Грушевський М. Історія української літератури. Київ : Либідь, 1995. Т. 5. Кн. 2. С. 297.

говеніе» (1471 р.), «На Филлипови запуски» (1440 р.); і навіть Петрівку: «Приехал во Псковъ на Петрово заговенье» (1395 р.)<sup>9</sup> і Пилипівку: «А писана грамота въ Львове, в неделю на каноне Филипа»<sup>10</sup>. Згадано і Масляну як Сиропуст – «запуск сырний»<sup>11</sup>.

І в пізніших документах, особливо літописах, від постів відлічували час: «козаки почали – наступовав пост Петров», «уступили ляхи аж под Збараж місто... а козаки за ними зда- лека, чекаючи конца посту Петрова»<sup>12</sup>; «Козаки саме святку- вали м'ясопуст»<sup>13</sup>; «Прислан стольник от его царского вели- чества... по Петра Дорошенка, бывшего гетьмана, у великий пост, и оного попровадил на Москву»; «О масляници вийшов- ши, орди великіє шкоди починили»<sup>14</sup>. Самійло Величко, ви- хваляючи щедрість Мазепи (1686 р.), писав, що «на доказ своєї ласкавості до низового війська виправив на Запорожжя перед Пилипівськими запусками подарунку на всі січові курені по 100 золотих, по кухві горілки і по 10 бочок на кожен курінь всілякого борошна, зібраного з Ворсклових гребель»<sup>15</sup>.

Прочанин і письменник Василь Григорович-Барський писав про частування паломників до святих місць у Відні: «Там кожен з нас одержав окреме ліжко з великою подушкою, напханою со- ломою, а порядок тут такий: у полудень дають страву одну, але багато і ніколи не пісну, ввечері – по крайцю хліба і по одна- ковій чаші вина; хоч дехто з мандрівників їв те, що давали, але

<sup>9</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 906, 941; Т. 2. Стлб. 1263–1264, 1270.

<sup>10</sup> Грамоти XIV ст. Київ : Наукова думка, 1974. С. 61.

<sup>11</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 941.

<sup>12</sup> Львівський літопис і Острозький літописець. Київ, 1971. С. 123.

<sup>13</sup> Літопис Гадяцького полковника Григорія Грабянки. Київ, 1992. С. 75.

<sup>14</sup> Літопис Самовидця. Київ, 1971. С. 124, 154.

<sup>15</sup> Величко Самійло. Літопис. Київ : Дніпро, 1991. Т. 2. С. 364.

## Культура харчування українців

ми – ні, лише ввечері брали хліб та вино (у нас саме був тоді святий Петрів піст), і тим, що Бог послав, були задоволені»<sup>16</sup>.

Дотримувалися постів серед тижня – в середу (день співчуття арештові Ісуса Христа за зрадою Іуди) й п'ятницю (день страждань на хресті й смерті Ісуса Христа). Український письменник Іван Вишенський, виправдовуючи ченців, котрих засуджували миряни за нестриманість у питві та їжі на свята, відповідав на це: «Тому небораків в місяць раз випаде напитися й то не перебираючи, а що знайде, гірке або квасне пиво а чи мед, то і хлебче, аби тільки наситити й утішити ту поганку-утробу, а наситившись, терпить, у келію влізши, доки йому друге таке свято трапиться. А в тебе як середа – Різдво череву, а як п'ятниця – Великдень»<sup>17</sup>.

Неоднаковими були вимоги щодо суворості постів у мирян і в ченців. Павло Алеппський неодноразово зауважував скудність монастирської трапези у піст: «Подали обід з пісних страв, бо це було в понеділок, в котрий вони не їдять риби»; «Ми сіли за трапезу: за нею не було нічого, окрім мочених турецьких бобів, квасолі, звареної без олії, схожої на горох, шинкованої капусти з водою і сіллю, котра заготовляється на весь рік, і більш нічого. Олію й вино <...> споживають тільки по суботах і неділях. Але вони п'ють яблучну воду»<sup>18</sup>. Можливо, архідиякон мав на увазі яблучний квас. У Густинському Троїцькому монастирі мандрівників здивував аскетизм місцевих отців церкви: «Щодо отців монастиря, то перед кожним з них поставили

<sup>16</sup> Григорович-Барський В. Мандри по святих місцях Сходу з 1723 по 1747 рік. Київ : Основи, 2000. С. 31.

<sup>17</sup> Вишенський І. Твори. Київ : Дніпро, 1986. С. 54–55.

<sup>18</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Москва, 1897. Вып. 1. С. 71–72.



тарілку каші з олією і більше нічого. Такий у них звичай. Ніхто не їсть вишуканих наїдків, окрім приїжджих і «поклонників». На іншому столі подавали м'ясні страви для «поклонників» і наших служителів із мирян»<sup>19</sup>.

Звичайно відрізнявся пісний стіл у аристократії і в простого люду. У перших на столах не переводилися делікатеси: осетровий кав'яр, морська й річкова риба, риб'яча печінка та інші присмаки. Готували, наприклад, страву з бобрового хвоста. Оскільки він мав покриття, схоже на риб'ячу луску, його можна було вважати за «пісну» страву<sup>20</sup>.

Пани поблажливо ставились і до порушень пісних звичаїв їхніми кухарями. Щоб догодити своїм господарям, ті готували рибу в м'ясних юшках чи підливах або смажили коропа чи карася на свинячому салі. Незаможний люд обмежувався борошняно-круп'яними наїдками і овочевим варивом, а білковий голод потамовував переважно бобовими (квасоля, біб, горох, сочевиця), грибами, менше – рибою власного улову. Рибу для постів заготовляли: солили в діжечках, сушили і в'ялили. Кав'яр з річкової чи озерної риби у народі вважали за делікатес для святкового столу, його солили в риночках, попередньо позбавивши від зовнішньої плівки.

У XIX ст. вже повністю встановився режим постування. Серед постів головним і обов'язково суворим був Великий піст. Перший понеділок Великого посту називали «Жиляним» або «Жилавим», бо цього дня не годилося варити гарячого (можливо це був чи не єдиний день, коли у хаті не було на обід борщу). Називали цей понеділок «Жиляним» тому, що цього дня обов'язково пекли на черені або на сухій сковороді (без

---

<sup>19</sup> Там само. Вып. 2. С. 91.

<sup>20</sup> Bystroń Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI-XVIII. Warszawa, 1976. T. 2. С. 490.

## Культура харчування українців

---

олії) прісні коржі – «жиляники». «жиловики», «жиловці», «жалованики», «дужики», «жильні коржі», «жильники».

Як відомо, прісний хліб, коржі без розчини, є одним з найархаїчніших видів хліба. Ці тверді коржі споживали, вірячи, що стануть від цього жилавими, дужими (звідси, вочевидь і назва). Пекли жиляники із житнього борошна на воді й без солі. Кожен сім'янин мусив з'їсти хоч одного коржа. Для пом'якшення смаку з коржем їли добре посолену терту редьку, свіжий хрін з буряковим квасом і січену квашену капусту навіть без олії. Сподівалися при цьому, що подібні суворі обмеження першого дня Великого посту сприятимуть скорішому й легшому перенесенню усього семитижневого випробування: «У Жилавий понеділок треба заправляться на пуст коржами, щоб пуст не стягнувся, не здався довгим» (Полісся); «Їж жильного коржа, то будеш бравим і жилавим, і піст скоро минеться» (Наддніпрянщина).

Прісний хліб без закваски готували як засіб для здоров'я і як жертву першому дню посту. У семантичній опозиції *квасний/прісний* першого дня посту саме хліб (коржі) відзначалися як символ переходу від звичайної до обмеженої їжі. Адже цього дня (як і в цілому впродовж усього посту) споживали багато варива (квашених і солоних овочів, фруктів, квасів, каш із ферментованого зерна), а хліб – лише прісний.

Перший тиждень Великого посту обріс всілякими заборонами, що не мали очевидного зв'язку з ідеєю посту як вияву співчуття стражданням (страстям) Господнім. У перший понеділок Великого посту не ходили в гості, а жінкам не годилося заходити до чужих хат навіть по позичку. Боялися, що разом з ними до хати можуть ускочити злидні. З цієї ж причини у Жилавий понеділок не позичали хліба і солі, не давали сірників чи жару для розтоплювання печі. У перший понеділок не варили борщу, і це був чи не єдиний день у річному календарі,

коли борщу на столі не було. На гаряче варили сурогат чаю з вишневих, малинових, смородинових гілок і сушеного листя, або пили гарячий відвар з духмяних і цілющих трав (чебрець, материнка, м'ята, звіробій та ін.) без цукру, бо вважали, що у піст вживати цукор – гріх. До XIX ст. у піст широко споживали мед, медову сити, медовий квас і медовуху – напій на основі меду. І медовий квас, і медовуху в народі дозволяли пити навіть у піст. І хоч у піст церква забороняла вживання спиртних напоїв, а часом, як згадувалося вище, і хмільного меду, ці заборони нерідко порушували.

Узагалі перший тиждень Великого посту постилися надто суворо: не їли олії (тільки засмачували борщ), не готували квашу, не варили вареників, не пекли пирогів і пампушок, не їли риби. Меню було аскетичним: борщ із квасолею; незасмачена каша чи картопля з квасом або хрінном, редькою, капустою, огірками; хліб або прісні коржі із варивом – квашеними чи солоними овочами. Для відчуття ситості і вітамінізації страв їх щедро приправляли перцем, часником, цибулею, багато їли у піст також редьки й хрину. Жартували, що під час Великого посту навіть дзвони у церкві видзвонюють: «Хрін та редька, редька й хрін!»

Звичаєм було заборонено споживати м'ясо й сало не лише в піст, був іще тиждень, що передував Великому постові – «Масляна» (Середня Наддніпрянщина), «Масниця» (Полтавщина, Слобожанщина, Полісся), *Сиропуст*, *Сирне Пущення* (Поділля, Карпати). Масляна, в уявленнях українців, була межею між зимою і весною. В Україні цього тижня вже не їли м'ясо, дозволені були проте молочні продукти, й то у великій кількості – вареники з сиром, сирні бабки-запіканки, млинці й налисники з сиром і яйцями, вершкове масло тощо. Ще на початку XX ст. дотримувалися звичаю «наставляти» Масляну в понеділок і «проводжати» у неділю. У неділю перед

## Культура харчування українців

---

постом пили горілку, начебто для того, щоб виполоскати скоромну їжу із зубів.

Тільки на Масляну дотримувалися біблійних заповідей не змішувати молочні й м'ясні продукти. Мабуть, саме про цей тиждень писав Н. Данильченко (середина XIX ст.): «Молоко вважають їжею, що очищує людину, а м'ясо – їжею, що оскверняє, а тому вважається за гріх змішувати молоко з м'ясом»<sup>21</sup>.

Траплялися й заборони, повністю позбавлені раціонального сенсу. На Масницю заборонялося прясти, «бо з прядива сипляться терміття, тому в сушні [сушених фруктах і ягодах – Л. А.] буде погань, черваки заводиться»<sup>22</sup>. Хробаки, як і всякі плазуни, завдавали багато шкоди в домашньому господарстві. Заборона на певні жіночі роботи під час Масляної була сувора, що й проявилось у даному поясненні.

Постування не зразу, а поступово входило у ранньохристиянський побут, але закріплювалося надовго, стабільно й існувало до XX ст., як і почасти до наших днів. Навіть у XVII ст. Г. Л. де Боплан відзначав, що козаки «дуже шанують святкові дні і дотримуються постів, які у них тривають 8 або 9 місяців на рік і полягають в утриманні від м'яса. Вони настільки вперті в дотриманні цієї формальності, що переконують себе, ніби порятунок їхньої душі залежить від зміни їжі»<sup>23</sup>. У цьому короткому повідомленні відчувається щире здивування західної людини ревним постуванням, бо католицька та й протестантська Європа не мала таких суворих звичаїв. А власне головна

---

<sup>21</sup> Данильченко Н. Этнографические сведения о Подольской губернии. Каменец-Подольский, 1869. Вып. 1. С. 11.

<sup>22</sup> Записала авторка у с. Ятранівка Уманського р-ну Черкаської обл.

<sup>23</sup> Де Боплан Гійом Левассер. Опис України, кількох провінцій Королівства Польського, що тягнуться від кордонів Московії до границь Трансильванії, разом з їхніми звичаями, способом життя і ведення воен. Київ; Harvard University Cambridge, 1990. С. 30.

ідея посту була не просто у відмові від м'яса, а саме в спасінні душі шляхом співчуття, співпереживання стражданням, митарствам і поневірянням Ісуса Христа. Сам Боплан і відзначив віру козаків у порятунок їхніх душ. Так само наголосив Іван Вишенський у своїх «посланнях» (XVI ст.): «А що це – дух? Це чистота, піст, повстриманість, молитва, послух, пам'ять божа...»<sup>24</sup>.

Подібне здивування іноземців викликали й традиції постування в католицькій Польщі, де постилися майже так само ревно, як і православні. Чех Таннер обурювався, що поляки, замість масла, вживають в піст лляну олію, що «протишно чужоземському шлункові». Тому в ті часи не дарма говорили, що «мазур воліє скорше людину забити, аніж згвалтувати піст»<sup>25</sup>. Проте все ж у католиків в Україні піст був не настільки суворим. Великий піст перед Великоднем, під час якого утримувалися від м'ясних страв (абсистенція), був обов'язковий. Дотримувалися також посту в п'ятницю, за винятком великих свят.

Щодо тривалості постів протягом року, то Боплан не набагато перебільшував і майже не відхилявся від істини. Лише обов'язкові календарні пости тривали в середньому 19 тижнів: 7 тижнів Великого посту, Петрівка тривала від 3 до 6 тижнів, Спасівка – 2 тижні й Пилипівка – 6 тижнів. Якщо додати пісні дні серед тижня у м'ясоїд – середу й п'ятницю, а подекуди і в понеділок, то вийде у середньому 27 тижнів або 189 днів.

Постів дотримувалися усі члени сім'ї. У архіві Російського географічного товариства є запис, що стосується 50-х років XIX ст.: «Дітей малих бережуть, щоб не оскоромити, у Великий

<sup>24</sup> Вишенський І. Твори. Київ : Дніпро, 1986. С. 126.

<sup>25</sup> Bystron Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI-XVIII. Warszawa, T. 2. 1976. С. 489.

*Культура харчування українців*

піст це – великий гріх»<sup>26</sup>. Проте для хворих людей, вагітних і матерів-годувальниць робили й послаблення. «Як дуже слаба людина, то хто з рідних піде до батюшки, попросить слабого дозволу їсти, батюшка дозволить, тоді слабий їсть скором, а батюшка за його одмолиться», – писав В. Кравченко з Полісся<sup>27</sup>.

Окрім християнської ідеї постування як співчуття стражданням Спасителя, існували ще й інші витоки цього харчового обмеження. Можна сміливо припустити, що і в дохристиянські часи існувало постування, але головними його функціями були okazійні жертвування споживанням якоїсь їжі на честь певної події, а також розвантажувальна та господарча функція (сезонна економія продуктів). Але настільки тривалі періоди постів (понад половину календарного року) свідчать про те, що розвантажувальна й господарча функції у християнському середньовіччі якщо не втрачають сенс, то, принаймні, відходять на другий план.

Постування як жертва Богові заради здійснення особливо го бажання індивіда (допомоги комусь із близьких при тяжкій хворобі, врятування життя рідних на війні чи під час природних катаклізмів, мору тощо), заради прощення своїх тяжких гріхів було поширеним явищем і в середньовіччі, і в пізніші часи.

Аж до наших днів подекуди збереглися звичаї «понеділкування», зарічні пости: людина зарікалася в певні дні (тижні, місяці, роки) не їсти скоромного чи зовсім відмовлялася від їжі на певний час. Найчастіше зарікалися не їсти, відмовлялися від певної їжі чи їжі й питва жінки, які в такий спосіб сподівалися благодаті Божої для своїх близьких і для себе. Якщо хтось у родині мав клопоти зі здоров'ям або інші важкі проблеми, жінка накладала на себе додатковий піст. Скажімо, відмовля-

---

<sup>26</sup> Архів РГТ. Розр. 46. Оп. 1. Од. збер. 6.

<sup>27</sup> АНФРФ ІМФЕ. Ф. 15. Од. зб. 156.

лася від скромної їжі або від гарячої їжі чи взагалі від їжі по понеділках. Дехто давав обітницю на сухе голодування в цей день, не пивши навіть води. Це називалося «понеділкувати». Понеділкували і щоб спокутувати свої гріхи, понеділкували і за здоров'я подорожніх, чумаків на шляху, козаків, солдатів у походах, прочан на прощі тощо.

Іван Котляревський – чудовий знавець народних звичаїв, писав наприкінці XVIII ст. про «понеділкування» в «Енеїді». Коли Венера, прагнучи допомогти Енею, звернулася до Юпітера, він їй порадив задля врятування «синочка»:

«Іди, небого, не журися,  
Попонеділкуй, помолися,  
Все буде так, як я сказав»<sup>28</sup>.

Давали обітницю понеділкувати переважно заміжні чи вдові жінки старшого віку. Вони не лише відмовлялися від їжі чи її певних компонентів, але й від деяких видів домашньої жіночої роботи. «Хто в понеділок поститься, тому не лише добре жити-меться на землі, але не страшно й помирати; а хто не вшановував святого Понеділка, тому скверно йти на той світ, – все одно, що подорожньому без палиці йти з дому»<sup>29</sup>, – вважали жінки.

Могли заректися на рік (три, п'ять або до кінця життя) не їсти м'яса не тільки в піст, а й у М'ясиці, зробивши виняток лише для найбільших свят – Великодня й Різдва. Зарікалися й на весь період без винятків. Не дотриматися зарічного посту вважали за великий гріх. «Краще не зарікайся», – говорили в народі. Чоловіки нечасто брали на себе додаткові обмеження, це була переважно прерогатива жінок, та й то літніх. Це вони спо-

<sup>28</sup> Котляревський І. Енеїда. Київ : Дніпро, 1969. С. 14.

<sup>29</sup> Булашев Г. Український народ у своїх легендах, релігійних поглядах та віруваннях. Київ, 1992. С. 222.

## Культура харчування українців

---

кутували чужі й свої гріхи, молилися за здоров'я членів родини, за примноження роду, за добробут і благоденство. Зарічні чи то «обітницькі» пости існували й досі практикуються і в християнстві, і в ісламі, і в іудаїзмі. Здавна дотримувалися постів і в дні скорботи, тому на поминки й досі завжди готують пісні страви навіть у м'ясоїд для тих, хто дотримується цього звичаю.

Чи не найбільше харчових заборон, які почасти функціонують і досі, пов'язано з похоронами й поминками. Мотивація цих дій переважно втрачена, але подекуди можна почути пояснення, які можуть пролити світло на причину заборони, але й так само вони можуть бути лише пізніми трактуваннями. Існує заборона користуватися на поминках виделками, пояснюють це по-різному: «Виделок на обід не можна, бо не баль»; «Їдять тільки ложками, бо Ісуса мучили й кололи перед смертю. То й нам не можна виделок, бо покійного теж на тім світі колотимуть»; «Виделок на обід не дають, бо вони “одколюють”, і хазяйство піде слідом за покійним»; «Вилочок не дають, колоти в цей день не можна, штрикати, бо щось за покійним зійде»<sup>30</sup>. Ця заборона перегукується зі звичаєм, який ще пам'ятають подекуди й досі, – не різати, а ламати хліб на поминках: «Хліб за столом “за Царства Небесного” не різали»; «На цвинтарі ламають хліб, як роздають...»<sup>31</sup>. На Поліссі також дотримувалися звичаю ламати, а не різати хліб на обіді, на поминках<sup>32</sup>.

---

<sup>30</sup> Записала авторка у с. Мала Сквирка Білоцерківського р-ну Київської обл.; с. Сьомаки Старосинявського р-ну, с. Зайчики Волочиського р-ну Хмельницької обл., с. Межиріч Канівського р-ну Черкаської обл., с. Правобережна Сокілка Кобеляцького р-ну Полтавської обл.

<sup>31</sup> Записала авторка в с. Водяна Балка Диканського р-ну, с. Піски Лубенського р-ну Полтавської обл., с. Василівка Долинського р-ну Кіровоградської обл.

<sup>32</sup> Записала авторка в с. Нове Залісся Бородянського р-ну Київської обл. від переселенки із с. Залісся Чорнобильського р-ну Київської обл. Руденок



*Харчові заборони та обмеження*

У багатьох населених пунктах ці звичаї сьогодні переважно забуті, на поминальному застіллі їдять різаний хліб і навіть ріжуть за столом. Проте дотримуються правила розламувати, а не різати, хліб з віка труни на цвинтарі для роздачі його «на мир Божий», у хаті (той, що клали на столі в головах у покійного).

І досі дотримуються звичаїв заборони вертати додому з цвинтаря рештки недоїдених страв. Їх слід було роздати «на мир Божий» або лишити на могилках для нужденних чи пташок: «Як роздадуть, то тим, хто на тому світі, буде спокій, та їжа за їхню душу»<sup>33</sup>.

Донині поширені звичаї не цокатися чарками під час поминок: «Не чаркаються, бо це смуток, а не радість»; «Не чокаються чарками по мертвому, у стіл стукають: “Живі будемо!”»<sup>34</sup>. Недопитий напій з чарки не можна було вихлюпнути догори: «Так можна лише на свайбі, щоб молоді брикали, а на поминках не можна – ставлять недопите або тихенько на землю бризнуть»<sup>35</sup>. На поминках не співають. Дзвін чарок і гучне застілля на поминальних учтах суперечили нормам народної етики.

Якщо піст у християнській традиції є періодом для розкавання за скоєні гріхи і, переважно, не пов'язаний з ідеєю *чистоти* чи *нечистоти* певних видів їжі, як, наприклад, приписаних Біблією плазунів, стоніг, безкрилих комах та ін., то звичаєва заборона на споживання конини є саме такою. Вилучення конини з харчового раціону українців протягом багатьох століть є

Марії Андріївни.

<sup>33</sup> Артюх Л. Ф. Їжа та харчування. Поділля. Історико-етнографічне дослідження. Київ, 1994. С. 299.

<sup>34</sup> Записано в с. Ятранівка Уманського р-ну Черкаської обл., у с. Іза Хустського р-ну Закарпатської обл.

<sup>35</sup> Записала авторка в с. Чичиркозівка Звенигородського р-ну Черкаської обл.

## Культура харчування українців

показовим щодо уявлень народу про *добре / недобре, чисте / нечисте, їстівне / неїстівне*. Ця харчова заборона з'явилася під час зміни конфесійної системи на Русі, і, безперечно, була пов'язана із впровадженням християнства.

Спираючись на археологічні матеріали, можна твердити, що конину разом зі свининою і м'ясом рогатої худоби вживали в їжу ранньослов'янські племена та інші близькі до них етноси<sup>36</sup>. Відомий археолог В. Седов стверджував, що рештки кісток коня у східних слов'ян VI–XIII ст. трапляються серед харчових покидьок, хоч і в невеликій кількості<sup>37</sup>. У статті про сільське господарство домонгольської Русі відомий вчений П. Третьяков серед знахідок кухонних решток на розкопах поселень поблизу Ромен, у басейні р. Сули, назвав кістки домашніх тварин, серед яких значний відсоток складають кінські.

Літописи засвідчують, що в дохристиянські часи Давньої Русі конина була звичним продуктом харчування усіх соціальних прошарків населення. Описуючи аскетичний побут князя-воїна Святослава Ігоревича, літописець зауважив: «Возъ по собе не возяше, ни котъла, ни мяс варя, но потонку изрезав конину ли, зверину или говядину, на углехъ испекъ ядыху»<sup>38</sup>. Такими ж невибагливими, за словами літописця, були і його воїни. Святослав же, як відомо, був не просто язичник, але й войовничий супротивник християнства.

Суперечливі дані про вживання чи невживання конини в їжу навів археолог Н. Тимченко, аналізуючи матеріали розко-

<sup>36</sup> Третьяков П. Н. Финно-угры, балты и славяне на Днепре и Волге. Москва ; Ленинград, 1966; Максимов Е. В. Среднее Поднепровье на рубеже нашей эры. Київ, 1972; Пачкова С. П. Господарство східнослов'янських племен на рубежі нашої ери. Київ, 1974.

<sup>37</sup> Седов В. В. Восточные славяне в VI–XIII вв. *Археология СССР*. Москва : Наука, 1982. Т. 14. С. 328.

<sup>38</sup> ПСРЛ. Т. 1. Вып. 1. С. 64.

пок на території Середнього Подніпров'я, здійснених вітчизняними дослідниками у першій половині ХХ ст. Osteологічний матеріал з одних розкопів свідчить про споживання конини населенням Київської Русі, з інших же – лише про використання коня в господарстві <sup>39</sup>.

Упевненіше твердить про конину як харчовий продукт у давньоруського населення археолог О. Потапов, який ретельно проаналізував усі рештки з розкопів стародавнього Чернігова. Дійшовши висновку, що конина у ХІ–ХІІІ ст. була «повсякденною їжею певних кіл міщан» <sup>40</sup>, він відзначив також значну розбіжність у кількості харчових решток костей у населення дитинця і Подолу. На території останнього, судячи з переконливих підрахунків, конина домінувала: у відсотковому співвідношенні до загальної кількості особнів на частку коня припадає від 41,1 % до 30 %. Рогатої худоби споживали від 40 % до 29,4 % до загальної кількості <sup>41</sup>. Те, що на Подолі конину споживали у 4 рази більше, як на Дитинці, на думку автора, може свідчити або про безпосереднє відношення його населення до тваринництва як господарчого заняття, або про збереження тут харчових традицій ще «додавньоруського часу» <sup>42</sup>. Останнє припущення – переконливіше, до того ж Дитинець був осеред-

---

<sup>39</sup> Тимченко Н. Г. К истории охоты и животноводства в Киевской Руси (Среднее Поднепровье). Київ, 1972. С. 11–12.

<sup>40</sup> Потапов А. В. Новые материалы к истории скотоводства и охоты в Древнем Чернигове. *Проблемы археологии Южной Руси. Материалы историко-археологического семинара «Чернигов и его округа в XI–XIII вв.»*. Чернигов, 1988. С. 37.

<sup>41</sup> Потапов А. В. Новые материалы к истории скотоводства и охоты в Древнем Чернигове. *Проблемы археологии Южной Руси. Материалы историко-археологического семинара «Чернигов и его округа в XI–XIII вв.»*. Чернигов, 1988. С. 38.

<sup>42</sup> Там само. С. 40.

## Культура харчування українців

ком соціальної верхівки того часу, яка могла собі дозволити краще регулювати харчовий раціон і була носієм нових звичаїв. Такі ж спостереження зробив і М. Воронін. Він справедливо вважав, що, на відміну від міста, у селі давні звичаї трималися довше. Після визначення кісток з розкопів підмосковних курганів XII ст. в Черемушках виявилось, що майже всі вони були кінські, а до того ж конина була вареною. Цілком зрозуміло, що конину тут продовжували широко вживати в їжу<sup>43</sup>.

З усталенням християнства на Русі вже через століття-друге конину не лише повністю вилучили з раціону, вона узвичаїлася як одна з нечистих страв, які не придатні для споживання руського люду. Устав князя Ярослава наставляв зректися «поганського звичаю» їсти зі своєї волі «кобилину чи ведмеди́ну чи інше щось відреченне». У голодні роки вже через одне-два століття після прийняття Руссю християнства, за літописами, «ядяху люди лист липовъ, кору березову... инии мѣхъ, конину» (1128); «трупия обрезающе ядыху, а друзии конину, псину, кошки» (1230)<sup>44</sup>. Тут вже конину поставлено в один ряд з мертвечиною – найголовнішою етичною й гігієнічною заборонаю. У пізніші часи ці заборони ще посилюються, і порушення їх стає ознакою екстремальних ситуацій. У літописі Григорія Грабянки за 1649 рік говориться про такий голод, коли навіть шляхта мусила споживати конину разом із мишами й котами<sup>45</sup>.

На користь того, що у часи Київської Русі ще не існувало усталеного табу на конину, може свідчити й такий факт. На фресках південної башти Софії Київської (початок XI ст.)

<sup>43</sup> Воронин Н. Н. Пища и утварь. *История культуры древней Руси*. Москва ; Ленинград, 1948. С. 266.

<sup>44</sup> ПСРЛ. Т. 3. С. 5, 47.

<sup>45</sup> Літопис гадяцького полковника Григорія Грабянки. Київ, 1992. С. 57.

зображено полювання на дикого коня – тарпана. Щоправда, сьогодні важко встановити етнічну приналежність мисливців, але можна припустити, що візантійські й місцеві художники не стали б так позитивно зображувати на стінах своєї церкви чужинців-іновірців, зокрема язичників. До речі, м'ясо дикого коня споживали й пізніше, про що свідчать і Михайло Литвин<sup>46</sup> (XVI ст.), і Гійом де Боплан (XVII ст.). Французький інженер стверджував, що дикі коні, які табунами із 50–60 голів ходили по Дикому Полю «не годяться для роботи, а тільки для їжі: їхнє м'ясо дуже м'яке, ніжніше за телятину, але на смак... не таке приємне, бо нудотне. Тутешній люд, який їсть перець, як ми горох, приправляє його так, що від прянощів ця приторність втрачається»<sup>47</sup>. Д. Яворницький підтверджує своїм матеріалом судження про споживання конини з тарпана: «Вони водились у різних степових місцях, і в 1745 році дехто із запорожців їздив на річку Солону «стріляти тарпанів», а в 1746 році «для стріляння диких коней їздили запорожці на річку Яли»<sup>48</sup>.

Спроби пояснити появу заборони на споживання конини з домашнього коня інтенсивним розвитком землеробства й потребою у зв'язку з цим у конях непереконливі хоча б тому, що для оранки на важких київських чорноземах використовували насамперед волів, на чие м'ясо заборону не накладали. П. Третяков, а слідом за ним і М. Воронін вважали, що зміни в галузі скотарства X–XII ст. полягали в тому, що кінь із м'ясної тварини перетворюється у робочу худобу. Проте сам П. Третяков навів приклади знахідок у шарах X ст. (і більш

<sup>46</sup> Січинський В. Чужинці про Україну. Київ, 1992. С. 49.

<sup>47</sup> Де Боплан Гійом Левассер. Опис України... С. 91–92.

<sup>48</sup> Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків. Київ : Наукова думка, 1990. Т. 1. С. 80.

## Культура харчування українців

---

ранніх) серед харчових відходів кісток коня і разом з тим вуздечки і вудила, що вказує й на господарче призначення коней<sup>49</sup>. Отже, теза про вилучення конини з харчового раціону населення Київської Русі через посилення господарчого значення коня необґрунтована. Польський дослідник раннього середньовіччя слов'ян Вітольд Генсель навів приклади широкого застосування коня як робочої, транспортної й військової худоби, але згадав і про споживання конини лише в часи голоду<sup>50</sup>.

Про якісь гігієнічні мотиви заборони конини говорити не доводиться. Найприродніше припустити, що заборона на споживання конини стала наслідком переосмислення слов'янами давніх харчових звичаїв під впливом нової релігії і не була пов'язана з господарськими та іншими мотивами.

На користь гіпотези про залежність споживання конини від впровадження християнських традицій говорить і такий факт. У давньоісландському епосі (найдавніший список датовано 1260 р.) є виразне оповідання про спокушання конунга-християнина язичниками, котрі під різними приводами безуспішно намагалися примусити його їсти конину або хоча б нюхати її пару над котлом. У іншому епізоді Один (язичницький бог), перетворившись на дідуся-гостя, зваблює конунга-християнина Олава кониною під виглядом яловичини<sup>51</sup>. Тут явно простежується уявлення про зв'язок язичництва зі споживанням конини і про протиставлення цим «поганським» звичаям харчових традицій християнства. Ці ж уявлення у

---

<sup>49</sup> Третьяков П. Н. Сельское хозяйство и промыслы. *История культуры Древней Руси*. Москва ; Ленинград, 1948. С. 55, 58; Воронин Н. Н. Пища и утварь. *История культуры Древней Руси*. Москва ; Ленинград, 1948. С. 265.

<sup>50</sup> Hensel W. *Słowianszczyzna wczesno-średniowieczna. Zarys kultury materialnej*. Warszawa, 1956. С. 105.

<sup>51</sup> Снорри Стурлусон. *Круг земной*. Москва, 1980. С. 76–77, 139.

Скандинавії найвірогідніше походять від культу коней і обрядів, що пов'язані з ними<sup>52</sup>. Не можна заперечувати також неабиякі етнокультурні взаємовпливи між Скандинавією і Руссю (згадаймо хоча б шлях «із варяг у греки», походження деяких київських князів чи їхніх дружин).

Не викликає заперечень також факт розвиненого культу коня у праслов'ян і слов'ян дохристиянського періоду, відголоски якого трапляються в Україні і в пізніші часи (див. козацькі думи, пісні, балади, казковий фольклор тощо). Археологи встановили, що священний кінь був оракулом бога Святовида, а його зображення трапляється в рештках слов'янських святилищ<sup>53</sup>. Аналізуючи значущість тварин у фольклорних текстах, В. В. Иванов показав, що послідовність «людина – кінь – корова – вівця» виводиться не лише з праслов'янської, але й загальної – індоєвропейської традиції. Дослідники також підтверджують і тезу про значну ритуальну близькість коня до людини<sup>54</sup>. Зрозуміло, чому християнству слід було подолати язичницькі культури і пов'язане з ними поклоніння коню насамперед.

У архівах за другу половину XIX – початку XX ст. зустрічаються апокрифічні легенди з поясненнями, чому християнському люду не годиться споживати конину. На Поліссі, зо-

---

<sup>52</sup> Там само. С. 646.

<sup>53</sup> Козак Д. Н., Боровський Я. Е. Святилища восточных славян. *Обряды и верования древнего населения Украины*. Київ, 1990. С. 87.

<sup>54</sup> Иванов В. В. О последовательности животных в обрядовых и фольклорных текстах. *Проблемы славянской этнографии*. Ленинград, 1979. С. 150, 151; Гамкрелидзе Т. В., Иванов Вяч. Вс. Индоевропейский язык и индоевропейцы. Реконструкция и историко-типологический анализ праязыка и протокультуры. Тбилиси, 1984. Т. 2. С. 545, 546, 554–555; Иванов В. В., Топоров В. Н. Исследования в области славянских древностей. Москва, 1974. С. 340.

## Культура харчування українців

крема, розповідали, що, коли Ісуса Христа сховали під сіном в яслах від переслідування, то воли й корови не зачепили жодної стеблини, зберігши немовля від ворогів, кози й вівці залишили в яслах по три стеблини, коні ж виїли весь корм. У нагороду за це Христос благословив велику рогату худобу в їжу християнам, кози й вівці також отримали благословення, а коней він прокляв. Пізніше, вже в дорослому віці, Ісус обрав за схожанку від гонителів свинячий хлів, що спонукало його оголосити свиней благословенними тваринами, гідними того, щоб їх їли християни<sup>55</sup>, хоча такі народні апокрифи суперечать старозаповітним приписам. У цих легендах також досить виразно простежується зв'язок між заборною на конину і приналежністю до християнства. Простежується й конфесійна опозиція *християнське/іудейське*. Свинина, яка є неїстівною в єврейській харчовій культурі, цілком придатна для християн. Не лише в українців, але й у росіян, білорусів існують перекази про врятування Ісуса Христа в свинячому хліві. Саме тому свиня була ним оголошена *чистою* твариною<sup>56</sup>. І якщо заборона свинини була проголошена в Старому заповіті (Левіт. 11.7), то Новий заповіт фактично її скасовує, анулюючи поділ тварин на *чистих* і *нечистих* (Діяння. 10. 9–16).

Інакше склалася доля іншої харчової заборони – вживання в їжу крові забитих тварин. У ісламі й іудаїзмі споживання крові їстівних тварин заборонено категорично. У Старому заповіті безкомпромісно стверджується: «А кожен чоловік, <...> що вполює здобич звірини або птаства, що їстівне, то

<sup>55</sup> Архив Российского географического общества. Разр. 8. Оп. 1. Ед. хр. 18; Кравченко В. Народні оповідання і казки. Житомир. Б. р. С. 102–103.

<sup>56</sup> Белова О. «Жидовская тетка», шука с крестом и курочка. Еврейские пищевые запреты в фольклорной интерпретации славян. URL : <http://booknik.ru/context/?id=23385/> С. 4.



він вилле кров того й закрие її піском». І далі: «Бо душа кожного тіла – кров його вона. Усі, хто їдять її, будуть понищені»<sup>57</sup>. Уже на початку християнства неофіти повинні були дослухатися вказівок апостолів: «Утримуватися від жертовного ідолам, і крові, і удавленини, і блуду» (Діяння, 15). У Біблії, в книзі Левит, обумовлюється низка харчових заборон, регулюючи поняття *чистого й нечистого*. Якщо м'ясо жертовної тварини було дозволено споживати навіть священникам, а «усе, що торкнеться м'яса її, стане освячене», то кров, яка могла б окропити одяг, мала бути змита, а одяг випраний у святому місці<sup>58</sup>. Кров'ю можна кропити лише жертвник на догоду Господу<sup>59</sup>. При цьому проголошувалося: «І жодної крові птаства та худоби не будете їсти по всіх ваших оселях»<sup>60</sup>. *Кров* дорівнювалася *душі*, а чужу душу слід берегти й самому берегтися від чужої душі.

У середні віки у давньоруській церковній літературі зустрічаємо так само чимало настанов: «Хранитесь, братие, от кровоядения» (XII ст.); «А что въ силехъ или прибоехъ удавиться без крови, того не повелевають святии отци ясти» (XV ст.); «На добрая дела подвигнемся, въздержавщеся не от брашен токмо, но <...> и от кровоядения» (XV ст.). Стоглав ще рішучий: «Правило възбраняеть всем православным християном удавленины ясти, сиречь колбасы»<sup>61</sup>. Судячи з контексту, тут ідеться саме про кров'яні ковбаси, кров'янку. Отже, християнська заборона на споживання крові забитих

<sup>57</sup> Левіт. Гл. XVII. Ряд. 13, 14.

<sup>58</sup> Біблія. Левіт. Гл. VI. Ряд. 20.

<sup>59</sup> Біблія. Левіт. Гл. V. Ряд. 9; Гл. VII. Ряд. 2 та ін.

<sup>60</sup> Біблія. Левіт. Гл. VII. Ряд. 26.

<sup>61</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 1249, 1349; Т. 3. Стлб. 351.

## *Культура харчування українців*

---

тварин була свого часу не менш категоричною, ніж звичаєва заборона на конину.

У «Слові про закон і благодать» митрополит Іларіон (XI ст.) наголошував на відмові від кривавих жертв і закликав до прийняття євхаристії: «И уже не жертвенныя крове въкушающе, погыбаемь, нъ Христовы пречистыя крове въкушающе, съспасаемся»<sup>62</sup>. Власне, споживання язичниками жертвовної крові пропонується замінити споживанням крові Спасителя – тобто вином.

Цілком природно, що із заборонаю на споживання крові пов'язувалася й заборона на споживання удавленини – адже з тварини, що загинула в пастці, не спущено кров. У церковному документі за XV ст. подано суворий припис: «Изымав зайца, и ты поколи в горло, да выточи кровь, а тетерев или иную птицю съестную изымав, и ты зарежи живу, а которая птица увязла в силце, да удавилася, и вы бы тое не ели; а заец потому же удавился который в слопцы, и в которое ни буди ловушке умереть не заколот, и вы бы того не ели. А у собаки отняв заеца да заколи, а будет не жив отымешь, и вымечете собакам. А кто съест такое удавленное, или звероядину, через нашу заповедь, – и написано в правилех святых отец: тот грех с душегубством равен»<sup>63</sup>. Києво-Печерський патерик так описує відповідь преподобного Феодосія на запитання князя Ізяслава про суть латинських (католицьких) ересей: «Неправо веруют и нечисто живут... Ядят бо съ псы и с кошкыками, пьютъ бо свой сець <...> и едятъ желви, и дикыя кони, и ослы, и удавле-

---

<sup>62</sup> Памятники литературы Древней Руси. XVII век. Книга третья. Москва, 1994. С. 589.

<sup>63</sup> Русская историческая библиотека, издаваемая Археографическою комиссиею. Т. VI. Памятники древнерусского канонического права. Ч. 1. Памятники XI–XV вв. Санкт-Петербург, 1880. С. 140.

нину, и медведину, и боборовину»<sup>64</sup>. Безперечне перебільшення гріхів іновірців (їдять з кішками й собаками, п'ють власну сечу тощо) свідчить про вже усталений звичай на Русі вживати лише обезкровлене м'ясо.

Схожі звичаї існували і в прихильників багатьох східних релігій. У ісламі й іудаїзмі заборонено вживати тварин без знекровлення, бо таке м'ясо вважають *нечистим*. Удавленину причисляли до мертвечини (стерва, падла), і вона підлягала суворій забороні. У ісламському праві тварини, що були удушнені в сильцях, утоплені чи загинули при пожежі, не можуть стати кулінарним об'єктом, бо з них не випущено кров, вони, за народними уявленнями, є мертвечиною.

У слов'янській традиції частково подолати звичай їсти удавленину вдалося, але біблійний припис остерігатися кроводінення ігнорувало й давньоруське населення, і в пізніші періоди – в Україні і в Білорусі. Кров після забою тварини збирали і виготовляли ковбасу-кров'янку, яку смажили на салі на сковороді. Робили й «швидку» кров'янку – у свіжу кров додавали трохи борошна, солі, спецій і смажили на салі з підчеревиною на сковороді до готовності. У Білорусі на Коляду готували кров'яні млинці. І досі на селі в Україні і в Білорусі вважають поганим колієм того, хто впускає на землю кров, не зумівши зібрати її вчасно. А кров'янка й досі є однією з найулюбленіших народних страв.

Про кров'янку (у татар) згадував і Гійом де Боплан. Описуючи їхнє харчування у походах, він розповів про страву з кінської крові: «Якщо в них знайдеться борошно, вони руками перемішують його з кров'ю, як це робиться зі свинячою кров'ю при виготовленні кров'яних ковбас, потім дово-

<sup>64</sup> Памятники литературы Древней Руси. XII век. Москва, 1980. С. 614.

## Культура харчування українців

дять це до кипіння, варять у казані і споживають як великий делікатес»<sup>65</sup>.

Кров'янку охоче споживали й у XIX ст., навіть на великі свята – Різдво й Великдень, їдять її і нині.

Отже, припускаючи, що заборона на конину і кров з'явилася одночасно, у часи впровадження на Русі християнства, можна засвідчити два різні шляхи її розвитку. У першому випадку опозиція *християнський / поганський* утвердила розуміння християнського як *свого*, всупереч поганському як *чужому*. Що ж до заборони на кров результат виявився не таким успішним для православних адептів: як «свій» залишився без змін давній дохристиянський звичай, притаманний традиційному харчуванню, а біблійна настанова була відкинута як «чужа». Можливо, цьому сприяло пізніше тлумачення євангельських апостольських оповідей про начебто скасування біблійних заборон. У Новому Заповіті Ісус Христос проголосив: «Невже ви не розумієте, що ніщо, яке ззовні входить у людину, не може осквернити її. Тому що не в серце її входить, а в черево, і виходить геть, чим очищується уся їжа» (Марк. 7, 18–23). Господнею волею, за трактуванням апостолів, скасовується поняття чистого й нечистого в харчуванні (Діяння. 10; 15, 29).

Щодо біблійних заборон іншого характеру, то варто спитися на одній з первинних старозаповітних заповідей, яка оголошує: «Не вари козеня в молоці матері його»<sup>66</sup>. Дж. Фрезер помітив, що вона (та й ще декілька в цьому ряду: «Я – Іегова, твій Бог, не вклоняйся іншому богові», «Найперші плоди землі твоєї принось в дім Господа, Бога твого» та ін.) відрізняється від звичних нам 10 заповідей Господніх тим, що моральні принципи в них відсутні. Натомість головна регуляторна

<sup>65</sup> Де Боплан Гійом Левассер. Опис України. С. 56.

<sup>66</sup> Біблія. Вихід. Гл. 20. Р. 2–17.

функція стосується лише ритуалу, що може свідчити про архаїчність даної заповіді <sup>67</sup>.

Фрезер докладно розглянув проблему появи цього давнього припису і дійшов висновку, що це правило не могло бути продиктоване якоюсь «витонченою гуманністю». Він вважає, що «законодавець», який створив цей закон, не звертає уваги навіть на почуття людей, марно вже говорити про його інтерес до «материнських почуттів кози» <sup>68</sup>. Дж. Фрезер цілком слушно припускає, що ця заборона була продиктована боротьбою проти якогось ідолопоклонського обряду. Тут він навів низку прикладів звичаїв різних, переважно пастуших, народів, які забороняють кип'ятити й навіть продавати молоко, бо це може зашкодити корові доїтися в подальшому. Можливо, ця давньоєврейська заборона також виникла на такому ж ґрунті <sup>69</sup>.

Правило відділення м'ясної їжі від молочної є в релігійних євреїв і сьогодні. Не можна також користуватися посудом, ножами, холодильниками для молочних страв, для приготування або зберігання м'ясної їжі чи продуктів. Навіть скатертини повинні бути різними для таких страв.

Українці ж зовсім ігнорували цей припис, навіть у часи становлення християнства на Русі. Немає жодних свідчень про такі заборони і впровадження їх у побут мирян чи ченців. Натомість маємо досить велику кількість страв зі змішаними м'ясо-молочними компонентами (різні варіанти печені чи душенини зі сметаною, вареники з потрухами зі сметаною, борщ на м'ясній ющі, заправлений сметаною та ін.). І навіть в регіонах, де тра-

---

<sup>67</sup> Фрезер Дж. Фольклор в Ветхом Завете. Москва : Изд-во политической литературы, 1989. С. 426.

<sup>68</sup> Там само. С. 427.

<sup>69</sup> Там само. С. 428, 430, 431, 432.

## Культура харчування українців

---

диційно пастухують, немає й сліду заборони кип'ятити молоко: готують бринзу і сири, запікають молозиво тощо.

Суть справи, таким чином, не в господарських та інших культурних зрушеннях і не в прямих впливах християнства, а в переосмисленні під впливом християнства давніх, язичницьких знакових систем культури, зокрема й харчових заборон. Культ коня, тісно пов'язаний з дохристиянськими солярними культурами, виявився більш важливим у боротьбі за нову ідеологію, ніж інші уявлення, що були на периферії дохристиянської культури й релігії.

Деякі звірі так само були оголошені забороненими для споживання в їжу – ті, котрі мали на ногах не копита, а пазури: зайці й ведмеді, бобри й білки, коти й собаки та ін.: «Аще кто нечисто по воли ясть, кобилиноу или ведмединоу...»<sup>70</sup>. Однак усі ці тварини (окрім домашніх котів і собак) служили їжею довгі часи, а декотрих споживають і досі. Відомо, що старослов'янське населення дохристиянського періоду зайчиною і ведмежатиною не гребувало<sup>71</sup>. І. Крип'якевич зауважував, що в княжу добу «деякі дрібні звірі вважалися “нечистими”, наприклад, лисиці, вивірки, бобри, хом'яки»<sup>72</sup>. Є свідчення, зокрема, що для полювання на зайця, білку й ведмедя використовували собак<sup>73</sup>, а полювали на ведмедя, судячи із зображень на давньоруських мініатюрах за допомогою ломаки

---

<sup>70</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 1239.

<sup>71</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 1239.; Седов В. В. Восточные славяне в VI–XIII ст. *Археология СССР*. Москва, 1982. Т. 14. С. 328.

<sup>72</sup> Крип'якевич І. Побут. *Історія української культури*. Під ред. І. Крип'якевича. Київ, 1994. С. 27.

<sup>73</sup> Горский А. Д. Сельское хозяйство и промыслы. *Очерки русской культуры XII–XV веков*. Москва, 1969. Ч. 1. С. 124.

й рогатини <sup>74</sup>. Отже, незважаючи на заборони, полювання на зайця й ведмедя задля м'яса було досить поширеним явищем. Існують навіть відомості, що і в XVI ст. на царських учтах подавали печені з різноманітної дичини, зокрема зайчатини <sup>75</sup>.

Характерно, що інша дичина була дозволена навіть монахам <sup>76</sup>. У списку Второзаконня XIV ст. зазначено: «Ежте <...> тур, зоубрь, лось» <sup>77</sup>. Виокремлення ортодоксальними церковниками ведмедя з ряду інших диких тварин, найвірогідніше, може бути пояснене його культом і особливою роллю в «поганських» віруваннях. У народних легендах про земні мандри Ісуса Христа подано й інші пояснення цього феномену. У цих легендах ведмідь був колись мельником. Коли Господь ходив по землі, мельник, вбравши кожуха вовною назовні, спробував злякати Спасителя, крикнувши: «Ведмідь!». Господь не злякався, а покарав зухвальця тим, що перетворив його на ведмедя, наказавши: «Щоб ти ревів так, поки світе сонце! Щоб ти бігав так, поки твого віку!». За іншою версією, ведмеді спершу були людьми, які відлюдькуватو жили в лісі, ні з ким не спілкуючись. Прибився до їхнього села чернець, просився на ніч, стукав до кожної хати, та йому ніхто не відчинив. От він і прокляв їх. Вони стали ведмедями й тепер довіку живуть у лісі <sup>78</sup>. Отже, споживання ведмежатини, за християнською мораллю, могло б прирівнюватися до канібалізму – найсуворішої заборони.

<sup>74</sup> Арциховский А. В. Древнерусские миниатюры как исторический источник. Москва, 1944. С. 90–91.

<sup>75</sup> Колычева Е. И., Пронштейн А. П. Русская материальная культура XVI в. *Вопросы истории*. 1974. № 7. С. 127.

<sup>76</sup> Отрыганьев Г. К. Как приручили животных. Москва, 1972. С. 58.

<sup>77</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 2. Стлб. 47.

<sup>78</sup> Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край. Санкт-Петербург, 1973. Т. 1. С. 51.

## Культура харчування українців

---

До XVIII ст. зберігся звичай відмови від м'яса хижих птахів. В Описі Київського намісництва згадані «птиці, такі як журавлі, дрохви, качки різноманітних родів, гуси дикі, трепетні, тетері, куріпки, голуби, перепілки та інші цим подібні, що споживаються в їжу. Хижих птахів та інших невживаних у їжу також доволі»<sup>79</sup>. Отже, на відміну від їстівної птиці, хижі птахи були під звичаєвою заборону.

Українці також вилучали з харчового вжитку слимаків, комах, жаб, змій. В уявленнях українців ці тварини живуть в чужому, небезпечному для людей світі, і є *небезпечними, чужими, нечистими, а отже неїстівними*.

Уявлення про нечистоту змії як продукту харчування підтверджує оповідання, що записала авторка на межі Поділля й Полісся у 80-і роки XX ст. про пана і його кухаря, які їли м'ясо вужа і стали відунами, що знають мови рослин і тварин. Схожий сюжет зафіксував ще Василь Кравченко на початку XX ст.<sup>80</sup> і ще кілька дослідників у другій половині XIX ст. «Нечистота» тварини у даних текстах виявляється саме в забороні на вживання в їжу зміїного м'яса. Зв'язок змії зі світом чарівників і ворожбитів безсумнівний. Людина, що скуштувала зміїного м'яса, переходила в інший статус: вона «щось знала», відала, ставала «відуном», чарівником (ворожбитом) чи знахарем. Хр. Ящуржинський наводив чимало прикладів про міфічні перетворення дівчини в змію й навпаки і вважав, що змія переважно є втіленням «темної містичної сили»<sup>81</sup>.

---

<sup>79</sup> Описи Київського намісництва 70–80 років XVIII ст. Київ : Наукова думка, 1989. С. 82.

<sup>80</sup> Кравченко В. Звичаї в селі Забрідді Житомирського повіту на Волині. Етнографічні матеріали, зібрані Кравченком Василем. Житомир, 1920. С. 13.

<sup>81</sup> Ящуржинский Х. П. О превращениях в малорусских сказках. *Українці: народні вірування, повір'я, демонологія*. Київ : Либідь, 1991. С. 560.



В. Иванов так само вважав гада, гадюку «творінням лукавого»; з оповідань жителів Старобільського повіту – це видно по її зубах<sup>82</sup>. Є свідчення прямого ототожнення відьми зі змією<sup>83</sup>.

Звичайно, головний міфологічний мотив, пов'язаний зі Змієм в індоєвропейстиці, на цілком слушну думку Т. Гамкрелідзе й Вяч. Иванова, це протиборство верховного божества з головним втіленням Нижнього світу<sup>84</sup>. Цей мотив лежить, так би мовити, на поверхні, його не треба ретельно розгадувати і довго шукати. У багатьох народів світу, у багатьох релігіях існують оповідання про перемогу над Змієм і знищення його Божественним противником. Згадаймо, хоча б християнського св. Юрія, який долає Змія. Є ще один сюжет на цю тему, що його записав Павло Чубинський в Сосницькому повіті, де так само святі Кузьма й Дем'ян перемагають нечистого і навіть запрягають його в залізний плуг. До речі, саме цих святих вважають в українців захисниками худоби від укусів гадів<sup>85</sup>.

Прізвиська недобрим людям, переважно жінкам, так само свідчать про ставлення до змії як до нечистих. У одній із дражників:

– Ай у N... на хаті гадюка,  
Одна дівка, та й та, як падлюка,

<sup>82</sup> Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии. Очерки по этнографии края / под редакцией В.В. Иванова. Харьков, 1898. Т. 1. С. 308.

<sup>83</sup> Иванов П. В. Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда Харьковской губернии. Харків : ХОЦНТ. ХБФ імені Андрія Первозданного «Майдан», 2007. С. 178.

<sup>84</sup> Гамкрелідзе Т. В., Иванов Вяч. Вс. Индоевропейский язык и индоевропейцы. Реконструкция и историко-типологический анализ праязыка и протокультуры. Тбилиси, 1964. Т. 2. С. 527.

<sup>85</sup> Иванов П. В. Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда Харьковской губернии. Харків : ХОЦНТ. ХБФ імені Андрія Первозданного «Майдан», 2007. С. 177.

Ай у Н... на хаті вужака,  
Одна дівка, та й та, як собака<sup>86</sup>.

Однак у народних повір'ях українців, як і в більшості слов'ян, змія є ще й істотою, що охороняє земні надра, має яскраво виражений хтонічний характер. Отже, з одного боку вона нечиста, шкідлива, неїстівна, а з іншого – недоторкана у своїй сфері і така, що несе функцію посередника між світом живих і світом мертвих, між «Цим» і «Тим» світами.

Широко відомі в Україні й повір'я про вужа, який є охоронцем садиби, обійстя і якого називають «Господарем». Вуж, що селиться у дворі чи при хаті, приносить щастя й багатство цим людям. На противагу повір'ю про необхідність убивати побачену гадюку (тоді немов би буде пробачено сорок гріхів), вужа вбивати суворо заборонено, бо тоді на рахунок винуватця буде записано сорок гріхів. Поширені також повір'я про симбіоз корови й вужа, який ласує її молоком, але при цьому не зменшує дійність, а навпаки поліпшує молочність корови. До того ж, якщо вуж (той, що живе при корові) загине, то й корова переведеться<sup>87</sup>.

Ці приклади з народних оповідань підтверджують тезу про подвійну сутність змії в уявленнях українців. Уявлення про змію як охоронницю надр, охоронницю Нижнього світу, найвиразніше проявляються в календарній обрядовості українців. Тут превалює мотив опозиції *початок / кінець (весна / осінь)*. З початком весни (весняне рівнодення і пов'язані з цим сезоном свята: Благовіщення, Руфа) існують суворі заборони ходити в ліс,

<sup>86</sup> Там само. С. 120.

<sup>87</sup> Булашев Г. Український народ у своїх легендах, релігійних поглядах та віруваннях. Космогонічні українські народні погляди та вірування. Київ : Довіра, 1992. С. 384–387.

## Харчові заборони та обмеження

бо «гади прокидаються», «земля рушиться»<sup>88</sup>, і є небезпека бути вкушеним гадюкою. Так само не слід діяти і восени на осіннє рівнодення (Воздвиження, Друга Пречиста). За П. Чубинським, на Другу Пречисту (8 вересня за ст. ст.) «ужі сушаться на дорогах, тому небезпечно ходити»<sup>89</sup>. На Воздвиження Чесного Хреста (Здвиження, Здвиги, Чесного Хреста – 14 вересня за ст. ст.) заборони ходити до лісу особливо суворі: в цей час «гади кубляться», «здвигаються», готуються до переходу у свій зміїний «вирій», ховаються в землю. У ці дні не слід ходити в ліс по груші, бо «там збирається всяка гадина», не можна «тягнути конопель – гадюка вкусе»<sup>90</sup>. Відомо, що в цей час кінчаються сільськогосподарські роботи із землею. Можна продовжувати збирати врожай на поверхні землі, але рити, копати землю не слід: вона відпочиває, і охороняють її спокій саме ці тварини.

Виразні мотиви *початку /кінця* можна простежити й за народними сонниками, де змії, що кусають, сняться до ворожнечі, сварок у *новій хаті*<sup>91</sup> (перший сон першої ночі). Кінець сільськогосподарського сезону збігається з заповзанням змії у нори. Проте гадюку, що вкусила людину, не приймає земля, бо вона грішна, і змія лазить до пізньої осені, поки її хтось не уб'є<sup>92</sup>, за

---

<sup>88</sup> Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии. Очерки по этнографии края / под редакцией В. В. Иванова. Харьков, 1898. Т. 1. С. 242.

<sup>89</sup> Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край. Материалы и исследования, собранные д. чл. П. П. Чубинским. 1872. Т. 1. С. 255.

<sup>90</sup> Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии. Очерки по этнографии края / под редакцией В. В. Иванова. Харьков, 1898. Т. 1. С. 248.

<sup>91</sup> Милорадович В. П. Житє-бытє лубенского крестьянина. *Українці: народні вірування, повір'я, демонологія*. Київ, 1001. С. 175, 178.

<sup>92</sup> Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии. Очерки по этнографии края / Под редакцией В. В. Иванова. Харьков, 1898. Т. 1. С. 308.

## Культура харчування українців

іншими версіями – поки не вдарить мороз, і вона не замерзне<sup>93</sup>. Кожна істота в народних уявленнях повинна мати своє визначене місце, свій ареал перебування, і не втручатися в «чужий» простір<sup>94</sup>. Уявлення про змій збігаються з уявленнями народу і про таких поширених в Україні плазунів, як ящірка: У етнографів XIX і XX ст. є записи оповідань про неістивність цих істот<sup>95</sup>.

Жаби – тварини так само неістивні в українському побутовому просторі. Частково мотивація гребування ними як можливими харчовими продуктами збігається з мотивацією неживання змій. Жаба в народних уявленнях є втіленням темної сили. Нечисті, за повір'ям, харчуються смаженими чи то вареними жабами: вважали, що жаби є таємною їжею відьом<sup>96</sup>.

На жаб – мешканців водяної стихії, можуть, за переказами, перетворюватися відьми. Мало не в кожному селі в Україні розповідають легенди про відьму, яка перетворилася на жабу; тій відрубали лапи, а на другий день жінка-відьма виявилася без рук (пальців). Існують повір'я про перетворення людей: коли жаба, гад говорять, то це означає що вони – перетворені люди або ж створені з частин людського тіла<sup>97</sup>.

Є багато фольклорних прикладів про перетворення жаби в жінку і навпаки, зокрема: «Де парубок через міст, на якому, го-

<sup>93</sup> Записала авторка 1985 р. в м. Чорнобилі.

<sup>94</sup> Агапкина Т. А. Мифопоэтические основы славянского народного календаря. Весенне-летний цикл. Москва, 2002. С. 366.

<sup>95</sup> Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии. Очерки по этнографии края / под редакцией В. В. Иванова. Харьков, 1898. Т. 1. С. 309.

<sup>96</sup> Иванов В. В. С. 13; Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии. Очерки по этнографии края / под редакцией В. В. Иванова. Харьков, 1898. Т. 1. С. 290; Ящуржинский Х. П. О превращениях в малорусских сказках. *Українці: народні вірування, повір'я, демонологія*. Київ : Либідь, 1991. С. 562.

<sup>97</sup> Ящуржинский Х. П. О превращениях в малорусских сказках. *Українці: народні вірування, повір'я, демонологія*. Київ : Либідь, 1991. С. 572.

ворають, що його лихо візьме; на мосту до нього вскочила жаба, і коли він пройшов міст, то вона перетворилася на царівну»<sup>98</sup>. У індоєвропейських народів вода – символ кордону між світом живих і світом мертвих<sup>99</sup>. Для того, щоб переправити небіжчиків на «Той світ» («у Нижній світ») треба подолати цей кордон, здійснити *перехід, перейти міст*. За Х. Ящуржинським, міст є улюбленим місцем перебування чорта<sup>100</sup>, тож не дарма всяка нечисть, за народними уявленнями, обирає саме цей поріг, кордон.

Вищі сили жабами карають за порушення побутових звичаїв-заборон. До сьогодні збереглася подекуди заборона пекти хліб у п'ятницю. Такі жінки мають бути покарані хворобою, пов'язаною з жабою, що витягає з людини життєві сили<sup>101</sup>. Істоти *чужі*, вони теж повинні мати свій локус, і не займати людський простір: «Не можна нічого рубати до порога, бо жаби в хату ходитимуть»<sup>102</sup>; «Як хто їсть над колодязем чи у погребі, то там жаби заводяться. Щоб їх перевести в погребі, треба там розвести вогонь і покласти на його скрючкватого перцю»<sup>103</sup>. У південних слов'ян існують навіть примовки, приспівки на певні свята (зокрема св. Єремії – 1/14 травня), у яких виголошують місцеперебування святого, християнського *тут*, вдома, в полі, а всіляку погань (змій, ящірок) виганяють у її світ –

<sup>98</sup> Там само. С. 562.

<sup>99</sup> Гамкрелідзе Т. В., Іванов Вяч. Вс. Индоевропейский язык и индоевропейцы. Реконструкция и историко-типологический анализ праязыка и протокультуры. Тбилиси, 1964. Т. 2. С. 825.

<sup>100</sup> Ящуржинский Х. П. О превращениях в малорусских сказках. *Україні: народні вірування, повір'я, демонологія*. Київ : Либідь, 1991. С. 567.

<sup>101</sup> Записала авторка в с. Зайчики Волочиського р-ну Хмельницької обл.

<sup>102</sup> Милорадович В. П. Житье-бытье лубенского крестьянина. *Україні: народні вірування, повір'я, демонологія*. Київ, 1991. С. 180.

<sup>103</sup> Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии. Очерки по этнографии края / под редакцией В. В. Иванова. Харьков, 1898. Т. 1. С. 309–310.

## Культура харчування українців

туди, у море, ліс, воду<sup>104</sup>. Жаби в уявленнях українців – *нечисті, чужі*, а отже, *неїстівні*. Ними гребують, їх стороняться. Їх не лише не слід їсти, але вони можуть зіпсувати страву, якщо ненароком потраплять туди<sup>105</sup>.

Біблійні заборони стосуються всяких тварин, котрі позбавлені луски і плавців для риб, пір'я і копит: «Усяку худобу, яка має роздвоєні копита і жує жуйку, то їжте»<sup>106</sup>; «А все те, що не має пір'я і луски, у морях чи ріках, з усіх плаваючих у водах і з усього, що живе у водах, ті скверні для вас»<sup>107</sup>. Проте для споживання риби в Україні не робили жодного винятку: бажаним харчем на столі були і є змієподібні вугри і в'юни; покриті не лускою, а панциром, осетри; позбавлені луски соми; риб'яча ікра. Споживають також раків і крабів, які є особливими ласощами під час постів.

Немає свідчень про дохристиянські звичаї вживання плазунів у давніх слов'ян. Біблія ж твердить: «Не оскверняйте душ ваших будь-якою твариною, що плазує, і не робіть себе через них нечистими... не оскверняйте душ ваших якоюсь твариною, що повзає по землі...» (Левіт. 11. 43–44). Але вже в XI ст. на Русі були писемні свідчення про заборони їсти комах, черепахах, змій: «Ядяху скверну всяку, комары и мухи, коткы, змие» (1096 р.); (згадаймо також осуджування католиків преподобним Феодосієм)<sup>108</sup>. У розкопках стародавньої Ольвії в

<sup>104</sup> Агапкина Т. А. Мифопоэтические основы славянского народного календаря. Весенне-летний цикл. Москва, 2002. С. 74–75.

<sup>105</sup> Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии. Очерки по этнографии края / под редакцией В. В. Иванова. Харьков, 1898. Т. 1. С. 310; Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-русский край. Материалы и исследования, собранные д. чл. П. П. Чубинским. 1872. Т. 1. С. 104.

<sup>106</sup> Біблія. Повторення закону. 14: 4–6.

<sup>107</sup> Біблія. Левіт. 11: 9–11.

<sup>108</sup> ПСРЛ. Т. 1. Вып. 1. С. 235; Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 1249, 1349; Т. 3. Стлб. 351.

зольнику грецького святилища серед спалених кісток домашніх тварин, котрих, вірогідно, приносили в жертву язичники, було знайдено і панцир черепахи<sup>109</sup>. Цілком вірогідно, що й у слов'ян заборона на споживання змій, черепах і жаб з'явилася вже з християнством: «Ядуци <...> смока, жолву <...>, елика нечиста нарече Ёжии законъ» (XVI ст.)<sup>110</sup>. Заборона на споживання рептилій і земноводних не була подолана звичкою, яка протрималась аж до наших днів.

Нечистими вважали й людей, які порушували заборони. Про таких проголошував ще Феодосій Печерський: «И не ясти с ними ни пити изъ единого съсуда», а також «брашна же их не примати»<sup>111</sup>. Відомо, що з давніх часів і до наших днів зберігся звичай братання чи товаришування через хліб (чи іншу страву). І навпаки до XIX–XX ст. – презирливе ставлення й огида до людей, які промишляли здійсненням шкіри з падла, ловом собак і кішок (гицелів), чи вживали в їжу заборонених звичаєм тварин чи комах. Таких людей уникали, не садили їх за свій стіл, не годували зі спільної миски чи навіть не давали харчі у своєму посуді. Такі «нечисті» особи, а також їхні діти й онуки, не могли ставати коляями в селі і пекарями в місті, оскільки для таких професій потрібна була спадкова «чистота».

Уявлення про нечистоту певних неістивних тварин чи рослин порушувалися в екстремальні моменти життя людини, зокрема у голодні роки.

<sup>109</sup> Козуб Ю. И. Древнейшее святилище Ольвии. *Ольвия*. Київ : Наукова думка, 1975. С. 145.

<sup>110</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 444.

<sup>111</sup> Памятники литературы Древней Руси. XII век. Москва, 1980. С. 614, 616.

---

# Голод як соціальний феномен

Голод як один із елементів побутової культури можна поділити умовно на два полюси: голод зі знаком плюс і зі знаком мінус. Голодування зі знаком плюс – це свідомо чи ритуально обране людиною або громадою самозречення, відмова від їжі й пиття на знак якоїсь жертви богові, людині чи суспільству. Голод же примусовий, спричинений природними чи соціальними катаклізмами, є явищем суто негативним.

Аскетична мораль була притаманна населенню раннього середньовіччя, початку християнства. Угамування, навмисне пригноблення плоті, жертвування нею заради спокути гріхів, спасіння душі й вічного потойбічного життя було головною ідеєю схимників. Вони самі обирали для себе шлях голодного чи напівголодного існування заради високої мети. У середньовічних документах нерідко згадано тих, хто строго постив, їх називали подвижниками і вірили в силу їхніх молитов. М. Монтанарі навів приклад символічності деяких вчинків людей, які через хліб чинили покаєння: єпископ Лангра Григорій їв вівсяний хліб (найгірший, на спільну думку громади). При цьому він, щоб не впадати в гординю, виставляючи напоказ свої злигодні, їв його таємно, ховаючи під пшеничним хлібом, яким він пригощав співтрапезників. Так він зберігав свій статус та престиж і, водночас, приймав аскезу<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Монтанарі М. Голод и изобилие. История питания в Европе. Санкт-Петербург, 2009. С. 44.



Демонстративна, підкреслена аскетичність побуту була притаманна й запорозьким козакам. Проте це вже інший аспект свідомих харчових (і не тільки) обмежень, які можна віднести до розряду ініціаційних. В обрядах переходу, зокрема ініціаційних, тема збереження душі за рахунок потерпання тіла відходить на другий план. У первісних суспільствах усіякі злигодні чи тортури, яким піддавали представників певних вікових чи інших соціальних груп (не лише завдання ран, нанесення татуювань та ін., але й ритуальне очищення голодом і спрагою), були поширеною нормою.

Близькими до ініціаційних (тих, які стоять в одному з ними ряду) у хронологічно близькому до нас історичному періоді можна вважати посвячення в запорожці. Відомий український етнолог В. Балушок цілком слушно зазначив, що в соціально стратифікованому суспільстві ініціації молоді пов'язувалися вже не з природним статево-віковим, а з суспільним поділом праці<sup>2</sup>. Тут можна замінити слово «праця» більш універсальним терміном – «заняття», оскільки військова справа була головним родом занять козаків. Адже головна мета козацьких посвячень – випробування придатності людини до стану воєнця-запорожця.

Це не було жартівливо-іронічне «прийняття» до стану січовиків (виголосити «Отче наш», випити ківш горілки чи з'їсти за борщем цілу перчину чи головку часнику), а справжнє випробування, тільки після якого парубок чи чоловік міг називатися козаком. Гійом де Боплан, захоплюючись козацькою витривалістю й відвагою, писав про сухарі, саламаху і чисту воду, що служили їм їжею й питвом під час походів, відзначав складність побуту і фізичних випробувань. Зокрема, він згаду-

---

<sup>2</sup> Балушок В. Обряди ініціацій українців та давніх слов'ян. Львів ; Нью-Йорк : Вид-во М. П. Коць, 1998. С. 13.

## *Культура харчування українців*

---

вав про тринадцять порогів, висотою від 7 до 8 стіп, котрі треба було подолати вгору по річці. «Серед козаків, – писав француз, – жоден не може вважатися справжнім козаком, якщо не піднявся через усі пороги»<sup>3</sup>.

Протягом довгого походу (докладаючи неймовірних фізичних і моральних зусиль, щоб вижити й перемогти ворога) жити на сухарях і воді, а часом терпіти жорстокий голод і спрагу без нарікань – ось та посвята, після якої відбувалася справжня соціалізація, зміна соціального статусу. Козак покидає світ «хатній, рабський» і прилучається до світу вільного, незалежного. Найважливішим було досягти громадського визнання нового статусу, який можна було заслужити, тільки пройшовши через лихі знегоди. Так само, як і в чернечому бутті, у козаків відбувалася нівеляція соціо-вікового статусу (усі, хто приходив на Січ, незалежно від віку й стану, однаково переживали голод, спрагу й інші поневіряння). Аскетизм схимників і прочан був інакшим, ніж аскетизм козаків. Хоч і останнім необхідне було спокутування гріхів: на війні доводиться убивати, і ці випробування плоті заради спасіння душі помагали їм гідно витримувати взяті на себе обмеження. Аналогічного характеру були вже названі зарічні пости, понеділкування тощо.

Голодування з причин, що не залежали від волі особи (пovenі, посухи, заморозки тощо, спричинений цим неврожай, навала сарани чи інших комах, напади чужинців, війна), було вимушене, і такі чинники мали масовий характер. При цьому здебільшого відбувалося скасування всіх або майже всіх харчових заборон і гігієнічного, і морально-етичного плану.

---

<sup>3</sup> Де Боплан Гійом Левассер. Опис України, кількох провінцій Королівства Польського, що тягнуться від кордонів Московії до границь Трансильванії, разом з їхніми звичаями, способом життя і веденням воєн. Київ ; Cambridge, 1990. С. 41.

Вимушене скасування харчових заборон і обмежень у голодні роки було закономірним явищем. А голодних років у середньовічній Європі було чимало. В XI ст. історики нарахували аж 26 неврожайних років. Хроніст Рауль Глабер зі співчуттям описував голод 1032–1033 років: «Цей злісний неврожай мав початок на Сході; спустошивши грецькі землі, він явився в Італію, потім перекинувся в Галлію і нарешті уразив усі області Англії. Усі прошарки населення страждали від недостачі їжі; багаті й заможні люди чахли від голоду, як і бідняки... Тим часом, винищивши і чотириногих, і птахів, голодні люди почали використовувати в їжу усіляке м'ясо, навіть падло й іншу погань. Інші, щоб запобігти смерті, поїдали дике коріння й водорості, але марно: ніхто не запобіг гніву Господнього»<sup>4</sup>. Описав автор і жахливі сцени антропофагії, коли жахливий «голод примусив людей до того, щоб пожирати людське м'ясо... Не злічити місць, де й трупи виривали з могил, аби втамувати ними голод»<sup>5</sup>. Саме з неврожайними голодними роками М. Монтанарі пов'язував початок аграрної експансії в XI ст. і вдруге в XVI ст., коли змінилася система господарства, а втім, і система харчування у Європі. І саме з XI ст., на його думку, хліб набув вирішального значення в раціоні простого люду<sup>6</sup>.

Голод спричиняли війни й недорід, стихії й сарана. Голод як наслідок цих бід при відсутності харчових запасів фіксували європейські хроністи досить часто. Тільки в XIII ст. вони свідчили: «У Польщі три роки поспіль лили проливні дощі й відбувалися повені, результатом чого став дворічний голод, і ба-

---

<sup>4</sup> Монтанарі Массимо. Голод и изобилие. История питания в Европе. Санкт-Петербург, 2009. С. 55.

<sup>5</sup> Там само. С. 55, 56.

<sup>6</sup> Там само. С. 63.

## Культура харчування українців

гато хто помер» (1221–1222 рр.); «Були сильні заморозки, котрі загубили посіви, від чого пішов великий голод у всій Франції» (1223 р.); «Дуже сильний голод у Моравії; багато хто помер, їли коріння й кору дерев» (1263 р.); «У Австрії, Ілїрії й Каринтії був настільки сильний голод, що люди їли кішок, собак, коней і трупи» (1277 р.); «Великий брак усіх продуктів: хліба, м'яса, риби, сиру, яєць. Дійшло до того, що в Празі за гріш з великою бідною можна було купити два курячих яйця – тоді як раніше стільки коштувало півсотні. У той рік не можна було сіяти озимих, окрім як у далеких від Праги краях, та й там сіяли дуже мало; й сильний голод ударив по бідності, і багато їх від цього померло» (1280 р.)<sup>7</sup>.

Систематичний облік несприятливих погодних умов почали вести руські літописці вже в IX ст. Свідок докладно описав шторм під час облоги Аскольдом Царгорода 860 року. Лише у X ст. було зафіксовано свідчення про сильні бурі, урагани, грози (979 р.), землетрус у Візантії 989 року, повені 991 року, які спричинили багато лиха. Докладно описано нещадну посуху («великую сухмень»), що згубила посіви хліба 994 року, повінь 999 року і біди, що прийшли за нею<sup>8</sup>. XI ст. було не набагато благополучніше. Згідно із літописами, 1008 року Київська земля зазнала нищівної посухи і навали сарани. Засуха повторилася 1017 року, коли згорів Київ, і 1024 року. 1067 рік позначений надто суворою зимою, 1070 рік – голодом після страшної посухи, 1083 – великим мором на Русі, а 1092 – бездощів'ям, пожежами й епідеміями. Тільки в Києві, де тоді населення становило 50 тис. осіб, протягом зими було продано 7 тис. домовин,

<sup>7</sup> Ле Гофф Ж. Цивілізація середньовекового запада. Москва : Прогресс – Академия, 1992. С. 222.

<sup>8</sup> Борисенков Е., Пасецкий В. Рокот забытых бурь. *Наука и жизнь*. 1981. № 10. С. 97–103.

тобто вимерло приблизно 14 % мешканців. А вже за два роки посуха повторилась і супроводжувалася навалою сарани<sup>9</sup>.

Давньоруські літописи свідчать про те, що в ці роки, рятуючись від смерті, починають їсти неістівні в нормальних умовах продукти: «Инии бо ядыхоу доубовую кору, а инии мохъ, а инии солому тлъкоуче» (1214 р.); «Инии жъ мхъхъ ядыхоу, оушь, сосноу, короу липовоу и листъ ильмъ» (1230 р.); «ядяху люди лист липовъ, короу березовоу, инии молицъ, истълъкъше, мятоуце съ пелъми и съ соломоу» (1128 р.)<sup>10</sup>. Ішлося навіть про вищезгадані суворо заборонені мертвечину, м'ясо кішок, собак, мишей і щурів.

У літописах часи «бездождія» і «глада» називали часами «всякая пагуба і всякая нужда і злочлюченія людей»<sup>11</sup>, а М. Сумцов перелічив продукти, якими, проклинаючи, жилилися голодні: «листом, короу, порохнею, лободоу, жолудем, бронками, стервом здохлим бедлячим, конским, псами, котками»<sup>12</sup>.

Ян Бистронь назвав найпоширеніші в голодні часи рослини, серед яких кропива, лобода, щавель<sup>13</sup>. Такі рослини споживали не лише в голодівки, але й навесні, коли зазвичай закінчувалися продуктові запаси. Споживали водяні горіхи, жолуді, ліщину й букові горіхи, мелену березову кору. Повсюди їли коріння й насіння пирію, з якого після висушення й помелу на борошно пекли хліб. Сушили й мололи хвощ польовий. Найбільшу роль в екстремальному харчуванні відіграла манна (*Glyceria fluitans*) – дикоросла трава, яку споживали пе-

<sup>9</sup> Там само. С. 98–99.

<sup>10</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 1283; Т. 3. Стлб. 468; Т. 2. Стлб. 894.

<sup>11</sup> Белозерский Н. Южнорусские летописи. Чернигов, 1856.

<sup>12</sup> Сумцов Н. Ф. Слово о бездождии. Харьков, 1914. С 7.

<sup>13</sup> Bystron Jan Stanisław. Dzieje obycajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. Warszawa, 1976. Т. 2. С. 492.

## Культура харчування українців

---

реважно на Поліссі. Її збирали ранком, поки не висохла роса, потім сушили, товкли в ступах і варили як кашу<sup>14</sup>.

Голод спричиняли й війни, але не лише вони – Д. Яворницький налічував тільки в XVII – першій половині XVIII ст. в Україні, і на Січі зокрема, дев'ять голодівок від посухи й лютої зими, від пошестей і сарани тощо: 1637, 1638, 1645–1650, 1677, 1686, 1710, 1748, 1749 років<sup>15</sup>. Залишитися в степу козакові самому й без коня було вкрай небезпечно – це загрожувало голодною смертю. Такі випадки зафіксовані й у фольклорних творах. У думі про трьох братів, що добиралися з-під Азова додому, йдеться про загибель одного з них:

Тоді меший брат на Савур-могилу виходжає,  
 Головку свою козацьку склоняє...  
 «Голово моя козацькая!  
 Бували ми в землях турецьких,  
 У вирах бусурменських;  
 А тепер припало на безхліб'ї погибати,  
 Дев'ятий день хліба в устах не маю,  
 На безвідді, на безхліб'ї погибаю!»  
 ...Не чорна хмара налітала,  
 Не буйні вітри війнули,  
 Як душа козацька-молодецька  
 з тілом розлучалась»<sup>16</sup>.

Відбувалося руйнування харчової культури не лише в обрядовій сфері (там в такій екстремальній ситуації вона прак-

---

<sup>14</sup> Bystroń Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. Warszawa, 1976. Т. 2. С. 492.

<sup>15</sup> Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків. Київ : Наукова думка, 1990. Т. 1. С. 83.

<sup>16</sup> Там само. С. 88–89.

тично не діяла), але й у повсякденному житті. Гальмувалася або й зовсім припинялася дія етикетних та інших форм харчової побутової культури.

У Львівському літописі прокоментовано голод і смуту в боротьбі Москви з поляками 1605 року: «Потом знову облегла їх була Москва і так їх трапили, же не мали що їсти а ні пити. Же до того дійшло було, же не тільки псов альбо коток, альбо щуров, але і людей їли, сплячих різали, а моч свою пили»<sup>17</sup>. Як бачимо, в окремих надзвичайних ситуаціях доходило навіть до канібалізму – порушення найсуворішої загальнолюдської (тим паче християнської) заборони.

Літописці по-різному оцінювали Збараську облогу Хмельницьким 1649 року, але в одному вони спільні – там була біда, бо був великий голод: «На которих барзо трудно било, же мусіли стерво їсти, а й того мало било, бо собак і кошек виели»<sup>18</sup>; «Не один з них мито платив головою і, бідний, навіть води не міг напитися, не сплативши кривавої плати, та й то пили її з трупною червою і ропою. На лихо ще й провіант у них вийшов. Почався великий голод, пани їли м'ясо коней, котів, собак, мишей; руки їхні ослабли, знеслились, багато хто передчасно помер, а живі були неспроможні зброю тримати, з відчаю гризли зубами порепану від спеки землю»<sup>19</sup>. М. Сумцов, цитуючи південноруські літописи, так само зазначав, що люди в Збаражі голод «проклинають, живлячися, яко могучи, листям, корою, порохнею, лободою, жолудем, стервом здохлим бедлячим і конячим, псами, котками...», чим

<sup>17</sup> Львівський літопис і Острозький літописець. Київ : Наукова думка, 1971. С. 103.

<sup>18</sup> Літопис Самовидця. Київ, 1971. С. 58.

<sup>19</sup> Літопис гадяцького полковника Григорія Грабянки. Київ: Т-во «Знання» України, 1992. С. 57–58.

*Культура харчування українців*

не гребували навіть великі збаразькі пани. Але й цей неістинний у звичайні часи харч не рятував їх від голоду й передчасної смерті<sup>20</sup>.

Про жоден етикет, про жодні норми й регламенти у такі часи в харчуванні не йшлося. Григорій Грабянка зі співчуттям описав стан поляків, котрі виходили з міста після зняття облоги Збаража: «Повиходили після дев'яти тижнів облоги, йшли нужденні, худі, схожі на мертву скотину, або як потойбічні привиди. Ледве переставляючи ноги, під вітром качались, хто тримався за кінські стремена, хто за хвіст, вони не помишляли вже про труд люду убогого, не помишляли про курей, гусей, качок, про хату чи м'ясо, а спрагли ковтка води чистої та шматочка хліба. Отак усмирив їх Господь, підданих на ноги поставивши, а гордих на землю повергнувши»<sup>21</sup>.

Так у боротьбі тіла й духу в одних випадках, коли людина свідомо приймала на себе покуту, перемагало духовне. У інших же, де межі фізичної витримки руйнувалися, усі або майже всі соціальні норми скасовувалися.

Українці навіть у ХХ ст. тричі пережили тяжке випробування голодом: 1921–1923, 1932–1933, 1946–1947 роки. Найтяжчим був Голодомор 1932–1933 років, спричинений злочинною політикою радянської місцевої і союзної влади, спланований і організований державою, яка будь-якою ціною, навіть забираючи життя своїх громадян, намагалася провести колективізацію села. Для цього конфісковували врожай усіх сільськогосподарських продуктів у селян, навіть насінний фонд, скасовували торгівлю харчами, запроваджували харчову блокаду. Селянам було заборонено шукати роботу поза межами свого населеного пункту, були закриті кордони України для україн-

---

<sup>20</sup> Сумцов Н. Слово о бездождии. Харьков, 1914. С. 7.

<sup>21</sup> Там само. С. 64.



ців. Приватним особам, що прямували з Росії в Україну, було заборонено ввозити будь-які продукти харчування. Унаслідок штучно викликаного голоду, за матеріалами соціологів і демографів, Україна втратила 3,9 млн своїх громадян, з них 3,9 млн від голоду, а ще 600 тис становили втрати, пов'язані з дефіцитом народження<sup>22</sup>. Спогади очевидців трагедії, наших сучасників шокують. Г. Онацька з м. Шепетівка писала: «У місті почали зникати собаки та коти, кури і різна живність... Усі запаси муки, круп та інших продуктів закінчилися, і мати була у відчаї». Ще страшніша ситуація була в селах: «Пам'ятаю, як мої дід і бабуся по матері, обоє голодні, лежали на печі. Біля них у пічурці був вузлик з висушеними буряками. Ці буряки вони берегли для нас, самі не їли, а щоденно давали нам по одному шматочку. Шматочки були твердіші від заліза, але при смоктанні солод трохи втамовував голод. Дідусь і бабуся так і померли від голодної смерті. Але й останні дні берегли буряки для внучат... Так і померли, царство їм небесне», – згадує М. Шамрай<sup>23</sup>.

У ці роки в їзд в Україну іноземним журналістам і навіть дипломатичним особам було ускладнено, а то й заборонено, щоб приховати наслідки політики колективізації. У Радянському Союзі і навіть пострадянській Росії було заборонено доступ до архівів того часу, частину яких було знищено, частину – сфальсифіковано.

28 листопада 2006 року Верховна Рада України визнала Голодомор 1932–1933 років актом геноциду українського народу, організованим сталінським режимом.

---

<sup>22</sup> Кульчицький С. Голод 1932–1933 рр. в Україні як геноцид: мовою документів, очима свідків. Київ, 2008.

<sup>23</sup> 1933: «І чого ви ще живі?» / уряд. Т. Боряк. Київ: Кліо, 2016.

---

## Режим харчування. Застільний етикет

Режим харчування вже в період Київської Русі був досить усталений. За назвами прийомів їжі, що їх зберегло «Слово о полку Ігоревім» – «заутрок», «обед» и «ужин»<sup>1</sup>, можна судити про триразове харчування вже у XII ст. Проте М. Рабінович висловив справедливий сумнів у обов'язковості трьох денних трапез, вважаючи, що такий регламент міг бути притаманний побутові лише князя чи феодала<sup>2</sup>. Проте поширення назв прийомів їжі в побутовій лексиці свідчить про зворотне. «Завтрак», «обед», «ужин» і навіть «полудник» – такі назви прийомів їжі не раз зустрічаються у літописців: «И стоя Глебъ до заутрока» (1148 р.); «Инии уже бяху отобедали...» (1230)<sup>3</sup>; «Да не посмеются приходящии къ вам ни дому вашему, ни обеду вашему» (1125 р.); «Обеду и оужине е молитва, а завтраку и полудни не» (XVI ст.); «И позва к Всеволодъ на обедъ, и се доша ꙗ князь в шатре»; «Полдень – еда после полудни»; «И полете соколомъ подъ мъглами, избивая гуси и лебеди завтраку, и обеду, и ужине»<sup>4</sup>.

---

<sup>1</sup> Слово о полку Игореве. Москва ; Ленинград, 1950. С. 28.

<sup>2</sup> Рабинович М. Г. Очерки этнографии русского феодального города. Горожане, их общественный и домашний быт. Москва, 1980. С. 197.

<sup>3</sup> ПСРЛ. Т. 3. С. 45.

<sup>4</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 2. Стлб. 585 – 586. Т. III. Стлб. 1166.

*Режим харчування. Застільний етикет*

Цілком вірогідно, що такий режим три-, чотириразового харчування справді був привілеєм заможних верств населення, хоча не можна відкидати припущення про доступність його й для простолюдинів, оскільки, до прикладу, для селянського побуту XIX ст. був притаманний три-чотириразовий режим денного харчування, залежно від сезону: сніданок, обід, полуденок (полудень, підвечірок) у довгі літні дні, вечеря. Характерною особливістю української народної кухні є те, що для всіх трьох основних прийомів їжі, крім підвечірка, готували гарячу страву. Якщо готують у печі, то витоплюють її двічі на день, готуючи сніданок і обід зранку і вечерю ввечері. В архіві РГТ за 1854 рік у дописі з с. Цвітоха Заславського повіту Волинської губернії наголошено: «Їжа з давніх-давен одна й та сама. Житній хліб, борщ, капуста квашена, каша ячна, гречана, пшоняна, огірки солоні з капустою перемішані й гірчицею пересипані, картопля повсякчас, горох, усі стручкові рослини. Пряне зілля – цибуля, часник, редька, хрін, перець, і замість оцту – квас, із уквашеного хліба приготовлений»<sup>5</sup>.

Безперечно, обід був головним прийомом їжі і в середньовічні часи, бо таким він лишився аж до наших днів. Сідали за стіл з молитвою і вставали з-за столу з подякою Богові «за хліб-сіль». Розподіл їжі протягом дня залежав повністю від режиму праці. Готувала їжу переважно головна хазяйка, мати сімейства, а допомагали їй в нерозділених сім'ях невістки, дочки, онуки. «Щоденне варило бабу постарило», – говорять у народі. У сучасному побуті, здебільшого в містах, готують їжу вільніші члени родини, незалежно від віку і статі. Подавала на стіл старша невістка, яка обслуговувала всіх, майже не присідаючи до столу. І хоч заборони жінці сідати за стіл (як у деяких народів) не було, за звичаєм, вона повинна була працювати на-

<sup>5</sup> Архів РГТ (АРГО). Розр. 8. Оп. 1. Од. зб. 9. Арк. 2.

## *Культура харчування українців*

півголодна. Було повір'я, що хазяйка, котра варить і подає їжу, повинна стояти біля печі й столу впроголодь, інакше вся сім'я залишиться голодною: «Кухарка самою парою сита». У неділю режим був такий самий, як і в будень, хоча прагнули приготувати калорійніші й кращі за якістю страви. Святкові й урочисті гостини переважно відбувалися в обідній час. Нині святкові гостини відбуваються майже завжди увечері.

Показовим є опис Павлом Алеппським обідньої трапези – прийому патріарха Макарія в Києво-Печерському монастирі. Починали гостину з солодошів і варення з вишень, зелених грецьких горіхів та інших плодів, зварених з прянощами. «Потім це прибрали, – писав мандрівник, – і подали обід, що складався з пісних страв, бо це був понеділок, в котрий вони не їдять риби, так само, як і по середах і п'ятницях. Подавали пісні наїдки з шафраном і багатьма прянощами всілякого сорту й виду, печиво з тіста, у маслі млинці, тобто «зунгул» (дуже тоненькі пляцки, уживані на Сході), сухі гриби та ін.»<sup>6</sup>. Докладно перелічив автор і напої, що подавали до столу. Зауважив архідиякон і правила подачі страв до столу: спершу ставлять декілька різних страв, після того, як їх скуштують, відсувають на край столу і приносять нові. Він вважав, що порядок обідніх перемін відрізнявся від молдавського й валаського, де попередні страви залишають на столі, а наступні ставлять на них. Київські звичаї він вважав схожими до турецьких. Описав П. Алеппський і десерти, якими завершувався обід: «Прибравши страви, подали різноманітні фрукти, царську вишню солодку й кислу...» та інші ягоди, навіть на вибагливий південний смак досить вишукані<sup>7</sup>.

<sup>6</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Москва, 1897. Вып. 2. С. 45.

<sup>7</sup> Там само. С. 46.

Пригощали завжди за накритим скатертиною столом. Ненакритий стіл служив ознакою неготовності до прийому. Такий же звичай існував і в Польщі. Ян Бистронь розповів про казус, що трапився у Москві з польським посольством: послів запросили на прийом до князя, на столі стояли страви, а стіл не покрили. І лише тоді, коли посол пояснив князеві, чому гості не сідають, («бо не звикла польська шляхта сідати за ненакритий стіл»), князь, який не знав цього звичаю, велів накрити стіл обрусом<sup>8</sup>.

У народному етикеті важливе місце належить предметним символам гостини. Предметна атрибутика в українському побуті традиційна і мало змінилася протягом віків. Залишився як символ гостинності до наших днів хліб. У традиційному українському інтер'єрі навіть у найбіднішому середовищі на столі не обходилося без хлібини на рушнику. «Клади перед людей хліб на столі, будеш у людей на чолі», «Як окраєць на столі, так і душка веселій», «Коли хліб на столі, то стіл – престіл, а як хліба ні кусочка, тоді стіл лиш гола дошка», «Як хліб на стіл, так і стіл престіл, а хліба ні куска, і стіл доска», – цей ряд паремій можна продовжувати. Предмет повсякденного вжитку, без якого не обходиться жодна людина, стає знаком-символом гостинності. Зустріч почесних гостей хлібом-сіллю, вручення старостам при вдалому сватанні хлібини, дарування породіллі хліба на родинах вказує на те, що семіотичний статус хліба (й без того високий) у етикетних ситуаціях зростає ще більше.

Таким само предметом-символом стає у певних ситуаціях хлібна діжа. Майже в усіх етнографічних районах на весіллі діжа – обов'язковий атрибут при введенні молодої до двору молодого. В одних випадках молода повинна була посидіти на

---

<sup>8</sup> Bystron Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. Warszawa, T. 2. 1976. С. 179.

## Культура харчування українців

діжі, накритій кожухом чи настільником, в інших – ступити чи спертися на неї ногою, зістрибуючи з воза в руки молодому. За народним трактуванням, цей ритуал сприяв перевірці цнотливості молодої, мав забезпечити добробут і благоденство її новій родині.

У багатьох районах України, крім описаних вище ритуалів, проводили ще один, що мав особливе значення. Молодих обводили навколо діжі, накритої рушником, на якому лежали хліб, сіль (а в деяких поліських селах сир чи шматок сала). Старший дружок обводив їх тричі колом за сонцем, при чому мати молодого обсыпала подружжя житнім зерном:

«Ой чия ж то родина  
Коло діжечки ходила,  
Коло хліба рум'яного,  
Коло солі білої».

Потім сир і сіль розкришували дружковим кийком, а присутні жінки швиденько підбирали крихти, щоб підсипати у корм птиці й худобі, вірячи, що після цієї процедури вони краще плодитимуться<sup>9</sup>.

Тут діжа так само символізує багатство і плодючість, але не тільки. На Волині й Подніпров'ї на рубежі XIX–XX ст., коли церковне вінчання вважали чи не єдиною законною формою укладення шлюбу, етнографи зафіксували випадки заміни вінчання обведенням молодих навколо хлібної діжі, на вікові якої було покладено хлібину<sup>10</sup>. Отже, цю етикетну форму прийняття молодої у нову родину можна вважати і перехідною, ініціальною. Тут діжа стає не лише символом багатства,

<sup>9</sup> Пашкова Г. Т. Етнокультурні зв'язки українців та білорусів Полісся. Київ, 1978. С. 51–52.

<sup>10</sup> Венчание вокрут «дижи». *Киевская старина*. 1901. № 2. С. 72–74.

*Режим харчування. Застільний етикет*

але й символом зміни, підвищення соціального статусу (молодої, молодих): *чужа/своя, юні/дорослі, неодружені/одружені*. До речі, вірогідно, схожі форми укладення шлюбу застосовували у дохристиянські й ранньохристиянські часи Київської Русі так само, як обведення молодих навколо дуба, дерева<sup>11</sup>.

До системи етикету входять інші речі повсякденного вжитку людини, які в цих ситуаціях набувають особливого семіотичного статусу: стіл, піч, страви. Саме під час гостин стіл стає головним елементом простору і набуває великого символічного значення. В українському весіллі навколо нього (як навкруг аналоя) тричі обводять молодих (а подекуди й переводять через стіл), обносять після хрещення немовля, називають стіл «престолом», підкреслюючи його значення. За столом не можна було бешкетувати, а всілякі ритуальні безчинства відбувалися тільки тоді, коли всі вставали з-за столу. Єдиною формою регламентованого порушення етикетних норм за столом було вимагання від хазяйки напоїв (як прояв сміхової культури). Але таку поведінку допускали лише у родинних гостинах на великі свята за всілякого заохочення господаря: «Кожному старцю – по чарці»; «Горілка – не дівка, а здоров'ю злодійка!»; «Поставивши тарілки – по чарці горілки, поклавши ложки – напиймося трошки»; «Перший келишок, як по льоду, другий – як по меду, а за третій не питай, лиш мерщій наливай!»; «Здоровенькі будьмо і себе не гудьмо!»; «Пиймо, браття, тут, на тім світі не дадуть». Оскільки збиралися переважно свої, не вважали за гріх просити у хазяйки ще випивки. Робили це не прямо, а через приказки: «Надіявся дід на мед, та й води не дали»; «Було на тарілку, та не було горілки»; «Що ж то за хазяїн, що ж то за Хома – випили по чарці, та й нема?»; «Бог Трійцю

---

<sup>11</sup> Козаченко А. И. К истории великорусского свадебного обряда. *Советская этнография*. 1957. № 1. С. 59.

*Культура харчування українців*

любить, а четверта Богородиця, а п'ятий Спас»; «І чарчина нова, та горілки нема». За домашнім родинним невеликим застільям бучних здравиць зазвичай не виголошували, годилося, піднявши чарку, скромно сказати: «Щоб здоровилося!» або «Нехай здоровиться!».

Жартували переважно рідня з ріднею, куми, свати між собою, не переходячи межі, щоб не образити гостей чи господарів:

«Кумо моя, кумо моя,  
Кумо моя мила,  
Задля тебе, кумасинько,  
Горобчика вбила.  
Як убила, як убила,  
Стала торопити,  
Де ж із того горобчика  
Гов'ядинку діти?  
А з реберець холодець,  
З головки печеня,  
А з ніжок добрий борщ,  
Ще й буде вечеря!»<sup>12</sup>

Піч у гостьовому етикеті має менше, ніж стіл, значення, проте вона в загальносімейних реаліях залишається символом домашнього мікрокосму, особливо у певних передзастільних звичаях. На Поділлі учасники поминальної трапези, повернувшись із цвинтаря, мають торкнутися рукою до печі або зазирнути в піч (начебто, щоб не боятись покійного), а бучні гуляння з танцями й співами навколо печі під час застілья коровайниць, коли коровай уже сидить у печі, відомі всій Україні.

<sup>12</sup> Бессараба И. В. Материалы для этнографии Херсонской губернии. Петроград, 1916. С. 143.



*Режим харчування. Застільний етикет*

У часовій організації застілля, мабуть, найважливішими для етикету етапами є *початок/кінець* (вхід/вихід із-за столу). В оказійному етикеті українців гостинність підкреслюється вербальними формулами: при *вході* гість – «Хліб-сіль!», «Дай Бог щастя цьому дому і його господарям!»; хазяї – «Просимо до столу!», «Просимо до нашого хліба-солі!». Після трапези гість, подякувавши, говорить: «Будьте здорові!», а господар чемно відказує: «Ідіть здорові!». Нежданий гість повинен першим вставати з-за столу і сам відчиняти двері. Функція господаря лише провести його до порога і побажати добра і здоров'я. До наших днів дійшов звичай ввічливого випровадження гостей із-за столу. Під кінець застілля подають так звану «останню страву». Переважно це кисіль чи узвар із якимись десертами. Так тактовно дають зрозуміти гостям, які перепились чи просто засиділись, що пора покидати застілля.

Особливістю святкового етикету українців є підкреслення мети застілля – єднання співтрапезників. На весіллі і хрестинах від кожної пари запрошених чекають заздравних побажань (і подарунків, звичайно), а їх частують і наділяють всіляким весільним печивом (залежно від статусу гостя – шишками, короваем, лежнем, дивнем, бороною та ін.) і «бабиною кашею». На поминках на початку обіду всі тричі беруть коливо (канун, ситу, кутю) – страву із зерна чи хліба і меду, потім гарячу їжу, а наприкінці співтрапезникам кухарки роздають пиріжки, булки, печиво. Кінець застілля відзначається в українців подачею якоїсь страви, що є символом закінчення трапези. Це переважно кисіль (або узвар, каша-запіканка, ряжанка з пирогами тощо). подача цієї страви означає делікатний натяк на завершення гостини, своєрідний знак, який дають гостям, оскільки прямо вимагати від них, щоб уставали з-за столу, за етикетом, абсолютно немислимо. Тому цю страву жартома називають «розгоном», «виганяйлом», «випихайлом». Вона уві-

## Культура харчування українців

йшла навіть у приказки: «Дали киселю – кінець веселю», «По киселю – й по весіллю», «Їж кисіль (узвар) і плач – бо ж він випихач!». Так регламентують тривалість прийому, оскільки за етикетними нормами у різних святкових ситуаціях може бути різна кількість застіль (і навіть для різних соціальних категорій гостей). У весіллі (переважно на селі) досі дотримуються звичаю накривати два (три, чотири) столи у перший день, на другий робити «снідання» для неодруженої молоді і обід чи вечерю для старших, на третій гуляти «ряження» та варити курей і т. д.

Існує нерозривний зв'язок між повсякденною трапезою (навіть із гостями) і святковою. Опозиція *будні/свято* не є такою жорсткою щодо етикету. Більшість етикетних норм характерна і для буднів, і для свят: шанобливе ставлення до столу, харчів (особливо хліба), повага одне до одного, чітка ієрархія місця за столом. За повсякденними (як і за святковими) нормами в українців на знак поваги до господарів годиться з'їсти все, що на тарілці, усупереч, скажімо, традиціям народів Кавказу. Там вважають проявом граничної невихованості з'їсти й випити все, що подано на стіл. Таких людей зневажають як п'яниць і ненажер<sup>13</sup>.

І все ж існували відмінності в етикеті буднів і свят. Якщо у буденній традиції незваного гостя завжди запрошували за стіл (його право було відмовитися більш або менш категорично), то у святковій – ситуація була не настільки однозначна. Ставлення до *своїх/чужих* було неоднорідним на різних урочистостях. Чужі (незапрошені) люди, що приходили на весілля, залишалися за ворітьми чи за порогом (звідси і їх

---

<sup>13</sup> Бгажноков Б. Х. Прием почетного гостя в традиционной культуре адыгских (черкесских) народов. *Этнические стереотипы поведения*. Ленинград, 1985. С. 195–196.

*Режим харчування. Застільний етикет*

прізвисько – «запорожці»). І господарі вирішували самі, чи вилучити ласку і нагодувати їх за останнім столом або наділити весільним печивом, чи зігнорувати. Але завжди допускали і навіть всіляко заохочували присутність чужих (прочан, подорожніх, старців) на поминках. Вірили: те, що з'їсть перехожий, повернеться на тому світі небіжчикові. Так само обов'язково було приймати на громадських обідах (храм, Проводи) німечних, калік, старців, прочан і гостей з інших населених пунктів. У цих випадках заперечувалося етикетне правило не ходити в гості незваними. Можна закінчити словами колег-етнографів із Санкт-Петербурга, які цілком слушно вважають, що «етикет – це завжди компроміс, що укладається на взаємоприйнятних умовах»<sup>14</sup>.

Для системи традиційного українського народного харчування характерний спосіб обробки страв варінням, чи тушкуванням. Варіння було переважаючим у приготуванні страв ще у VI–II ст. у межиріччі Дністра і Прип'яті, судячи із кількості знахідок кухонного посуду<sup>15</sup>.

Взаємозалежність теплової обробки продуктів і типу домашнього вогнища не викликає заперечень<sup>16</sup>. Під час розкопок слов'янських поселень у житлах знайдені печі-кам'янки – найбільш масовий на той час тип домашнього вогнища<sup>17</sup>. Обов'язковою приналежністю печі-кам'янки були зовнішні жаровні<sup>18</sup>, що служили, вірогідно, для підсушування й під-

<sup>14</sup> Байбурин А. К., Топорков А. Л. У истоков этикета. Ленинград, 1990. С. 7.

<sup>15</sup> Баран В. Д. Ранні слов'яни між Дністром і Прип'яттю. Київ, 1972. С. 74.

<sup>16</sup> Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія. Історико-етнографічне дослідження. Київ, 1977. С. 30.

<sup>17</sup> Раппопорт П. А. Древнерусское жилище. *Древнее жилище народов Восточной Европы*. Москва, 1975. С. 115–117; Русанова И. П. Славянские древности VI–XVII вв. Москва: Наука, 1976. С. 47.

<sup>18</sup> Там само. С. 115.

## Культура харчування українців

смажування зерна, круп, коріння, виготовлення прісних хлібних виробів типу коржів. Водночас вже з VIII ст. починають з'являтися глинобитні печі банеподібної конструкції, які топили по-чорному, а також і далі побутував (аж до XII ст.) відкритий тип вогнища,<sup>19</sup> трансформований варіант якого трапляється навіть у XIX–XX ст. в різних районах України («кабиця» – під димарем-бовдуром у сінях або в степу в пастухів, чумаків, рибалок, «ватра» – у колибах карпатських чабанів).

У X–XII ст. відкрите вогнище поступово витісняється печами і починає слугувати лише як допоміжний тип. Спираючись на численні археологічні матеріали, можна сміливо стверджувати, що переважно їжу варили у горщиках, а наявність сковорід засвідчує і готування страв смажених та печених, хоч, очевидно, таких страв було менше. У документах домонгольського періоду Русі найчастіше трапляються назви типів страв: «юха», «уха», «каша», «кисель», а з кухонного посуду – «гарнці», «котли». Є свідчення й про наявність серед кухонних знарядь «сковрад» і «рожнів»: «Аще розбъеть гърньць или котльць или сковрадоу или инъ сосоудъ варения отъ небрежения...»; «И котъли, рожъни же и сковрады»<sup>20</sup>. Серед способів приготування їжі найчастіше називають «варение» – тобто варену їжу: «Едино оубо варение съ масломъ, другое же обварено без масла»<sup>21</sup>. Варіння як спосіб приготування страв превалює в українців аж до сучасності.

<sup>19</sup> Русанова І. П. Славянские древности VI–XVII вв. Москва: Наука, 1976. С. 47; Воронин Н. Н. Жилище. *История культуры Древней Руси*. Москва; Ленинград, 1948. С. 209 та ін.; Приходнюк О. М. Ранньослов'янське житло на Поділлі. *Археологія*. 1971. № 3. С. 29; Раппопорт П. А. Древнерусское жилище. С. 117–118.

<sup>20</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 376–377.

<sup>21</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 875–876.

М'ясні страви в середньовіччі готували переважно варені, але на великі учти м'ясо пекли й на рожнах. Його смажили просто неба, на багаттях. Запікали цілих волів, кабанів свійських і диких, і такі страви були окрасою велелюдних бенкетів. Для менших учт на рожнах смажили зайців, курей, гусей тощо. Відкрите вогнище використовували до X–XII ст. значно ширше, ніж у пізніші часи.

Про печі в хатах писав і шведський посол К. Я. Гільдебрандт (XVII ст.): «У хаті стоїть велика піч, де вони печуть і варять, а зверху на ній, на овечих шкірах (на старих кожухах) сплять діти і прислуга... В цих печах звичайно горщик з горохом»<sup>22</sup>. Домашнє вогнище мало не лише утилітарне, але й сакральне значення. Воно було символом неперервності роду, символом людського буття взагалі, центром домашнього (родинного) мікрокосму, навколо якого гуртувався весь рід, усе його життя, увесь побут. Під словом «огнище» розуміли дім, за В. Колесовим, огнище й дім – це те ж саме, внутрішнє, своє<sup>23</sup>. Не випадково на Русі родичів і членів сімейства, фамілії (у широкому значенні слова) називали «огнищанами»; не випадково слово «дим» – одна з назв вогнища, означало також «житло», «дім». Від «диму» брали податі, данину: «Съдумавше Поляне и вдаша (козаромъ) от дыма мечь»<sup>24</sup>. В Іпатіївському літописі не раз згадано саме дим як одиницю обкладення податями «и медомъ и скорою»<sup>25</sup>.

Піч – головне пристосування для приготування їжі й обігріву житлового помешкання, один з найважливіших пред-

<sup>22</sup> Січинський В. Чужинці про Україну. Київ, 1992. С. 97.

<sup>23</sup> Колесов В. В. Мир человека в Древней Руси. Ленинград, 1986. С. 200.

<sup>24</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 765.

<sup>25</sup> Грушевський М. С. Нарис історії Київської землі від смерті Ярослава до кінця XIV сторіччя. Київ : Наукова думка, 1991. С. 342.

## Культура харчування українців

метів побуту, символічне значення якого важко переоцінити. А. Байбурін оцінив роль печі й покуті у східних слов'ян як центру простору в структурі житла й організації навколишнього середовища <sup>26</sup>. Загальновідома в Україні приказка: «Сказав би, та піч у хаті». Піч, добра для *доброто*, може стати лихою для людини, яка її *не шанує*. Молоду (якщо вона виконувала свої функції бездоганно) свекруха «представляла» печі, питаючи:

- Що це?
- Піч.
- А що в печі?
- Хліб.
- Будеш знати нашої хати!» <sup>27</sup>.

Піч має лишатися чистою й за життя, й після смерті сім'янина. Суворо заборонялося топити піч стружками від виготовлення труни, «бо хата буде холодна», така піч не грітиме. Високий зміст печі як елементу символіки житла проявлявся не лише в поховальній обрядовості. Широковідоме також і місце дівчини в класичному українському сватанні – біля печі. Вона при цьому ще мала колупати комин: «Молода на сватанні стоїть біля печі, щоб молодий вік за нею стояв». Звичай за важких пологів відчиняти вікна й двері загальновідомий в Україні, а на Волині баба в цьому випадку ще й відкривала заслонку печі <sup>28</sup>.

Оберегова функція печі проявляється у звичаях «перепікання» хворої дитини. Щоб позбавити дитину від сухот, її приповивали до хлібної лопати і тричі засовували в теплу після

<sup>26</sup> Байбурин А. К. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. Ленинград, 1983. С. 160.

<sup>27</sup> Записала Л. Артюх у с. Бушеве Рокитнянського р-ну Київської обл.

<sup>28</sup> Записала Л. Артюх у с. Вілія Шумського р-ну Тернопільської обл.

випікання хліба піч, примовляючи: «Сухоти в піч – а дитина з печі»<sup>29</sup>. На цілком слушну думку А. Топоркова, у цьому обряді піч «символізує водночас і могилу, й жіноче лоно, що народжує»<sup>30</sup>. Убивання хвороби збігається із завмиранням хворого, який воскресає, неначе народжується вдруге після печі. Ще точніше окреслив особливу символічну роль печі у внутрішньому просторі хати А. Топорков, стверджуючи, що вона сполучає в собі риси центру й межі (кордону)<sup>31</sup>.

Відомі в Україні звичаї не давати з печі вогонь у чужі руки, щоб не віддати хатній добробут. На Поліссі досі пам'ятають, що не слід нічого віддавати з дому, коли телиться корова чи під час сівби, «щоб худоба або хліб не перейшли до інших рук»<sup>32</sup>. На західному Поділлі ще на початку ХІХ ст. на перший день сівби хазяйка з дому не давала нікому вогонь (жар), а хазяїн з хлібиною йшов на ріллю, звідки починав сіяти і просив, щоб вистачило врожаю і для нього, і для родини, і для злодія, і для птаха<sup>33</sup>. Так само не давали з хати вогонь до дев'яти тижнів після отелення корови, щоб не зурочили теляти<sup>34</sup>; після народження дитини, «щоб дитя не плакало»<sup>35</sup>.

У документах згадано й інші способи приготування страв: «пряження» – смаження в розжареному жирі, і «смага» – сма-

<sup>29</sup> Артюх Л. Ф. Їжа та харчування. Поділля. Історико-етнографічне дослідження. Київ, 1994. С. 285.

<sup>30</sup> Топорков А. Л. Печь. Славянская мифология. Энциклопедический словарь. Москва, 2002. С. 364–365.

<sup>31</sup> Там само. С. 364.

<sup>32</sup> Кравченко В. Зібрання творів та матеріали з архівної спадщини. Київ, 2009. Т. 2. С. 79, 377.

<sup>33</sup> Gołembowski Ł. Lud polski. Jego zwyczaje, zabobony. Lwów, 1884. Т. 1. S. 132.

<sup>34</sup> Там само. S. 133.

<sup>35</sup> Bystron J. S.. Słowiańskie obrzędy rodzinne. Kraków, 1916. S. 48.

## Культура харчування українців

ження на сковороді. Але, аналізуючи фрагментарні літописні повідомлення, слід все ж припустити, що переважав спосіб варіння м'ясних продуктів у юшках з додаванням круп, борошна чи овочів.

Варена їжа була «своєю», традиційною. «Повість минулих літ» розповідає про навалу печенігів на Русь 1035 року. Князь Володимир тоді саме був «въ немощи къ смерти». Покликавши Бориса, він наставляв його з Божою поміччю піти «против сыроядецъ сихъ»<sup>36</sup> (тобто чужинців, варварів). Це оповідання є просто класичною ілюстрацією до проблеми опозиції *сире / варене*.

Харчові уподобання залишалися й у пізніші століття. Павло Алеппський, описуючи трапези в монастирях і на козацьких прийомах назвав передусім варені й тушковані страви – юшки, каші, підливи: «юшки з яйцями, начиненими прянощами, і рибні з мигдалевим молоком, соуси ж з чистим шафраном, хоча він у них дуже дорогий»; «Затим були подані на стіл блюда з солоною рибою у вареному вигляді...»<sup>37</sup>.

Козакам-запорозжцям їжу готували куренні кухарі у великих мідних казанах, підвісених за гаки у кабиці в сінях кожного куреня тричі на день<sup>38</sup>. Не готували в печі, бо на велику кількість людей потрібен був досить великий посуд. Однак страви переважно споживали варені у багатовідерних казанах. Навіть за відсутності металевого казана чи глиняного горшка козаки

<sup>36</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 227.

<sup>37</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. В. 2. От Днестра до Москвы. Москва, 1897. С. 35, 62.

<sup>38</sup> Скальковський А. О. Історія Нової Січі або останнього Коша Запорозького. Дніпропетровськ, 1994. С. 200; Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків. Київ : Наукова думка, 1990. Т. 1. С. 244, 245.



примудрялися варити страву в дерев'яних ковшах, кидаючи туди увесь час один за одним розпечені на вогні камені, доки не закипала вода й страва не досягала готовності<sup>39</sup>. Подібний архаїчний спосіб кип'ятіння води в дерев'яному посуді зберігся до ХХ ст., а подекуди й до наших днів. Так виварювали й відбілювали білизну в жлукті, так і сьогодні випарюють дерев'яні діжки перед солінням чи квашенням овочів або фруктів.

Запаси у Київській Русі називали «готовизною»: «Готовизны многие лежать» (XV ст.); «Бе же ту готовизни много в бретьяницахъ, и в погребехъ вина и медове» (1146 р.); «Идоста на Игорево селце, идеже бяше устроиль дворъ добре, бе же ту готовизни много въ бретьяницахъ» (1146 р.)<sup>40</sup>. Готовизною були запаси зернових, круп, борошна, жирів, м'яса, риби, меду та ін.: «На сто на тридцать блюдъ рыбы свежия, на сто на тридцать блюд просолу»; «Привезеть... рыбу свежую или просольную»<sup>41</sup>. Готовизну тримали зазвичай у коморах (бретьяници), погребях, медушах. Квашені й солоні овочі називали у середньовічній Русі «варивом»: «Вариво съ зелием»; «Вариво безъ масла» (1193); «Даютъ <...> хлебъ и вариво и по чаши вина»<sup>42</sup>. Ця назва збереглася подекуди в Україні й донині. Вариво традиційно зберігали й досі зберігають у погребях.

На середньовічних учтах готували кухарі – повари-чоловіки – «поварове», «сокачии», від чого й кухонне приміщення називали в Київській Русі «сокало», «сокальница», «поварня». У поучення Троїце-Сергієвської лаври ХІІ ст. згадано:

<sup>39</sup> Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків. Київ : Наукова думка, 1990. Т. 1. С. 234.

<sup>40</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 572.

<sup>41</sup> Там само. Т. 2. Стлб. 1573, 1574.

<sup>42</sup> Там само. Т. 1. Стлб. 227–228.

## Культура харчування українців

«Множество сакачии на перстехъ блюда носяще»<sup>43</sup>, а у Києво-Печерському патерику описано процес початку приготування їжі: «...Вхожаша в поварню, приготоваше огонь и дрова, и воду, и тогда прихожашу прочии от брата поварове»<sup>44</sup>.

У родині найближчою до домашнього вогнища, печі була головна господиня, функцією якої було приготування їжі для родичів. І в Давній Русі, і в пізніші часи приготування страв і підготовка запасів продуктів для родини були суто жіночими заняттями. І хоча жінка в українському традиційному суспільстві мала значно більше особистої свободи, ніж у сусідній Росії, її поведінка регламентувалася уявленнями про «нечистоту» її від народження і «грішністю» першої жінки – Єви. Легенду про порушення Євою божественного наказу не чіпати плід з дерева добра і зла в різних інтерпретаціях знають на всій території України. Її здатність до народження дітей і в такий спосіб до продовження роду з одного боку є чеснотою, за яку її поважають, бережуть і шанують. З іншого ж – жінка є періодично «нечистою» фізіологічно, і тому вона може мимовільно спричинити зло людям чи лихо сакральним предметам побуту: хлібній діжі, хлібу, весільному короваю тощо.

Культ людини, що готує їжу, кухарки як непересічної особи в ритуальному житті можна простежити ще з часів хетської, староіндійської, давньоримської традицій<sup>45</sup>. Не раз згадана у Старому заповіті нечистота жінки, що може вплинути на нечистоту того, що її оточує: «А жінка, коли буде течива, – кров

<sup>43</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 120.

<sup>44</sup> Памятники литературы Древней Руси. XII век. Москва, 1980. С. 610.

<sup>45</sup> Гамкрелидзе Т. В., Иванов Вяч. Вс. Индоевропейский язык и индоевропейцы. Реконструкция и историко-типологический анализ праязыка и протокультуры. Тбилиси, 1964. Т. 2. С. 700.

*Режим харчування. Застільний етикет*

буде течею її в тілі її – то сім день буде в своїй нечистоті, а кожен, хто доторкнеться її, буде нечистий аж до вечора. І все, на чому вона лежатиме, <...> буде нечисте»<sup>46</sup>. «Нечистота» жінки в період регул і в післяпологовий час викликала різного роду звичаєві заборони і в пізніші часи в різних народів<sup>47</sup>.

У XIX – на початку XX ст. в Україні таким жінкам не дозволяли рвати плодів, лазити на дерева і навіть ходити біля молодих дерев, щоб вони не всохли<sup>48</sup>; квасити буряки, щоб квас не став гірким, а буряки – гнилими<sup>49</sup>. Жінка «при місячних» не повинна сіяти, квасити капусту, бо все зіпсується – «зогниє»<sup>50</sup>. Ян Бистронь писав, що не лише в українців, а й литвинів і білорусів існувала заборона «нечистим» жінкам пекти хліб, бо цим вони б «виявляли хлібові велику зневагу»<sup>51</sup>.

Не можна також і сьогодні, за звичаєм, солити огірки, квасити капусту, «консервацію робить, бо пропаде все. Вона й на коровай не йде, і у кухарки не йде, як совість є»; «Не можна в нечистоті змивати квашені капусту й буряки, помідори й огірки солоні, щоб не пліснявіло; в нечистоті не ходять жінки в коровайниці, бо то дуже недобре для молодих»<sup>52</sup>. Кухарка, коровайниця завжди повинні були дбати про свій громадський престиж, нічим себе не компрометуючи.

<sup>46</sup> Біблія. Левіт. 15. Ряд. 19, 20.

<sup>47</sup> Bystroń Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI – XXVIII. Warszawa, 1976. Т. 2. С. 73.

<sup>48</sup> Милорадович В. Життє-бытє лубенского крестьянина. *Українці: народні вірування, повір'я, демонологія*. Київ, 1991. С. 234.

<sup>49</sup> Там само. С. 245.

<sup>50</sup> Bystroń Jan Stanisław. Słowiańskie obrzędy rodzinne. Kraków, 1916. S. 9.

<sup>51</sup> Там само.

<sup>52</sup> Записала Л. Артюх у с. Правобережна Сокілка Кобеляцького р-ну Полтавської обл.; в с. Чемерпіль Гайворонського р-ну Кіровоградської обл.

## Культура харчування українців

---

Проте вже із середини ХХ ст. ці заборони для кухарок і коровайниць нерідко порушували. На Поділлі, якщо особливо вміла коровайниця мала у передвесільні дні регули, то вона, йдучи місити коровай, брала з собою «квітку жита» з трьох колосочків, перев'язаних червоною ниткою. Заклавши квітку за вухо чи у волосся, вона в такий спосіб очищувалася і могла брати участь у виготовленні короваю <sup>53</sup>.

У всій Україні відоме повір'я, що хазяйка, яка готує обід, повинна стояти біля печі впроголодь, не раз вона навіть не снідала. Вірили, що якщо вона порушить заборону і насититься до обіду, то вся сім'я залишиться голодною <sup>54</sup>. Подаючи на стіл страву, господиня так само не сідала з усіма за стіл, чекаючи, поки вся родина наїється. В. Іванов писав про Харківську губернію: «Господиня, приймаючи в себе гостей, не повинна сідати; навіть обідаючи в своїй родині, вона не сідає, а їсть стоячи; коли чоловіка немає, то вона сидить за столом під час обіду <...>; якщо при частуванні горілкою гості задумують звернутися до хазяйки з запрошенням випити, то вона повинна відмовитись» <sup>55</sup>. Тлумачення цього звичаю в народі просте: поки хазяйка стоїть – усі ситі, тобто вона «стоїть» за свою родину і своїх гостей. Подібна заборона, пов'язана з весіллям, зафіксована на Поділлі: «Як молода просить на весілля, зайде у хату, покладе калачик, попросить і стоїть. Сідати не можна, аби молодий «стояв» за нею» <sup>56</sup>. Не сварилися, не грюкали, не стукали, не галасували під час приготування їжі, бо це приваблювало лихо.

---

<sup>53</sup> Записала Л. Артюх у с. Йосипівка Козятинського р-ну Вінницької обл.

<sup>54</sup> Киевская старина. 1902. № 6. С. 403.

<sup>55</sup> Іванов В. В. Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии. Очерки этнографии края. Харьков. 1898. Т. 1. С. 76–77.

<sup>56</sup> Записала Л. Артюх у с. Серебряні Могилів-Подільського р-ну Вінницької обл.

Існували й певні перестороги щодо приготування весільного обіду. П. Литвинова-Бартош зауважувала, що на весілля купувати м'ясо не годиться. Якщо все ж доводилося купувати, то живе поросся чи теля, щоб заколоти його вдома<sup>57</sup>. Ця заборона була поширена по усій Чернігівській губернії і свідчила про звичаєві вимоги дотримуватися професійної чистоти колія. Магія контакту в такій забороні очевидна: невідомий колій через м'ясо може передати його споживачам свою «нечистоту». Тут чітко простежується паралель опозицій *свій / чужий = чистий / нечистий* і набуває сили символіка *живого / мертвого*: не купувати на весілля *мертве*, а лише *живе*.

Своєрідними були й звичаї вживання алкоголю. Частування горілкою, якою гостей не раз поїли під час застілля в «землі козаків», відбувалося без принуки. Павло Алеппський так описав прийом у Богдана Хмельницького: «За тим подали до столу миски з горілкою, яку пили ложками [певно, ковшами – Л. А.], ще гарячою. У нього нема виночерпія, ні особливих людей для подачі йому їжі й пиття. Гетьману поставили вищий сорт горілки у срібному кубкові, він спершу пропонував пити патріарху, потім сам пив і частував кожного з нас, оскільки ми стояли перед ним»<sup>58</sup>. Пили, звичайно, не ложками, а ковшами, які були в ходу у козаків. У них напої наливали у великі дерев'яні коновки з підвішеними до них дерев'яними коряками чи михайликами<sup>59</sup>.

<sup>57</sup> Литвинова-Бартош П. Весільні обряди й звичаї у с. Землянці Глухівського повіту у Чернігівщині. *Матеріали до українсько-руської етнології*. Львів, 1900. Т. 3. С. 144.

<sup>58</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Москва, 1897. В. 2. С. 35.

<sup>59</sup> Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків. Київ : Наукова думка, 1990. Т. 1. С. 244.

## Культура харчування українців

Ці прийоми вигідно відрізнялися від таких у Московії, де гості потерпали від надмірної гостинності, що виявлялася у непомірному ж споживанні спиртного. «Воевода послав принести велику кількість напоїв: горілки, вина й іншого, – писав про московську гостинність П. Алепський, – і **примушував** [виділено нами – Л. А.] нашого владику патріарха, а також і нас багато пити, хоча ми ще не снідали, так що довів нас до знемоги. Один із його слуг обходив нас з тарілкою огірків, інший – з тарілкою редиски, підносячи нам закуску. Найперш пили здоров'я за їхнього патріарха, потім молитви за нього, потім і за його наближених»<sup>60</sup>.

Звичаї принуки, що мали свої корені у традиціях припрошування, розвивалися з роками і зі зростанням добробуту. З XIX ст. відомі приказки, які, можливо, значно давніші: – «Давали їсти й пити, та не було кому просити», «Вміла подавати, та не вміла припрошати», «Їсти й пити було, та принуки не було», – із яких видно, що припросини-принуки стають загальноприйнятою нормою і в українців.

У давньоруській культурі застілля ще побутував звичай частування по колу з рога, який, найвірогідніше, існував у дохристиянські часи. На скіфських артефактах, на давньоруських малюнках бенкетники часто зображені з рогом. Ріг був своєрідним етикетним знаком ненасильницької принуки: його не можна було поставити, не допивши. Слід було, допивши, передати наступному в колі.

Ще з часів Київської Русі і до XVIII ст. пили за здоров'я по колу в напрямку «за сонцем» з чаші, рога, ковша, що їх виготовляли з металу чи дерева. За столом (на учті чи простій гостині ще з давньоруських часів) частували медом, пивом чи горілкою «за

---

<sup>60</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алепским. Москва, 1897. Вып. 2. С. 122.

колією»: «круговими чашами», «чарами рядобними». Починали з найпочеснішого гостя чи господаря на учті – того, хто сидів на покуті. Він виголошував заздравницю, випивав, чару наповнювали знову і подавали наступному гостеві, тобто «пускали колію». Частування колією («за кругом», «кружляння», «кружання») зберігалось в Україні аж до ХХ ст. Звичай пускати чарку (ріг, чару, келих, кухоль) «за колією» за сонцем залишився доніні в багатьох селах України, зокрема в Карпатах: «П'ю до тебе!». У ХVІІІ ст. Іван Котляревський писав у «Енеїді»:

«Зевес тоді кружав сивуху  
І оселедцем заїдав»<sup>61</sup>.

У ХVІІІ ст. в аристократичних колах частували вже за європейськими стандартами – кожному гостеві ставили окремих келих (або 2–3), ставили тарілку й клали прибори. Деякі чужинці зауважували, що напої за етикетом подавали після їжі<sup>62</sup>.

Після хрещення Русі (988 р.) з Візантії були запозичені, як вважає Т. Вороніна, деякі звичаї застільного етикету, зокрема звичай пити «заздравну чашу» («чару») з виголошенням тосту<sup>63</sup>. На думку Т. Вороніної, для пиття хмільних напоїв за колією почали використовувати кульоподібні посудини – чари, які пізніше назвали «братини». Дослідниця цілком слушно припустила, що схожі чаші побутували й раніше<sup>64</sup>, оскільки звичай пити за колією, вірогідно, існував ще задовго до прийняття християнства. На чарі чернігівського князя Володимира (ХІІ ст.) виکارбовано: «А се чара князя Володимира Давидовича,

<sup>61</sup> Котляревський І. Енеїда. Київ, 1969. С. 14.

<sup>62</sup> Січинський В. Чужинці про Україну. Київ, 1992. С. 98.

<sup>63</sup> Вороніна Т. А. Заздравная чаша: к истории русского застолья (Х–ХІІІ века). Хмельное и иное. Напитки народов мира. Москва, 2008. С. 74.

<sup>64</sup> Там само. С. 77.

## Культура харчування українців

хто з неї п'є, тому на здоров'я, а вихваляючи Бога свого і господаря великого князя». Користувалися на великих громадських учтах і рогом<sup>65</sup>, який, на відміну від чарки, келиха, кубка, не можна було, випорожнивши, поставити на стіл. Ріг можна тільки передавати іншому гостеві.

Слов'янам, за свідченнями іноземних мандрівників (Ібн-Фадлан – X ст., Гельмгольд – XII ст.), здавна були відомі хмільні напої. Ібн-Фадлан описав звичай приносити «дерев'яному ідолові <...> жертви – хліб, м'ясо, цибулю, молоко і хмільний напій (набіз)»<sup>66</sup>. Гельмгольд писав: «Є у слов'ян дивна заблуда, а саме: під час учт і возлянь вони пускають за колом жертовну чашу, промовляючи при цьому, не скажу, благословення, а скоріш заклинання від імені богів»<sup>67</sup>.

М. Сумцов вважав, що на українських землях в давнину «всяк міг курити й продавати вино, сплативши невелику подать з солоду, про яку згадує вже Руська Правда (XI ст.)»<sup>68</sup>. Проте горілка, яку виготовляли шляхом перегону (куріння), з'явилася пізніше на 3–4 століття, і її так само спершу називали «вином». Такий різнобій у назвах і увів, можливо, М. Сумцова в оману. Проте цілком справедливо він відзначав, що і в XVI, і у XVIII ст. виготовляли питво, платячи за це лише «брашну пошліну» з солоду, з хмелю і меду «й розпивали їх вдома, серед сім'ї чи на братчинах і на громадських пиятиках у корчмах»<sup>69</sup>. За Магдебурзьким правом польські урядники (на Правобережжі України) у XVI–XVII ст. не мали права втруча-

<sup>65</sup> Ржигла В. Ф. Очерки по истории быта домонгольской Руси. Москва, 1929. С. 53.

<sup>66</sup> Макушев Викентий. Сказания иностранцев о быте и нравах славян. Санкт-Петербург, 1861. С. 99, 102.

<sup>67</sup> Гельмольд. Славянская хроника. Москва, 1963. С. 129.

<sup>68</sup> Сумцов Н. Ф. Культурные переживания. Київ, 1890. С. 69.

<sup>69</sup> Там само.



тися у виробництво й торгівлю напоями, і лише з другої половини XVII ст. польський уряд почав стримувати вільний продаж хмільних напоїв братствами й окремими міщанами, а з XVIII ст. і російський уряд запровадив низку обмежень щодо станового і безмитного винокуріння<sup>70</sup>.

М. Сумцов же вважав, що вільне винокуріння не породжувало пияцтво, оскільки горілка була слабка, і пили її хоч і багато, та не упиваючись. Він наводив витяг з топографічного опису Харківського намісництва за 1788 рік: «Простий народ споживає гаряче вино змалку; але в ньому передбачається образ дружнього обходження і пригощання, а не єдиний намір пияцтва. Половину святкового дня просидять п'ятеро чоловіків, п'ючи між тим пів осьмухи вина; вони п'ють повільно й малими міраами; більше розмовляють»<sup>71</sup>. Щодо міцності «гарячих напоїв», то М. Маркевич так само зауважував, описуючи виготовлення традиційної української запіканки: «Імбир, перець стручковий, кориця, гвоздика, мушкат, кардамон, лимонна шкірка; усього цього разом 4 фунти на відро 20-градусної горілки; все це заливається у великий горщик, який накривається хлібним окрайцем, обмащується прісним тістом так, щоб повітря не проходило, ставиться в гарячу піч на 12 годин; щоб не зірвало покришку, накладається цеглина на хлібну шкуринку. Вийнявши з печі, дати зовсім вистигнути, тоді відкупорити і злити рідину в штоф»<sup>72</sup>. Отже, нормою міцності горілки навіть у середині XIX ст. було 20 градусів.

Ще в ранньому середньовіччі хмільні напої були досить поширені в побуті, не тільки святковому, а й повсякденному. Тому в

<sup>70</sup> Там само. С. 70.

<sup>71</sup> Там само. С. 71.

<sup>72</sup> Маркевич Н. А. Обычай, поверья, кухня и напитки малороссиян. *Українці: народні вірування, повір'я, демонологія*. Київ, 1991. С. 169.

## Культура харчування українців

усіх поученнях є перестороги: «Похотению едению время и мера, питию время и мера»<sup>73</sup>; «Не пресьштатяися въ всякой питии и не разливаися на различна брашна»<sup>74</sup>; «Дым прогонитъ пчелы, а пьянство святого духа прогонитъ, пьяница всь плоть есть и всь страстехъ исполненъ; пьяница ничто же блага не помышляеть., а во пьянице святыни отинудъ есть»<sup>75</sup>. У Києво-Печерському пастиріку в «Поученнях до простої чаді» таврувалося пияцтво як велике зло: «Яко пьяного смрадомъ отрыгающа, бог толма ненавидитъ, яко же мы пса мертва смердяща гнушаемся! ... Покайтесь, и лишитесь такова празднования, еже упиватися по праздникомъ, и плачитися, кающеся о пьянстве вашем...»<sup>76</sup>.

І хоча відомий вислів, що приписують князеві Володимирі: «Руси есть веселие питие, не можемъ бес того быти» (986 р.), став хрестоматійним, пияцтво засуджували й християнська, й побутова народна мораль. «Руська Правда» законодавчо визначала покарання за бійку й завдання тілесних ушкоджень чашею чи рогом, вірогідно, чиненими напідпитку, величезною на той час сумою – 12 гривен<sup>77</sup>.

Пияцтво засуджували у церковній літературі і в XV, і в XVI ст. У «Поученні митрополита Даниїла» заповідалося і єпископам, і пресвітерам, й іншому священному причту не пиячити, не грати в кості й у шахи. Так само слід було чинити «й мирським людям, що у шахах і у пияцтві вправляються»<sup>78</sup>.

<sup>73</sup> Памятники литературы Древней Руси. XII век. С. 400.

<sup>74</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 42.

<sup>75</sup> Памятники литературы Древней Руси. XII век. С. 404.

<sup>76</sup> Там само. С. 404, 406.

<sup>77</sup> Толочко А. Краткая редакция Правды Руской: происхождение текста. Київ, 2009. С. 119.

<sup>78</sup> Памятники литературы Древней Руси. XV – первая половина XVI века. Москва : Художественная литература, 1984. С. 394.

Відома дослідниця Наталя Яковенко серед персонажів судових скарг XVI–XVII ст. виділяє велику групу пияків і любителів азартних ігор. «Характерно, – пише вона, – що до моральної оцінки шкідливих звичок буденне сприйняття долучало й суто практичний аспект, оскільки пияцтво й азартні ігри ставили під загрозу майнове становище людини»<sup>79</sup>. «Домострой» приписував жінкам не пити з гостями: «А гостьби коли лучатся, и ихъ потчивати питьемъ, как пригожа: а самои пьяново питія, хмелново не пити»<sup>80</sup>.

Михайло Грушевський навів враження венеційського дипломата Амброджо Контаріні, що мандрував через Польщу, про непомірність у вживанні спиртних напоїв. Він повідомляв, що у Луцьку він з товаришами боявся за своє здоров'я, бо з нагоди якогось весілля всі (!) тутешні мешканці понापивалися й могли завдати подорожнім якогось прикрості. А про киян він каже, що вони «зрана до третьої години звичайно працюють, а потім розходяться по корчмах і там пересиджують до пізньої ночі, і часто, понापивавшись, починають між собою бійки»<sup>81</sup>.

Пияцтво було притаманне такому особливому лицарському стану, як козацтво. Широковідома думка про Байду починається словами: «В Цариграді на риночку та п'є Байда медгорілочку». Гійом де Боплан з подивом писав: «Зате, я гадаю, навряд чи жоден народ у світі давав би собі стільки волі у питті, як вони, бо не встигають протверезіти, як одразу ж (як-то кажуть) починають лікуватися тим, від чого постраждали»<sup>82</sup>.

<sup>79</sup> Яковенко Н. Паралельний світ. Дослідження з історії уявлень та ідей в Україні XVI–XVII ст. Київ, 2002. С. 117.

<sup>80</sup> Домострой Сильвестровского извода. Санкт-Петербург, 1902. С. 35.

<sup>81</sup> Грушевський М. Історія України-Руси. XIV–XVII віки. Т. VI. Київ, 1995. С. 402.

<sup>82</sup> Де Боплан Гійом Левассер. Опис України, кількох провінцій Королівства Польського, що тягнуться від кордонів Московії до границь

## Культура харчування українців

Ту ж рису козацького побуту осуджував і Д. Яворницький: «Великим недоліком запорозьких козаків була їхня пристрасть до спиртних напоїв. “У пияцтві й бражництві, – говорить очевидець, – вони прагнуть перевершити одне одного, и навряд чи знайдуться в усій християнській Європі такі безтурботні голови, як козацькі”. Нема в світі народу, котрий міг би сперечатися у пияцтві з козаками: не встигнуть проспатися і знову вже напиваються»<sup>83</sup>. Горілку називали «оковита» від перекрученої на свій лад латинської назви «аква віта». У козацьких думках корчма – «княгиня», особливою доблестю козаки вважали вміння перепити іншого. Хизування своїми пристрастями виливалися і в своєрідний «горілочаний» гумор:

- Хто ти?
- Оковита!
- А з чого ти?
- Із жита!
- Звідкіля ти?
- Із неба!
- А куди ти?
- Куди треба!
- А білет у тебе є?
- Ні нема!
- Так отут же тобі й тюрма!<sup>84</sup>.

Проте такий спиртний розгул козаки дозволяли собі лише у вільний час: «Однак усе це тільки під час дозвілля, – зазначав заради справедливості Г. де Боплан, – бо коли вони воюють або

---

Трансильванії, разом з їхніми звичаями, способом життя і веденням воєн. Київ ; Cambridge, 1990. С. 30–31.

<sup>83</sup> Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків : у 3 т. Київ : Наукова думка, 1990. Т. 1. С. 238–239.

<sup>84</sup> Там само. С. 239.

*Режим харчування. Застільний етикет*

коли задумують якусь справу, то вкрай тверезі»; «Під час походу ці люди дотримуються тверезості, і якщо між ними трапиться п'яниця, отаман наказує викинути його в море. Окрім того, жодної горілки везти з собою не дозволяється, оскільки під час походів і експедицій вони високо цінують тверезість»<sup>85</sup>. Про таке ж писав і Д. Яворницький. Цитуючи літопис Самійла Величка, він розповідав про тяжку кару для тих, хто і в походах дозволяв собі пити: кошовий отаман просто викидав їх за борт козацького човна – чайки<sup>86</sup>. До характеристики козаків Д. Яворницький додав: «Втім, поринаючи в розгул і бражництво, запорозькі козаки, однак, не були схожі на тих жалюгідних п'яниць, котрі пропивали свої душі в чорних і душних кабаках і котрі втрачали в них усякий образ і подобу створінь божих: лицар навіть у п'ятиці залишався лицарем»<sup>87</sup>. Узагалі, незважаючи на те, що в народі пияцтво вважали за особливу ознаку молодечтва, пияцтво на Запорожжі визнавали за гандж, ваду, а коші боролися з ним, як зі справжнім злом.

Однак не поспішали із запровадженням «сухого закону», про що свідчить інтерцизний універсал гетьмана Самойловича за 1685 рік: «І щоб кварта простої горілки в орендах продавалася нароздріб по три чехи, а при гуртовім продажі, тобто на весілля й на хрещення дітей, має продаватися за дешевшу ціну, щоб не заборонялося людям, як козакам, так і посполитим, на такі акти

<sup>85</sup> Де Боплан Гійом Левассер. Опис України, кількох провінцій Королівства Польського, що тягнуться від кордонів Московії до границь Трансільванії, разом з їхніми звичаями, способом життя і веденням воєн. Київ ; Cambridge, 1990. С. 31, 71.

<sup>86</sup> Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків : у 3 т. Київ : Наукова думка, 1990. Т. 1. С. 239.

<sup>87</sup> Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків : у 3 т. Київ : Наукова думка, 1990. Т. 1. С. 239.

## Культура харчування українців

---

купити горілки на боці або викурити її вдома... Ми дали цей універсал усім узагалі обивателям Лубенського полку»<sup>88</sup>.

Відома українська дослідниця Наталя Яковенко звернула увагу на суперечність християнської моралі й побутових реалій XVI–XVII ст. Нагодувати голодного, напоїти спраглою, одягнути нагого, прийняти гідно гостя залишалося нормою поведінки благочестивої людини. Проте, збільшення антисоціальних елементів – волоцюг, жебраків, калік породжувало негативне ставлення до них, як людей чужих, не гідних поваги і співчуття. Каліки тут не обов'язково інваліди, але люди перехожі, не прикріплені ні до локусу, ні до якогось соціуму. Корчми стають притулком таких небезпечних осіб: «У корчмах, як констатує Статут 1588 р., “установичне забойства, злодеяства, розбойи иншие многие збытки деются”. З таким твердженням цілком солідаризується рядовий обиватель»<sup>89</sup>.

Шинки й корчми, що були, за словами літописців, «немал в каждом дворі», провокували нестриманість, «свари, позви», «безчетности и частие забойства»<sup>90</sup>. Тому за часів кріпацтва прогресивні поміщики забороняли шинкарям продавати горілку його кріпакам в борг: «Кріпакам горілки з шинків панських в борг під жодним приводом не давати під загрозою жорстокого покарання»<sup>91</sup> (Прилуцький повіт).

У містах численні корчми й шинки користувалися попитом і в панів, і в місцевих міщан, і в прибульців – купців, селян, що приїздили на ярмарки чи в інших справах. Саме тут за чаркою

---

<sup>88</sup> Величко Самійло. Літопис. Київ : Дніпро, 1991. Т. 1. С. 302.

<sup>89</sup> Яковенко Н. Паралельний світ. Дослідження з історії уявлень та ідей в Україні XVI–XVII ст. Київ, 2002. С. 116.

<sup>90</sup> Літопис Самовидця. Київ, 1971. С. 125.

<sup>91</sup> Луцицкий И. Из недавнего прошлого. Оттиск из журнала «Киевская старина». Київ, 1901. С. 7–8.

вирішували різні питання: купівлі-продажу, обумовлювали родинні проблеми, проблеми зі спадком та ін. Прислів'я говорить: «У корчмі, як і в бані, усі рівні дворяни». «Корчма – це народний клуб, – писав П. Чубинський, – ...приходять в корчму не з тією метою, щоб напитися, але більше являються з наміром людей подивитись і себе показати»<sup>92</sup>. Наприкінці XIX ст. М. Сумцов уже зауважував переродження корчм у шинки під польсько-німецьким впливом і в кабаки під російським (московським), де спілкування відходить на другий план, а їжу взагалі не подають. Він називає шинки й кабаки «темною й однобічною установою, таким місцем, де тільки п'ють»<sup>93</sup>.

В українській традиції XVIII–XIX ст. простежуються етикетні застільні норми, вироблені попередніми віками. За стіл сідали після молитви з чисто вимитими руками, посуд і прибори (у селян ложки) мали бути чисті і сухі, а сам стіл після кожного обіду мили й скоблили ножом. За обідом не слід було багато говорити, сміятися, стукати ложками, гойдати під столом ногами. Коли споживали їжу зі спільної миски, дотримувалися черговості, щоб ложки не «зустрічалися» у страві, їли без поспіху, з гідністю. У XVII ст. поет Каріон Істомін писав:

Ястие на столъ стави благочинно,  
Сосуды чисты имей неповинно...  
Кушай помалу, чего доведется,  
Поядши испий, егда поднесется.  
Брашны, питиемъ юнъ не тяготися,  
Словом, вежествомъ всемъ честенъ явися<sup>94</sup>.

<sup>92</sup> Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в западно-русский край. Т. 7. 1872. С. 450.

<sup>93</sup> Сумцов Н. Ф. Культурные переживания. Київ, 1890. С. 73.

<sup>94</sup> Памятники литературы Древней Руси. XVII век. Книга третья. Москва, 1994. С. 245.

## Культура харчування українців

Ще у XVI–XVII ст. доводилося боротися за молитву перед обідом: «І не тільки в церкві, але й до трапези сідаючи, – закликав Іван Вишенський, – хрестом себе знаменуйте... На трапезі без молитов (по-свинському) їсти не починайте, як оце нині оскотілі їсте. Після їжі знову подяку за церковним уставом промовляйте»<sup>95</sup>.

Ті ж вимоги в XVI ст. висував і збірник стародавніх моральних норм – «Домострой»: «Егда трапезу предпоставляеши, вначале священницы Отца и Сына и Святаго Духа прославляютъ, <...> и егда ядыху съ благодарениемъ и съ молчаниемъ или съ духовною беседою, тогда Ангели невидимо предстоятъ и написыють дела добрая; и ества и питье въ сладость бываетъ. Аще начнетъ предпоставленую еству и питье похулять, тогда мольило [хробаки. – Л. А.] обращается сіи вкушаютъ и аще скаредныя речи, и блудныя срамословие и смехотворение, и всякое глумление, или гусли и плясание, и плескание и скокание в всякие игры, и песни бесовские, – тогда, якоже дым отгонитъ пчелы, такоже и отыдутъ Ангели Божіи отъ тоя трапезы и смрадныя беседы...»<sup>96</sup>.

Ложками як повсякденними й головними індивідуальними столовими приборами користувалися до XIX ст. Виделки з'явилися у Європі лише в XVI–XVII ст., спершу у Венеції, потім у Франції<sup>97</sup>. До того виделка була кухонним прибором для діставання вареного м'яса з окропу. З інвентарного реєстру речей Януша Острозького, спадкоємця Костянтина Острозького, Михайло Грушевський назвав 36 срібних ложок тільки в одній зі скринь, в іншій – 12 ложок і стільки ж виделок, а в третій –

<sup>95</sup> Вишенський І. Твори. Київ : Дніпро, 1986. С. 84.

<sup>96</sup> Домострой Сильвестровского извода. Санкт-Петербург, 1902. С. 12–13.

<sup>97</sup> Бродель Фернан. Структуры повседневности. Возможное и невозможное. Москва, 1986. С. 199.



понад 17 дванадцяток різних родів ложок: «золочених і білих, між ними – дванадцятка золотистих «волоської роботи», а є й «козацької», є різні спеціальності – ложки коральові, кришталові, з перлової маси, оправленої в золото, ножів тільки три дванадцятки, між ними також саджені камінем або з ручками з каміння»<sup>98</sup>.

Стосунки *гість / хазяїн* у традиціях українського народно-го етикету склалися, як правило, на користь гостей. Гостям пропонувалося найкраще, що було в домі, гостям вибачали деякі вільності поведінки, навіть відхилення від звичаєвих норм: «Газда в кут, коли гості суть». Піддавали громадському осудові тих, хто не вмів гідно приймати гостей: «Вітали, а за здоров'я не питали»; «Давали їсти й пити, та не було кому просити»; «Вміла подавати, та не вміла припрошати»; «Їсти й пити було, та принуки не було»; «Просили їсти, та не дали де сісти». Функцією гостей, у свою чергу, було вихваляння господарів, добрі побажання, тости: «А батькові твоєму щоб жито родило!»; «Бодай на вас добра година та грошей торбина, а до того ж дітвори сотні півтори!»; «Щоб ви міряли гроші мискою, а дітей колискою!»; «Бувай здорова, як риба, гожа, як вода, весела, як весна, робоча, як бджола, багата, як земля!»; «Дай вам Бог, жити, мед-вино пити, хліб жувати і добра наживати!»; «Коноплі під стелю, а льон по коліна, щоб у ваших хрещеників голова не боліла»; «Накажи вас, Боже, хлібом та сіллю!». При цьому кожен з гостей мав своє закріплене традицією місце в гостині і тримався адекватної лінії поведінки, згідно зі своєю позицією в даній ситуації. Скажімо, куми на хрестинах чи на весіллі мали вищий статус, ніж інші гості, незалежно від їхнього віку, але на храмових застіллях більшу роль відведено ста-

<sup>98</sup> Грушевський М. С. Нарис історії Київської землі від смерті Ярослава до кінця XIV сторіччя. Київ : Наукова думка, 1991. С. 397–398..

## Культура харчування українців

---

рійшинам і церковним служителям. Така соціальна нерівність, що залежала від ситуації, саме й «виправлялася» за інших обставин: *нижчий* ставав *вищим* і навпаки. У такий спосіб етикет «виробляє» своєрідні стандарти поведінки для збалансування стосунків усередині спільноти.

Хлібосольство як синонім гостинності не раз згадане у документах і билинах: «Напоите, накормите, оуне ина, и боле же чтите гость аще не можете даром – брашьном и питьем» (1125 р.)<sup>99</sup>. [«Даром» тут називають дарунок – Л. А.]. Іноземці засвідчували гостинність і щедрість слов'ян, що не відпускали гостей без частунку<sup>100</sup>. Гостинність поширювалася не лише на своїх, але й на чужих, навіть іновірців і ворогів. Суворий своїм ставленням до католиків-латинян Києво-Печерський патерик наставляв бути прихильними до «просящих»: «Давайте им Бога ради ясти, но в их съсудах: аще ли не будетъ в них съсуда, въ своем дати и потом, измывши съсуд, молитва дати»<sup>101</sup>. Там же пролунав заклик, попри ксенофобську нетерпимість до інших віросповідувань: «Аще видища нага, одежи ї, или гладна, или бедою одержима, помилуй ї. И аще ти будетъ от которы веры еретикъ и латининъ, всякого помилуй и от бед избави и мзды от господа не грешши...»<sup>102</sup>. Відомі бучні бенкети київських князів на честь славетних перемог або й тризн. Княгиня Ольга (945–954 рр.) виставляла древлянам питний мед на поминках за убитим чоловіком: «Посем седоша древляне пити, и повеле Ольга отроком своїм служити пред ними»<sup>103</sup>. Князь Володимир на честь подолання

---

<sup>99</sup> ПСРЛ. Т. 1. В. 1. С. 246.

<sup>100</sup> Макушев В. Сказания иностранцев о быте и нравах славян. Санкт-Петербург, 1861. С. 154, 161.

<sup>101</sup> Памятники литературы Древней Руси. XII век. Москва, 1980. С. 616.

<sup>102</sup> Там само. С. 616.

<sup>103</sup> Повести Древней Руси. Ленинград, 1983. С. 42–43.

печенігів після облоги 996 року, наказавши зварити триста провар меду, протягом восьми днів святкував перемогу, частуючи й переможених, і свою дружину, і бідних поселян<sup>104</sup>.

І в літописі Самійла Величка описано бенкет, який влаштував Богдан Хмельницький після битви під Корсунем: «Хмельницький учинив великий бенкет, щедро пригостивши на ньому свою старшину й значних козаків, а також Туган-бея зі значними татарами і полонян, польських панів. Рядовому козацтву й татарам було видано 25 кувфів горілки і наказано було також напоїти рядове полонене товариство польське»<sup>105</sup>.

Слово «гість» має давньоруські корені, де воно означало – «іноземець», «іноземний купець», як і в більшості слов'янських мов. Так само латинське *hostis* мало початкове значення – «чужинець, гість», а пізніше – «ворожий чужоземець, ворог»<sup>106</sup>. Відомий історик, дослідник Київської Русі, Є. Анічков вважав частування гостей і вживання з ними спільної трапези аналогом милостині або жертви в народних уявленнях<sup>107</sup>. Отже, приймали гостей і своїх, не цуралися і гостей-чужинців, котрих частували і вшановували за етикетом. У Симеона Полоцького (XVII ст.) є чотиривірш:

Гостя чредить радість  
Паче, неже сладость.  
Аще косвенно зриши,  
Зле ты гостя чредиши<sup>108</sup>.

<sup>104</sup> Карамзин Н. М. История государства Российского : в 12 т. Москва, 1989. Т. 1. С. 157.

<sup>105</sup> Величко С. Літопис. Київ : Дніпро, 1991. Т. 1. С. 71–71.

<sup>106</sup> Етимологічний словник української мови. А–Г. Т. 1. Київ, 1982. С. 517.

<sup>107</sup> Анічков Е. Язычество и Древняя Русь. Санкт-Петербург, 1914. С. 159.

<sup>108</sup> Памятники литературы Древней Руси. XVII век. Книга третья. Москва, 1994. С. 67.

## Культура харчування українців

(*Чредить* – тут насичувати черево, годувати; *косвенно* – косо, недоброзичливо).

У древньоруській традиції словом «гостьба» (гостина) позначали власне пригощання, бенкет. У І. Срезневського: «Царь зело о семъ возрадовался, и много толстотну гостьбу сотвори его ради, и нищим много раздав»<sup>109</sup>. Те ж значення має й давньоруське слово «гоститва» – бенкет, учта, пир: «Сотвори Авраам гоститву велику»<sup>110</sup>. З розвитком ремесел у містах з Магдебурзьким правом вже на рубежі XV–XVI ст. активізувалися ярмарки з торгівлі сільськогосподарськими товарами і ремісничими виробами. Торгівців і в той час називали «купцями» чи «гостями»<sup>111</sup>.

Оповідання щодо гостьового етикету, розказане Микитою Коржем, із притаманним козакам добрим гумором, навів А. Скальковський. Особливою соціальною групою на Січі були чабани (табунники, скотарі), які дозволяли собі не бути прикріпленими до певного коша, а з огляду на своє заняття мандрували степом. Якщо чабан надумає піти або поїхати до чужого коша, «і, прийшовши туди, застане господарів за обідом або вечерею, то говорить: “Хліб та сіль, пани-молодці!”. Ті відповідають: “Їмо свій, а ти біля порога стій”. – “Ні, братці, – відповідає гість, – давайте і мені місце”, – виймає ложку й сідає до казана. Чабани-господарі скрикують: “То козак здогадливий! Вечеряй, братчику, вечеряй!”, – дають йому найкраще місце і приймають як побратима. Якщо ж трапиться інакше, то такого козака називають оглухом»<sup>112</sup>.

<sup>109</sup> Срезневський І. І. Матеріали для словаря древнерусского языка по письменным памятникам. Санкт-Петербург, 1893. Т. 1. Ствб. 570.

<sup>110</sup> Там само. Ствб. 568.

<sup>111</sup> Мишко Д. І. Українсько-російські зв'язки в XIV–XVI ст. Київ, 1959. С. 79.

<sup>112</sup> Скальковський А. О. Історія Нової Січі або останнього Коша Запорозького. Дніпропетровськ, 1994. С. 201–202.

*Режим харчування. Застільний етикет*

До усіх заїжджих і захожих людей запорожці були вкрай доброзичливі. Д. Яворницький навів розповіді Микити Коржа: «Цей звичай [гостинності – Л. А.] був у запорожців не лише до приятелів і знайомих, але й до сторонніх людей, і здійснювали сю добродичність до прочан чи мандрівників суворо й неухильно»<sup>113</sup>. П. Куліш теж навів приклади добродичності козаків, їх гостинности без сподівань на подяку й відплату: «Там ніхто, бувало, не сміє сказати старому чоловіку: “Ти даремно хліб їси”. Приїжджай туди всяк, увіткни в землю списа, повісь янчарку (шаблю) і лежи собі хоч три місяці, – пий і їж все готове. Тільки й справи, що встань та помолись Богу; а коли є гроші, ступай у корчму пити горілку. Якщо ж хто скаже: “Дурно хліб їси”, то козаки в той же час накинуться: “А, ти вже закозакувався, сякий-такий син!”»<sup>114</sup>. Вербальні формули в оказійній гостині («Хліб та сіль!», «Просимо до нашого хліба-солі!») збереглися як важливі елементи етикету до наших днів.

Приязно зустрічали в козаків і всіляких послів. Шведський посол К. Я. Гільдебрандт відзначав дуже гостинний прийом їхнього посольства у Чигирині в гетьмана Богдана Хмельницького. Їм надіслали всілякий провіант, пашу для коней і «цинкову сулію, повну оковитої (vol Aquavit)»<sup>115</sup>. З останньою, однак, відбувся казус. Посол, який був практично непитущим, передав для запасу горілку своєму «спедиторові», Томі Зібенайхові, якого через надмірну любов до алкогольних напоїв прозивали «Sibesäuffer-om» («Зібе-п’яниця»), і він ту

<sup>113</sup> Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків. Київ : Наукова думка, 1990. Т. 1. С. 234.

<sup>114</sup> Куліш П. А. Записки о Южной Руси. Санкт-Петербург, 1856. Т. 1. С. 151.

<sup>115</sup> Січинський В. Чужинці про Україну. Київ, 1992. С. 98.

## Культура харчування українців

сулію випив сам, чим викликав незадоволення і гнів посла<sup>116</sup>. Російський посол Патрик Гордон (шотландець за походженням), перебуваючи 1678 року в Україні в Батурині, хвалив прийом у гетьмана Самойловича, де вони «розмовляли дуже основно про москалів, а також про інші державні справи», після чого гетьман його відпустив «додому з найбільш дружніми висловами і прислав до мешкання усякі провіянти»<sup>117</sup>.

Однією з форм єднання по хлібу була братчина – церковна, мужицька, професійна:

«Те мужики новгородские  
Сходилися в братчину Никольщину.  
Начинають пить канун пива ячныя.  
И пришел тут к ним удалой  
добрый молодец,  
Бьет челом поклоняется:  
“Примите меня во братчину Никольщину,  
А я вам сыпь плачу немалую”»<sup>118</sup> – оспівано в  
билинах київського циклу.

Гостинність таких юнацько-чоловічих братчиків була відома, тому в документах трапляються навіть перестороги: «Въ села (митрополичьѣ) по праздникамъ и по пиромъ и по братшинамъ никому незваными не ездити» (XV ст.); «Тиуномъ и наместничьим людемъ на пиръ и въ братчины незваными не ходити, а кто придетъ къ нимъ на пиръ и на братчину незванъ, и они того вышлютъ вон беспенно» (1488 р.)<sup>119</sup>. Мабуть, князівські тіуни та інші чиновники нерідко користувалися своїм службовим стано-

<sup>116</sup> Там само.

<sup>117</sup> Там само. С. 115.

<sup>118</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 174–175.

<sup>119</sup> Там само. Стлб. 174.

вищем, щоб пображничати задарма, бо в князівських, царських і митрополичих грамотах таких настанов безліч.

Звичайну гостину в Україні XVIII ст. описав Ян Бистронь. Як тільки-но слуги побачили, що наближаються гості, гайдук надіває кептар, а пан – найліпший кунтуш. Гостей зустрічають вже на порозі – пан заводить у покої гостя, а пані – його дружину. Із церемоніями і взаємними компліментами гостей садять у крісла і підносять частування. Гайдук на таці несе кілька пляшок з різноманітними напоями і одним келихом приблизно на півкварти <sup>120</sup>. Коли пляшки осушували, гайдук приносив нові. І чарку ще більшого розміру. Потім нарешті гостей запрошували за стіл. Уявити собі гостину без застілля було неможливо <sup>121</sup>.

Гостинність була однією з постійних чеснот, якими пишалися українці й у пізніші часи. В історичному та географічному описі Київського намісництва за 1787 рік читаємо: «Спосіб життя сього народу відрізняється охайністю, достатком і чисельністю наїдків, а найпаче – гостинністю» <sup>122</sup>. Опанас Шафонський, який досліджував спосіб життя чернігівців у середині XVIII ст., писав про «почесних людей», тобто нову українську аристократію: «Хлебосольство и притом излишнее употребление напитков у многих поныне продолжается; многие, однако последуя великороссийскому дворянству, гостей лишним потчеванием не отягощают» <sup>123</sup>.

<sup>120</sup> Кварта – тогочасна міра рідких і сипучих продуктів, що дорівнює приблизно 1 л.

<sup>121</sup> Bystron Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI – XVIII. Warszawa, 1976. T. 2. С. 162.

<sup>122</sup> Описи Київського намісництва 70–80 років XVIII ст. Київ : Наукова думка, 1989. С. 179.

<sup>123</sup> Шафонский А. Черниговскаго наместничества топографическое описание с кратким географическим и историческим описанием Малой России, сочиненное Афанасием Шафонским. Київ, 1851. С. 36–37.

## Культура харчування українців

---

За звичаєм слід було годувати й найманих робітників, наймитів. Грамота кінця XIV – початку XV ст. повідомляє: «А то на каждую неделю каждому тесле давалъ по съми грон широких и ещи к тому истраву всем давал и ести и пити»<sup>124</sup>.

Існував уже в XIV ст. звичай могорича, про який не раз згадано в тогочасних документах: «А пить могоричь оу аньдрика оу дому лысого за две гривни веснии меду за гривну, а пива за гривну...»; «А пить моричь в олеша оу дому, за полгривны грошов»<sup>125</sup>. Як бачимо, у купчих грамотах указано розмір могорича і навіть місце, де його повинні були розпивати.

Чималу роль у житті середньовічного суспільства відігравала система дарування, яка складалася переважно з обміну дарами<sup>126</sup>. Дарунки вимагали взаєморозрахунків, не завжди адекватних матеріально, – відплатою могла бути вірність у служінні князю чи то боярину, запрошення на домашні урочистості (весілля, хрестини, похорон) та ін. М. Попович звернув увагу на те, що народ міг ставити вимоги до князя видати їм коней і зброю – «загальне озброєння за допомогою князя киян, як і інших городян, було, вочевидь, у звичаях часів»<sup>127</sup>.

Давньоруські літописці вихваляють, можливо, аж занадто, київського князя Володимира, відомого своїм жебраколюбством: «Повеле всякому нищему и оубоному приходити на дворать княжь и взимати всяку потробу, питье и яденье» (996 р.); «Повеле пристроити кола, вьскладше хлебы, рыбы, овощь различнии, медь в бьчелкахъ и вь других квась, во-

---

<sup>124</sup> Грамоти XIV ст. Київ, 1974. С. 72.

<sup>125</sup> Грамоти XIV ст. Київ, 1974. С. 40, 58.

<sup>126</sup> Гуревич А. Я. Категории средневековой культуры. Москва: Искусство, 1984. С. 234.

<sup>127</sup> Попович М. Філософія свободи. Харків, 2018. С. 86.



зиту по городу» (996 р.)<sup>128</sup>. І. Фроянов застерігав від повного довір'я літописцям, котрі грішили проти історичної правди на угоду княжій владі. Проте він вважав, що такі дари бідним були і мали конкретну політичну мету – заручитись прихильністю й підтримкою мас населення<sup>129</sup>. У «Повісті про вбивство Андрія Боголюбського» (XII ст.) серед чеснот, якими він був нагороджений, особливо відзначається його доброта до бідних, убогих і хворих: «И сю добродетель именя: веляшетъ по вси дни возити по городу брашно и питие разнoличное болнымъ и нищимъ на потребу, и, видя всякого нища приходящего к собе просить, подавая имъ прошенья ихъ»<sup>130</sup>.

У калічих піснях оспівано доброту князів і бояр, зокрема князя Володимира, який, відправивши калік до стольного Києва, обіцяє їм, що сама княгиня посадить їх:

«За те столы убранья;  
А и столники, чашники  
Поворачиваютъ, пошевеливаютъ  
Своих они приспешников;  
Понесли-та евства сахарныя  
Понесли питья медвяные, –  
А и те калики перехоžia  
Сидят за столами убраными,  
Убираютъ яства сахарныя,  
А и те видь пьютъ питья медвяныя  
И сидят они время час-другой»<sup>131</sup>.

<sup>128</sup> ПСРЛ. Т. 1. Вып. 1. С. 125, 126.

<sup>129</sup> Фроянов И. Я. Киевская Русь. Очерки социально-политической истории. Ленинград, 1980. С. 141, 142, 148.

<sup>130</sup> Памятники литературы Древней Руси. XII век. Москва, 1980. С. 326.

<sup>131</sup> Аничков Е. Из прошлого калик перехожих. Санкт-Петербург, 1913. С. 187–188.

## Культура харчування українців

---

Допомогу нужденним, прошкакам, прочанам вважали найпершим обов'язком кожної людини не лише в голодні роки середньовіччя.

Звичай давати милостиню або годувати голодних залишився притаманним українцям аж до наших днів. «Сьогодні гордий, а завтра – з торбою», – говорять у народі. Страх перед нуждою й жебрацтвом породив численні перекази й легенди про покарання тих, хто порушував неписаний закон допомоги тим, хто потребує. Одну з таких легенд записав у XVII ст. Петро Могила. До Печерської Лаври за архімандрита Єлисея Плетенецького сходилися численні жебраки, і в монастирі внаслідок цього була велика трата хліба. Архімандрит, побачивши серед прошаків багато здорових і сильних людей, повелів видавати милостиню тільки старим і недужим, а здорових проганяти. Коли він повернувся до своєї келії, випав такий великий град, що всі жита на монастирських нивах побив, сусідні ж поля лишилися неушкодженими. Після цього старий архімандрит повелів давати милостиню всім, хто просить, нікому не відмовляючи: «Дай... тим, що потребують, тобі не убуде, обитель же свята не оскудіє»<sup>132</sup>. У посланні Йосипа Волоцького (XV ст.) сказано: «А витрачається щороку по півтораста рублів грошима, а часом і більше, та хліба по три тисячі четвертей витрачається, тому що кожного дня у трапезній їдять іноді шістсот, а іноді сімсот душ: скільки Бог пошле, стільки й витрачається»<sup>133</sup>. Настоятель Києво-Межигірського монастиря скаржився синодові на неможливість існування монастиря без доходів із Січі: «Мистирь кружки не имеет, да и собирать оной неоткуда, за не битием никаких боголюбов по отдаленности мистиря от города, а кой и бывають

---

<sup>132</sup> Українська література XXVII ст. Київ : Наукова думка, 1987. С. 421.

<sup>133</sup> Памятники литературы Древней Руси. Конец XV – первая половина XVI века. Москва, 1984. С. 356–357.

временемъ – и те не подають, но болше и сами пищею от мистиря питаются» (1774 р.)<sup>134</sup>.

Дарунок як матеріальний символ гостини в українській народній культурі відігравав таку ж значущу роль, як і в інших культурах, хоч, на перший погляд, не можна проводити повну аналогію цього феномену з подібним у побутовій культурі, скажімо, народів Кавказу. Однак за своїм семіотичним статусом він є настільки ж важливим у гостьовій структурі українців. Залишки архаїчних норм поведінки можна вбачати в обов'язковості дарування подарунків гостями і одержування ними подарунків навзаєм. У структурі *дарунок/віддарунок* дарунок мусить бути вагомішим, а віддарунок, як правило, має чисто символічний характер, що не зменшує його значення у гостині. Скажімо, дарування молодих на весіллі супроводжувалося майже повсюди в Україні роздаванням короваю. Так хліб (коровай) стає справжньою цінністю – віддарунком за подарунок молодим і його вважають абсолютно адекватним предметом. Однак стосунки в народному етикеті обміну дарами не такі й прості. Гості, йдучи на весілля (родини, хрестини), брали на себе зобов'язання й самі приймати гостей, а, отже, й подарунки від них, а господарі через певний час ставали гостями, тобто одержували статус дарувальників. Траплялося, що до господарів не з'являлися запрошені заздалегідь гості, і гостина не відбувалася. А траплялося це в тих випадках, коли господарі свого часу ігнорували запрошення односельців і не ходили до них на гостини. З іншого боку, побувавши в гостях, слід було запросити господарів до себе: «У гості ходить – треба й до себе водить»; «Любиш в гостях бувати, люби ж гостей і приймати». Отже, установка на обов'язковість подарунка для

---

<sup>134</sup> Архів Коша Нової Запорозької Січі. Корпус документів 1734–1775 рр. Київ, 1998. Т. 1. С. 188.

## Культура харчування українців

---

отримання віддарунка і взаємного споживання страви на гостині для продовження дружніх стосунків є й нині неодмінним елементом етикету.

Одним із проявів громадського життя були в часи Київської Русі учти, бенкети («пиры») при князівському дворі (при Володимирі – у князівській гридниці), що відбувалися регулярно, щонеділі <sup>135</sup>:

Солнышко Владимир стольнокиевский  
По гридне столовой похаживает <sup>136</sup>.

Тут бенкетували бояри, гриді, сотські, десятські та ін. (996 р.) <sup>137</sup>:

У ласкова у князя у Володимира  
Было пированьице – почестен пир  
На многих князей, на бояр,  
На русских могучих богатырей  
И на всю поленицу удалую <sup>138</sup>.

Столові прибори не відрізнялися вишуканістю. У X ст. навіть на князівських столах ставили простий посуд і клали дерев'яні ложки. Літописець з гумором описав конфліктну ситуацію на князівському бенкеті (996 р.): «Егда же подъпыхуться начьняхуть роптати на князь глаголюще: зло есть нашим головамъ, да намъ ясти деревяными лъжицами, а не сребряными. Се слышав Володимиръ, повеле исковати лъжице сребряни ясти дружине, рек сице, яко “Сребром и златом не имам налести

---

<sup>135</sup> Рабинович М. Г. Очерки этнографии русского феодального города. Горожане, их общественный и домашний быт. Москва, 1978. С. 77.

<sup>136</sup> Былины. Ленинград, 1957. С. 228.

<sup>137</sup> ПСРЛ. Т. 1. В. 1. С. 126.

<sup>138</sup> Былины. Ленинград, 1957. С. 170.

дружини, а дружиною налезу сребро и злато, яко же дедъ мои и отецъ мои доискася дружиною злата и сребра»<sup>139</sup>.

Відомий археолог і етнограф М. Рабінович застерігав від некритичного ставлення до писемних джерел і повної довіри літописцям, які твердили, що на бенкети зазвичай запрошували все населення міста. Можливо, у котрісь святкові й особливо урочисті дні так і чинили, але щотижневі бенкети все ж, мабуть, мали службовий характер. Б. Рибаків також вважав, що учтами князь Володимир мав на меті приваблювати людей у князівську дружину<sup>140</sup>. І. Фроянов, підтримуючи Б. Рибаківа, зазначав, що учти князя Володимира були формою спілкування княжої влади з народом (окрім дружини, звісно), зняряддям укріплення її престижу в народі<sup>141</sup>. Так само думав і А. Гуревич, який зауважував до того ж, що середньовічні бенкети були й однією з форм обміну дарами між вождем і підлеглими<sup>142</sup>. Але навіть якщо такі учти влаштовували з суто популістською метою, вони так чи інакше являли собою приклад єднання влади з народом.

Навіть присутні на бенкетах завжди мали визначене місце, згідно з їхнім соціальним статусом. У билині про богатиря Сухмантія князь звертався до нього:

Али чара ти шла не рядобная,  
Али место было не по отчине?<sup>143</sup>

<sup>139</sup> ПСРЛ. Т. 1. Вып. 1. С. 126.

<sup>140</sup> Рыбаков Б. А. Киевская Русь и русские княжества XII–XIII вв. Москва, 1982. С. 387–388.

<sup>141</sup> Фроянов И. Я. Киевская Русь. Очерки социально-политической истории. Ленинград, 1980. С. 142, 143.

<sup>142</sup> Гуревич А. Я. Категории средневековой культуры. Москва : Искусство, 1984. С. 238–241.

<sup>143</sup> Былины. Ленинград, 1957. С. 170.

## *Культура харчування українців*

---

Отже, демократизм княжих бенкетів не був повноцінним, насправді соціальна ієрархія диктувала суворі рамки етикету: місце за столом – «по отчине», тобто за походженням, а чарку підносили тільки в ту чергу, яка регламентувалася соціальним станом гостя – «рядобная».

Просторова організація застілля залежить від ситуації, за для якої воно відбувається. Застілля за традицією може відбуватися в хаті, у тимчасовому критому приміщенні у дворі чи на вулиці, просто неба біля церкви, на цвинтарі або біля нього тощо. Проте у будь-якому приміщенні чи просто неба стіл має свої престижні місця, котрі посідають найпочесніші гості чи господарі, на честь яких організують урочистість (молоді на весіллі, баба-бранка й куми на хрестинах тощо). У хаті це місце навпроти дверей під образами, надворі ж – на торцевій частині столу, у всіх на виду.

І нині на велелюдних бенкетах запрошені й господарі дотримуються ієрархії розташування за столом залежно від соціального статусу (постійного чи okazійного). Ці традиції надзвичайно стабільні, їх порушення й сьогодні може призводити до конфліктів (варто згадати билінне «место по отчине»).

Місце і роль учасника застілля залежить від події і якісних характеристик самого учасника: його вік, громадський статус, стать, ступінь спорідненості, знайомства чи сусідські зв'язки. На весіллі головними особами, навколо котрих відбуваються дії, є молоді, а головними діючими особами і розпорядниками – рідні і хрещені батьки, дружки, дружки і бояри. На поминках в українській етикетній традиції розпорядниками й кухарями не можуть бути близькі родичі, а розташування за столом (чи кількома столами) досить демократичне – без урахування близькості до покійного чи його близьких. На хрестинах найважливіші особи не рідні батьки дитини, а хрещені

(у минулому найвищу роль відводили пупорізній бабі). На храмових святах чи Проводах (коли збираються громадські застілля-складки) центральною фігурою є священник місцевої парафії, навколо якого гуртується вся громада і поважні старші люди. У визначенні місця за столом виявлялася певна модель соціальної стратифікації співтрапезників.

Російська дослідниця Т. Вороніна стверджувала, що Давня Русь сприйняла візантійську музичну культуру водночас із прийняттям християнства<sup>144</sup>. Ця теза може бути істинною лише стосовно залучення до виконання під час застілля християнських «божественних» піснеспівів. І раніше на князівських та інших учтах співали й скоморохи, й учасники урочистостей. А співи в українських застіллях лунають і досі. На князівському бенкеті грали музики, танцювали й розважали гостей скоморохи (кощуни). Є. Аничков навів кілька документів, які свідчать про осуд отцями церкви князів, що користувалися такими послугами: «Смеха бегая лихаго; скомороха и сла точьхара и гудця и свирця не оуведи оу домъ свои глума ради, поганьско бо то есть. А не крестьянско»<sup>145</sup>.

Князівські учти не були звичайними розвагами, це були, скоріше, ради, на котрих вирішували службові питання<sup>146</sup>. І. Фроянов цілком слушно вважав, що, крім того, учти покли-

<sup>144</sup> Воронина Т. А. Заздравная чаша: к истории русского застолья (X–XVII века). *Хмельное и иное. Напитки народов мира*. Москва, 2008. С. 76.

<sup>145</sup> Аничков Е. Из прошлого калик переходжих. Санкт-Петербург, 1913. С. 198, 199.

<sup>146</sup> Мавродин В. В. Образование Древнерусского государства. Ленинград, 1945. С. 336; Фроянов И. Я. Киевская Русь. Ленинград, 1980. С. 142–143, 242–243; Рабинович М. Г. Очерки этнографии русского феодального города. С. 77.

## Культура харчування українців

кані були зміцнювати побутову близькість князя і дружини і характеризувались «єднанням по хлібу»<sup>147</sup>.

Видатний український вчений М. Грушевський відзначав, що дружина служила не землі, а князеві, дружинник же не брав на себе ніяких зобов'язань, він просто прагнув знайти собі вигідну службу. За будь-якого конфлікту він міг піти шукати собі іншого «доброго пана, що платить добре за службоньку», як співається у стародавній тогочасній колядці<sup>148</sup>. Російський історик І. Данилевський стверджує, що «князівсько-дружинні стосунки стали продовженням соціальних стосунків періоду воєнної демократії. Давньоруська дружина була своєрідною військовою общиною, якою керував князь – перший серед рівних. Від общини пішли відносини рівності, що знаходили зовнішнє вираження у дружинних бенкетах, які нагадували селянські «братчини», зрівнювальний, судячи з усього, порядок поділу воєнної здобичі <...> – головного джерела існування дружини»<sup>149</sup>. І. Данилевський цілком поділяє думку сучасних дослідників В. Кобрини і А. Юрганова про те, що руську дружину за «Повістю минулиих літ» можна уявити й своєрідною військовою общиною, і своєрідним козачим військом, очолюваним отаманом. «Від общини, – вважають історики, – йдуть відносини рівності, що знаходять зовнішній вияв у дружинних учтах (порівн. «братчини» у селянських общинах), від «козацтва» – роль воєнної здобичі як головного джерела існування»<sup>150</sup>. Видатний український філософ і культуролог М. Попович вважав, що «на

<sup>147</sup> Фроянов И. Я. Киевская Русь. С. 74.

<sup>148</sup> Грушевський М. С. Нарис історії Київської землі від смерті Ярослава до кінця XIV сторіччя. Київ : Наукова думка, 1991. С. 345.

<sup>149</sup> Данилевский И. Н. Древняя Русь глазами современников и потомков (IX–XII вв.). Москва, 2001. С. 110.

<sup>150</sup> Цит. за: Данилевский И. Н. Древняя Русь глазами современников и потомков (IX–XII вв.). Москва, 2001. С. 127–128.



історичну пам'ять і культурну самосвідомість східних слов'ян, зокрема українців, психологія дружинної єдності справила сильний вплив, <...> відголосок цієї ідеології неродинного братства-товариства зустрічаємо в Запорозькій Січі»<sup>151</sup>.

Що стосується етикетних застільних норм, то у часи козаччини рівність між простими козаками й старшиною на початку Запорозької Січі була значно усталенішою, ніж у середовищі князівської дружини. Місце за столом було довільним, подавали усім однакову їжу й однакові напої. Отамана вирізняла, як уже зазначено, лише подана на стіл риба головами до старшого. Щоправда, Й. Г. Георгі, який теж відзначав невибагливість і демократизм козацького застілля, вважав, що для отамана все ж робили певні преференції: для нього купували на базарі хліб, бо «в курнях не пекли хліба, вдовольняючись соломатою»<sup>152</sup>.

Їжу не можна було гудити, лише приймати з гідністю й подякою. Києво-Печерський патерик наочав: «Поставивше обедъ славийся Христос бог наш... егда же кончается обедъ, прославится девица Марія»<sup>153</sup>. Не слід було осуджувати не лише трапезу, але й тих, хто її з тобою приймав, тих, хто її готував: «Ты же, брате, не днесь похваляя лежащих на трапезе, и утро на валящего и на служащего брата ропщещи и сим... обрящещися мотыля ядый... Егда бо виде одинъ старецъ хулящих брашно мотыля ядущих, а хвалящих – мед ядущи... Ты же, егда еси или пиеш, благохвали бога»<sup>154</sup>.

<sup>151</sup> Попович М. Семіютика Києва. *Філософія свободи*. Київ, 2018. С. 88–89.

<sup>152</sup> Георгі Иоганн Готлиб. Описание всех, обитающих в Российском государстве, народов. Санкт-Петербург, 1799. Ч. 4. С. 369.

<sup>153</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 2. Стлб. 585–586.

<sup>154</sup> Памятники литературы Древней Руси. XII век. Москва, 1980. С. 476, 478.

## Культура харчування українців

У часи Київської Русі молода християнська церква вимагала від своїх парафіян помірності в усьому, зокрема в харчуванні. У поученні єпископа Білогородського багато закликів до відторгнення давніх язичницьких звичаїв нестримного переїдання і перепивання з танцями й музикою при цьому: «Егда бо упиваетеся, тогда блудите, и играете, плищете, пляшете, поете, в сопели сопете, завидите, рано пьете, объедаетеся, упиваетеся, блюете, льстите, злопоминаете... А и плясавица есть сатанина невеста, супружница диавола...»<sup>155</sup>.

У поета Івана Величковського (XVII ст.) в епіграмах є підтвердження сократівської формули «Не жити, еже ясти, но ясти, еже жити»:

«Не того ради жити, еже пресищати  
утробу і многії брашна поглотати,  
Но толико точію ясти, даби тіло  
возмогло житіє си соблюдати ціло»<sup>156</sup>.

Так само наголосив автор і на питті лише з необхідності:

«Не того ради жити, еже випивати,  
міри повні во чрево, як в дельву, вливати,  
Но єдиножди токмо іспий іли дважди,  
Даби, в тілі живуци, не умер од жажади»<sup>157</sup>.

І наприкінці XVI ст. відомий український письменник Іван Вишенський у своїх «посланнях» так само закликав: «Не тільки в церкві, але й до трапези сідаючи, хрестом себе знаменуйте»<sup>158</sup>. Розповідаючи про аскезу іноків, він протиставляв розгульний,

<sup>155</sup> Там само. С. 404.

<sup>156</sup> Українська література XXVII ст. Київ : Наукова думка, 1987. С. 312.

<sup>157</sup> Там само.

<sup>158</sup> Вишенський І. Твори. Київ : Дніпро, 1986. С. 34.

на його думку, побут світських людей, котрим недоступне буде Царство Небесне: «Чи ти його запитуєш про те, в чому вічне життя заховується? Чи не відаєш, що в тому житті, яким ти живеш, це тобі і вві сні не може приснитися? Чи ж бо не відаєш, що в тих численних мисах, півмисах, приставках, чорних і сірих, червоних і білих юхах і в численних скляницях та келишках, у мускатних винах, малмазіях, алякантах, ревулах, медах і пивах розмаїтих той смисл ще не має місця?»<sup>159</sup>. Засуджуючи мирську «розкіш окаянну», письменник засудив й «поганство» людського черева<sup>160</sup>. Проголошуючи життя іноків як подвиг і боротьбу з людськими гріхами, І. Вишенський іменував мирян, нестримних у своїх прагненнях до задоволень, у гедонізмі, «кровоїдами, м'ясоїдами, волоїдами, худобоїдами, звіроїдами, свиноїдами, куроїдами, гускоїдами, птахоїдами, ситоїдами, ласоїдами, маслоїдами, пирогоїдами». «Ще ти, – продовжував викривальну промову письменник, – периноспал, м'якоспал, подушкоспал, ще ти тілоугодник, ще ти тілолюбитель <...>; ще ти перцьолюбєць, шафранолюбєць, імбиролубєць, гвоздиколубєць, тминолюбєць, цукролюбєць та іншої бридні гірко- і солодколюбєць. Ще ти конфєтолюбєць, ще ти черевобісник»<sup>161</sup>.

Демонстративна, підкреслена аскетичність побуту була притаманна й запорозьким козакам. Безліч авторів розповідають про зневагу козаків до повсякденного побуту. «Козаки ввійшли в силу і набрали в мужності, привикли до недоїдання, спраги, спеки та інших незгод просто неба. За харч їм служило звичайне квашене тісто, яке вони варили нарідко і звали соломахою. Стравою своєю були цілком вдоволені, а коли траплялося, що страва випадала з рибою, або, як козаки кажуть, із щербою, то такий наїдок за

---

<sup>159</sup> Там само. С. 43.

<sup>160</sup> Там само. С. 55.

<sup>161</sup> Там само. С. 51.

## Культура харчування українців

---

найкращу трапезу вважали. Проживають вони в куренях по сто п'ятдесят чоловік, а буває й більше, і всі ото тільки згаданою щойно їжею й харчуються», – писав Гр. Грабянка<sup>162</sup>. Він же, журячися з приводу смерті Богдана Хмельницького, характеризував його як людину «воістину варту звання гетьмана». Його побутова поведінка не набагато різнилася від побуту простого козака: «Він не боявся біди, у найтяжчому становищі не втрачав голови, не боявся найтяжчої роботи, був міцний духом; з однаковою мужністю зносив мороз і спеку, їв і пив не скільки хотів, а скільки можна було, ні вдень, ні вночі не знемагав від безсоння, а коли справи і труд воїна зморювали його, то він спав невеличку крихту часу, і спав не на коштовних ліжках, а в постелі, що до лиця воїну. Лягаючи спати, не думав, як би знайти тихий куточок, а вкладався посеред військового гамору; одягався він так, як і всі інші, мав коней і зброю не набагато кращу, ніж в інших»<sup>163</sup>.

Дослідники відзначали простоту способу життя й побуту козаків, на відміну від «українського» (за висловом А. Скальковського) побуту, вони «були ще простішими й мали певні особливості, варті уваги»<sup>164</sup>. Трапеза була спільною для всіх козаків, що належали до певного куреня. На весь курінь варив страви один кухар, маючи при собі одного-двох хлопчиків-кухарчуків, які рубали дрова, носили воду,мили посуд і подавали на стіл<sup>165</sup>. Простота накриття столів вражала – кухарі накладали їжу у дерев'яні вагани – мископодібні корита, козаки їли дерев'яними ложками і запивали страву напоями з дерев'яних же ківшів-коряків, які називали «ми-

---

<sup>162</sup> Літопис гадяцького полковника Григорія Грабянки. Київ, 1992. С. 25.

<sup>163</sup> Там само. С. 111.

<sup>164</sup> Скальковський А. О. Історія Нової Січі або останнього Коша Запорозького. Дніпропетровськ, 1994. С. 199.

<sup>165</sup> Георги И. Г. Описание всех, обитающих в Российском государстве, народов. Санкт-Петербург, 1799. Ч. 4. С. 369.

хайликами», бо на Січі не користувалися чарками і шкаликами, вважаючи їх зайвою розкішшю. Їли всі разом із ваганів, відзнакою старшинства було лише те, що, подаючи рибу на дерев'яному стяблі, кухарі, як уже було зазначено, ставили її головами до отамана. За обід отаман і всі козаки розплачувалися копійкою, на ці гроші кухарі купували припаси для наступної трапези.

У походах же запорожці вели ще аскетичніший спосіб життя. Французький інженер Гійом де Боплан, який дивувався здатності козаків до надмірного пиття горілки, зазначав, що пили вони лише під час дозвілля<sup>166</sup>. Те ж відзначав і Павло Алеппський, що супроводжував Антіохійського патріарха Макарія під час його подорожі до Молдови, України й Росії у середині XVII ст. Він писав про Тимофія Хмельницького і його козаків: «У своїх походах вони вдовольняються надзвичайно малим: окрім сухого чорного хліба й води, нічого не знають»<sup>167</sup>.

Якщо козаки прагнули в своїх куренях якихось кращих наїдків, окрім найпростіших, – м'яса, дичини, вареників, сирників, гречаних галушок з часником, то вони робили складку, на зібрані гроші купували потрібні продукти і віддавали їх курінному кухареві. Такими «забаганками» вважали рубці («хляки») – страву з овечих шлунків чи кишок, свинину з хрінном, мамалигу (з пшоняного, а пізніше й кукурудзяного борошна) з бриндзою та ін.<sup>168</sup>, тобто не надто витончений харч. І все ж всі-

<sup>166</sup> Де Боплан Г. Л. Опис України, кількох провінцій Королівства Польського, що тягнуться від кордонів Московії до границь Трансильванії, разом з їхніми звичаями, способом життя і веденням воен. Київ; Cambridge, 1990. С. 31.

<sup>167</sup> Алеппский Павел. Путешествие антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XXVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Москва, 1896. Вып. 1. С. 92.

<sup>168</sup> Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків. Київ: Наукова думка, 1990. Т. 1. С. 244.

## Культура харчування українців

ляка вишуканість страв, різні «витребеньки» засуджувалися козаками й сприймалися як зрада козацьким звичаям. Козаків, котрі зраджували помірності як одній з головних чеснот, ганьбили її, вважали що вони «потурчилися, побусурманилися для панства великого, для лакомства нещасного»<sup>169</sup>. Таким давали прізвиська – Пундик, Мандрика, Мандрига, Сластіон і т. п.

А. Скальковський високо оцінював чесноти козаків, а надто їх скромність у повсякденному побуті: «У них... забав публічних не було, й ходіння до церкви, слухання священних гімнів або пісень бандуристів давали їм моральну, а бенкети – тілесну насолоду»<sup>170</sup>.

Протиставлення аскетичного харчування козаків гедоністичним нахилам шляхти зустрічаємо й у фольклорі:

«Гей, пане Потоцький!  
Чому в тебе й досі розум жіноцький?  
Не вмів ти еси в Кам'янським Подільці побувати,  
Печеного поросяти,  
Куриці з перцем та з шапраном уживати,  
А тепер не зумієш ти з нами, козаками, воювати  
І житньої соломахи з тузлуком уплітати»<sup>171</sup>.

Повсякденний застільний етикет вимагав від козаків молитви про хліб щоденний перед тим, як сісти за сирно – стіл. Після трапези козаки вставали, хрестилися на ікони, дякували отаманові і курінному кухареві: «Спасибі, братику, що ти наго-

<sup>169</sup> Героїчний епос українського народу. Хрестоматія. Київ : Либідь, 1993. С. 28.

<sup>170</sup> Скальковський А. О. Історія Нової Січі або останнього Коша Запорозького. Дніпропетровськ, 1994. С. 200.

<sup>171</sup> Героїчний епос українського народу. Хрестоматія. Київ : Либідь, 1993. С. 73–74.

*Режим харчування. Застільний етикет*

дував козаків!»<sup>172</sup>. Гарячим сніданком після молитви починали день зі сходом сонця, до обіду курінний кухар скликав заповрождців ударом об казан рівно опівдні, вечеря так само складалася з гарячих страв після заходу сонця.

Проте, попри заклики до помірності в життєвих насолодах, у літературі XVII ст. побутувала й думка про помірність і в аскетичних проявах як відмові в необхідному. Симеон Полоцький (XVII ст.) писав:

«Воздержание аще безмерно храниши,  
множицею души ти вредъ велий твориши:  
Плоти бо изнемогшей умъ не добръ бываетъ –  
разсуждение въ меру вся да устрояетъ.  
Уне есть мерно во вся дни вкушати,  
нежели долго от пищъ ся держати:  
Пост бо безмерный силу истребляетъ,  
дух унынья и печаль рождаетъ»<sup>173</sup>.

Отже, засуджували всілякі відхилення від норми – від надмірної аскетичності і до безмежного гедонізму.

Нерідкісні в середньовіччі й нові часи голодні роки, постійне недоотримання білкових речовин призводили до створення певного ідеалу гарної і здорової людини. Це мала бути огрядна (аж надмірно гладка) людина з круглим обличчям і рум'яними щоками. Повнота асоціювалась із багатством і успішністю. Переважна ж більшість населення України мала худу статуру, і повнотілість, повновидість вважали за ідеал краси. «Жінка немила, як худа, мов кобила»; «У повного хазяїна й худоба вгодована», – засвідчують народні прислів'я.

<sup>172</sup> Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків. Київ : Наукова думка, 1990. Т. 1. С. 244, 245.

<sup>173</sup> Памятники литературы Древней Руси. XVII век. Книга третья. Москва, 1994. С. 64.

## Культура харчування українців

---

У європейській побутовій традиції у вищих колах суспільства взагалі було прийнято демонструвати свою зверхність, вищість шляхом надлишків у харчуванні. Об'їдання й виставлення напоказ дорогих і вишуканих продуктів було характерним для верхівки середньовічного суспільства. «Значна більшість наших єпископів, – обурювався у XII ст. мешканець Шартру Гійом Коншський, – увесь світ готові перевернути, щоб тільки знайти собі кравця чи кухаря, здатного приготувати соус із перцем. Щодо тих, хто поводить себе розважливо, вони цураються їх, як прокажених...»<sup>174</sup>. В іконографії об'їдання, обжирання зображалися на прикладі трапез у сеньйорів. Але гурманство здобуло визнання трохи пізніше і лише в міському середовищі: перші кулінарні книги з'явилися в XIII ст. у Данії, у XIV і XV ст. вони поширилися у Франції, а потім у Німеччині<sup>175</sup>. Михайло Грушевський так оцінив «уживання життя» польської й української знаті XIV–XV ст.: «Переважав також сильно дуже ще примітивний матеріалізм: витонченості й делікатності було дуже мало. Як українське, так і польське жите XIV–XV ст., кінчаючи першою четвертиною XVI, визначалося ще великою примітивністю й дуже мало посунулося наперед від часів староруських. Ситна їда й п'яне пите, гостини й пири, показані не так якістю й делікатністю, як масою їжі й питя, сексуальні утіхи «домашніми засобами» – в крузі челяді й підданих, лови на звіра та птицю... – от утіхи й заняття того “доброго старого часу”»<sup>176</sup>.

Водночас у системі цінностей середньовічної побутової культури бідність не вважали вадою, а багатство вимагало від

---

<sup>174</sup> Ле Гофф Жак. Цивілізація середньовічного заходу. Москва : Прогрес – Академія. 1992. С. 332–333.

<sup>175</sup> Там само. С. 333.

<sup>176</sup> Грушевський М. Історія України-Руси. XIV–XVII віки. Київ, 1995. Т. VI. С. 398.



*Режим харчування. Застільний етикет*

тих, хто ним володів, дотримання певних процедур, пов'язаних з прийомами гостей, трапезуваннями. Серед шляхти були заведені звичаї надмірної марнотратності заради престижу у світі. Гійом де Боплан, описуючи бучні бенкети у шляхти, зауважував: «Усе, що тут подається, – найзвичайніше, приготовлене грубо і в колосальних кількостях, хоча й для незначної кількості осіб. Витрати збільшуються від їхнього марнотратства»<sup>177</sup>. За його спостереженнями, робили три переміни, на які подавали справді прості страви – спершу душенини чи то печені з різноманітних видів м'яса з підливами (жовтою – з шафраном, червоною – з вишневим соком, чорною – з чорносливом, сірою – «гуща», з цибулею) і паштетів, сало з капустою, пшоняною кашею чи галушками та ін. Друга переміна складалася зі смаженого м'яса до хрону, який надзвичайно сподобався французу. Як знакову останню страву, подавали горохову кашу з великим шматком сала. «Цей наїдок має таке велике значення, що, якби його не подали під кінець обіду, вони вважали б, що їх погано приймали, – зазначив Боплан. – Те саме – з пшоняною з маслом чи ячмінною крупною, приготовленою так само: вони їх називають кашею»<sup>178</sup>. На третій стіл подавали десерт, серед ласощів якого найбільше здивування іноземця викликало кисле молоко (вірогідно, ряжанка). Щодо напоїв, то їх теж вживано надмірну кількість: «На довершення всього вони усі п'ють так завзято і так багато, що ніхто не уникає дії вина: як пани, так і їхні слуги та музиканти – усі п'яні»<sup>179</sup>.

<sup>177</sup> Де Боплан Гійом Левассер. Опис України, кількох провінцій Королівства Польського, що тягнуться від кордонів Московії до границь Трансільванії, разом з їхніми звичаями, способом життя і веденням воєн. Київ ; Cambridge, 1990. С. 108.

<sup>178</sup> Там само. С. 110.

<sup>179</sup> Там само. С. 113.

## Культура харчування українців

Десерти, які називали лакоминами (лагоминами), були нехитрі і в народній кухні, і в шляхти. І. Котляревський, кепкуючи з панських «витребеньок», писав про обід у самого Зевса:

«В се врем'я в рай боги зібрались  
К Зевесу в гості на обід,  
Пили там, їли, забавлялись,  
Забули наших людських бід.  
Там лакомини різні їли,  
Буханчики пшеничні білі,  
Кислиці, ягоди, коржі  
І всякі-різні витребеньки»<sup>180</sup>.

Промова смоленського каштеляна Івана Мелешка на сеймі 1589 року їдкою сатирою таврує надмірності у споживанні наїдків і питва великої шляхти: «З пихи виходить розкіш та обжирання, а з нього паскудне п'янство. Бо як собі тих тортів напечуть, або в нижчих верствах – млинців, – та й печеня з цибулею, по правді, незла до того помічниця – то вже і клякають, а часом і крижом падають, та по землі як худоба валяються, заливаючи собі горло. Інший вже з тим горлом три рази побував за хатою і ще собі рота добре не втер, а вже кричить: “Налий другу!” От блюють, аби пити, а п'ють, аби знов блювати!»<sup>181</sup>. Ще автор ностальгічно вигукує: «И то вельми страшная шкода – гологузые куры ховати, их достатком варыты, и инее пташки смажыты. Торты гетые цынамоном, мигдалами цукроваты. А за моей памети прысмаков гетых не бывало! Добрая была гуска з грыбами, кашка з перчыком, печонка з цыбулькою или чосныком, а коли на препышныне достатки – каша рыжовая з шафраном! Вина

<sup>180</sup> Котляревський І. Енеїда. Київ : Дніпро, 1969. С. 44.

<sup>181</sup> Грушевський М. Історія української літератури. Т. 5. Кн. 2. Київ : Либідь, 1995. С. 400.

венгерського не заживали перед тым. Малмазію скромно п'яли, медок ы горелочку дзюбали»<sup>182</sup>.

Пани підтримували свій престиж щедрими трапезами, під час яких страви повинні були подавати численні, ситні й жирні. Ян Бистронь вихваляв традиційну панську польську кухню з її печенею в жирі, печеною гускою і каплуном у ющі, свининою чи телятиною, свинячою головою з хроном, ягнятиною з кропом, жирним печеним поросятком, тушкованим з овочами салом і, нарешті, вареним горохом. Він констатував, що така кухня була проста й доступна, але створювала передумови до об'їдання, як він зауважував, до «феноменальної обжерливості», бо всіх цих наїдків було забагато<sup>183</sup>. У кухарській книзі XVII ст. історик натрапив на рецепти страв, які й досі функціонують у польській кухні: юшка (rosół), бігос, курча з печінкою, півень з кав'яром, короп без кісток, щупак із гірчицею, смажена риба з цибулею, налисники, паштети та ін.

Для задоволення своїх потреб у їжі, а головне – у престижі, середньовічні люди, на думку Жака Ле Гоффа, ладні були пожертвувати всім, заради видимості добробуту, заради вистави, свята, гри, які, своєю чергою, теж були виявом похвальби, виставлення себе напоказ<sup>184</sup>. Цілком справедливо зауважував А. Гуревич, що «в середовищі феодалів марнотратність поважалася значно більше, ніж бережливість – найважливіша чеснота буржуа»<sup>185</sup>. За матеріалами М. Грушевського, навіть по такому небагатому панові, як перемишльський підкоморій

<sup>182</sup> Там само. С. 300.

<sup>183</sup> Bystroń Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. Warszawa, 1976. С. 480.

<sup>184</sup> Ле Гофф Жак. Цивілізація середньовікового запада. Москва : Прогресс – Академия. 1992. С. 336.

<sup>185</sup> Гуревич А. Я. Категории средневековой культуры. Москва : Искусство, 1984. С. 22.

## Культура харчування українців

Боболя, лишилося 100 срібних полумисків, маса іншого срібного начиння, золотих кубків та ін.<sup>186</sup> Зі спадщини Костянтина Острозького він назвав тільки столового й кухонного начиння «срібних мисок великих 12, півмисків (блюд) 36, тарілок 36, 24 мисочок, 12 фляш і стільки ж тац, 12 кубків», в іншій скрині – «24 великих півмисків і 12 менших, 24 тарілок, 12 кубків, <...> збанок і миска для умивання», «в третій – теж збанок і миска великі, три дванадцяти півмисок і стільки ж тарілок, 13 тац, 3 свічники, прибори (креденс) до коріння на 7 родів і т. ін.»<sup>187</sup> (про ложки й виделки вже йшлося). Такі розкоші викликають здивування і в іноземців. Г. Боплан писав: «Я вам скажу, і скажу напевно (на основі реєстрів, які я сам бачив), що декілька разів натрапляв на записи, що тільки на одному бенкеті було склянок на 100 екю, хоча й недорогих, бо коштували лише по 1 су за штуку»<sup>188</sup>.

Такі застільні звичаї були притаманні й українській шляхті. Іван Котляревський в «Енеїді», перелічуючи страви, якими частували Енея і його товаришів, зауважив:

«Тут їли різніі потрави,  
І все з полив'яних мисок,  
І самі гарніі приправи  
З нових кленових тарілок:  
Свинячу голову до хрину  
І локшину на переміну,

<sup>186</sup> Грушевський М. Історія України-Руси. XIV–XVII віки. Київ, 1995. Т. VI. С. 397.

<sup>187</sup> Там само. С. 395.

<sup>188</sup> Де Боплан Гійом Левассер. Опис України, кількох провінцій Королівства Польського, що тягнуться від кордонів Московії до границь Трансильванії, разом з їхніми звичаями, способом життя і веденням воєн. Київ ; Cambridge. 1990. С. 108.

Потім з підлевою індик;  
 На закуску куліш і кашу,  
 Лемішку, зубці, путрю, квашу  
 І з маком медовий шулик»<sup>189</sup>.

І. Котляревський, таким чином, зробив своєрідну демонстрацію уявлення козаків про розкіш, хоч усі ці страви (окрім хіба що індіка) були в повсякденному ужитку простих селян. Куліш варили як густу юшку з пшона, затерту часником із салом чи олією; лемішку готували із завареного гречаного борошна, зубці й путрю – з ячної крупи чи ячмінного солоду переважно з «пісним» молоком, зробленим із конопляного сімені. Лише медові шулики – прісні коржі з маком і медом смажили чи пекли на Спасо-Преображення як обов'язкову святкову страву.

У сміхових текстах XVII ст. теж описано тогочасні уявлення про розкіш. З добрим гумором розповідається про якусь-то країну, у якій безліч дібров, садів і гаїв вибраних, озер солодководних, рік багаторибних, земель доброплідних. А розташована ця чарівна країна «від Кракова до Аршави, і на Мазовшу, а звідти на Ригу і в Лівлянд, звідти на Київ і на Подолеськ... і в Чернігів, в Переяслав і в Черкаській в Чигирин і кафимській», тобто якщо не в Польщі, то в Україні. Поняття про добробут міститься в добрій їжі, питві, безтурботних розвагах і radoщах. Перелік страв дає нам можливість познайомитись з найвищими, на погляд тогочасного автора, кулінарними досягненнями: «Ізпоставлено прикрашених чисельних столів зі скатертинами й убрусами і з рушниками... і миси золотії і срібнії, кришталеві й скляні, й різноманітних наїдків з м'ясними і з рибними, з пісними й скоромними, ставці, і сковороди, і сковородки, лошки і площки. А на них колоби й колачі, пироги і блини, м'ясні

<sup>189</sup> Котляревський І. Енеїда. Київ : Дніпро, 1969. С. 18.

## Культура харчування українців

---

частини й кисіль, риби шматки і юхи, гуси смажені й журавлі, лебеді, й чаплі, й індійські кури, і курята, і качата, кокоші і чирята, кулики й тетереви, горобці й курчата, хліби ситні й пиріжки, й посуд з різними напоями. Стоять великі чани меду, сорокові бочки вина, станові делви ренського і рамонеї, балсамів і тентинів, і інших заморських дорогоцінних питв багатство незліченне; і браги, і бузи, і квасу настільки багато, що й дивитись не хочеться»<sup>190</sup>. Як бачимо, крім назв (перекручених) заморських напоїв, страви досить прості, хоч і численні, і мало відрізняються від наїдків у переліках, де описано середньовічні учти. Найвиразніше зображено дорогі й рідкісні на ті часи спеції: «А біля гір і по полях, і по дорогах перцю валяється, що сміття, а кориці, інбирю – що дубового коріння; а онис і гвоздика, шаврань і кордамон, і ізюмні й виннії ягоди, і виноград на всі боки лопатами мечуть, дороги прочищають, щоб ходити куди гладкіше. А ніхто того не підбирає, тому що усього там багато»<sup>191</sup>. Побутовий зріз повсякденного у кпинах і кепкуванні з омріяного дає багатий матеріал для вивчення тогочасних ідеалів.

Михайло Грушевський засуджував шляхту, у якої інвентарі домів «роблять вражінне катальогів якихось музеїв... або торговельних складів дорогих і екзотичних речей. Але поруч з тим... добру бібліотеку також рідко стрінути... і на чисто культурні потреби від тих мільйонів, що йдуть на срібло, брокати, вина й присмаки, не лишається навіть і нужденних кришок»<sup>192</sup>.

---

<sup>190</sup> Лихачев Д. С., Панченко А. М., Поньрко Н. В. Смех в Древней Руси. Ленинград : Наука, 1984. С. 219, 220.

<sup>191</sup> Там само. С. 220.

<sup>192</sup> Грушевський М. Історія України-Руси. XIV–XXVII віки. Київ, 1995. Т. VI. С. 395.

*Режим харчування. Застільний етикет*

Засуджував народ надмірності у вживанні їжі й напоїв і в пізніші часи. При цьому, за можливості, кожна родина прагнула доброї й смачної їжі не лише на свята, але й у будні. Із захопленням описав побут козаків на Полтавському Придніпров'ї кореспондент «Киевской старины»: «Козак на Узбережжі має у себе повну чашу: хліба у нього повні засіки. Срібні карбованці й червінці скриню ламали, корови дають молоко, жирні свині не тільки для домашнього вжитку, але й для продажу постачали претовстим салом, а у борщі завжди кипить курка. Дійсно, козаки завжди мали у себе чисто й смачно приготовлену їжу: молошна каша, вареники, а на вечерю неодмінно гречані галушки з салом, а в пісний день: “Звари мені, жінко, чабака!” [чабак – лящ, в’ялений або сушений. – Л. А.]»<sup>193</sup>.

---

<sup>193</sup> В-цкий Н. Очерки дореформенного быта в Полтавском побережьи. *Киевская старина*. 1896. № 7–8. С. 116.

---

# Святкова та обрядова їжа

Християнські свята й обряди в часи Київської Русі тільки починали своє існування. Установлювався календар християнських свят, який деякою мірою поглинав традиційний язичницький слов'янський, а подекуди адаптував його до своїх вимог, зберігаючи святкову навантаженість саме у найвиразніші моменти сонячного циклу: періоди зимового й літнього сонцестояння, весняного й осіннього рівнодення. Саме до цих етапів був прив'язаний старослов'янський календар, до них же пристали й головні християнські свята – Великдень і Різдво.

У середньовічних документах, у грамотах, купчих, скаргах та ін. аж до XVIII ст. включно часто трапляються назви православних свят, бо і в літописах, і монастирських та інших книгах відлік часу вели саме від таких календарних віх: «В лето 6683. Убъен бысть великий князь Андреи Суждальский, сына Дюрдева, внукъ Володимеря Мономаха месяца июня въ 28-й день на канунъ святых апостол»<sup>1</sup>; «А писана грамота тысяча лет по бжѣмь рожестве»; «На тож свою грамоту дали есмы и своими печатъми завесили оу города вилни оу недлю по оуздвиженьи чѣснго хрста месяца семтября...»; «...Оу субботу по Михайлове дѣни на завьтрьие»; «А писана грамота въ Львове, в неделю на канун Филипа» (XIV ст.)<sup>2</sup>; «Месяца мар-

---

<sup>1</sup> Памятники литературы Древней Руси. XII век. Москва, 1980. С. 394.

<sup>2</sup> Грамоти XIV ст. Київ, 1974. С. 61, 70, 74.



та 2 день на молочної неділі в суботу» (1549 р.)<sup>3</sup>; «Писано в монастирі Уневі в цвітоснону неділю» (XVI ст.)<sup>4</sup>; «Того ж року после Рождества Христова, Великих Мясниць об Всеядной неделе козаков куреня...» (XVIII ст.)<sup>5</sup>. Хрещення, Богоявлення у XIV ст. вже називають Водохрещами: «Сталося есть и дано в Менську перед Вохрищеньемъ»; «Писанъ листъ оу Сочаве оу неділю накануне водохрещъ» (1393 р.)<sup>6</sup>.

На жаль, у давніх документах можна зустріти лише деякі фрагменти описів святкових чи обрядових трапез чи страв. Найбільше вони стосуються періоду зимових М'ясниць і великодньої трапези. Широко побутували вже згадані вище різдвяна кутя, кров'яні ковбаси.

Про кутю на Вілію (переддень Різдва) писав і польський історик Ян Бистронь: «Куця, чи кутя, страва з пшеничної чи ячмінної каші з маком і медом, є традиційним наїдком святочним у Литві й на Русі; у Короні її не знано, хіба що деінде на прикордонні, де вона була традиційною святочною стравою»<sup>7</sup>. Там само він розповів про те, що в панських домах протягом усіх М'ясниць готували святочні обіди з особливими смаколиками (борщ з вушками, грибами, оселедцем, щупака з шафраном, усілякі медові й макові пироги та ін.), а для челяді – кутю з маком<sup>8</sup>. Можливо, у Польщі пшеничну і ячну каші типу куті вважали їжею простого люду, і тому в побуті

<sup>3</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 2. Стлб. 170.

<sup>4</sup> Вишеньський І. Твори. Київ : Дніпро. 1986. С. 179.

<sup>5</sup> Архів Коша Нової Запорозької Січі. Корпус документів 1734–1775 рр. Т. 1. Київ, 1998. С. 340.

<sup>6</sup> Грамоти XIV ст. Київ, 1974. С. 91, 120.

<sup>7</sup> Bystron Jan Stanislaw. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. Warszawa, 1976. С. 40.

<sup>8</sup> Там само.

## Культура харчування українців

---

шляхти й міщан не закріпилася. Можливо також, що її вилучення з панського, а потім і загальнопольського різдвяного столу відбулося через негативне ставлення до неї як до дохристиянської страви або ж святкової страви православних «русинів».

Способи приготування куті й поминального колива в Україні – ідентичні: очищені цілі пшеничні зерна (у деяких районах – ячні чи пшоняні) варять до готовності, після охолодження заправляють медовою ситою, маком і родзинками. Часто заправляють горіхами й узваром. Опис такої класичної куті є ще в документах 1193 р.: «Коутья ... поставиться въ блюдехъ с медъмъ и съ сушенъмъ винъмъ, и съ ореховы ядръци»<sup>9</sup>. Поминальне коливо також згадане в джерелах неодноразово: «Молитва надъ коливомъ», «Пъшеницю съваривъ въ едени имъ раздели, то бо вси еуххитъскою речью колива глаголяти навыхохомъ» та ін.<sup>10</sup> Пише про кутю, яка була головною обрядовою стравою на Різдво і Водохреще, і О. Шафонський (XVIII ст.): «Накануне Рождества Христова, в вечеру ставят почти во всех домах в первом углу под образами, который покуть называется, в горшке из ячных или пшеничных круп круто сваренную кашу, кутья называемую, а в другом горшке вареные сушеные яблоки, груши, сливы, вишни и изюм, взваром называемые, под которые сено подкладывают»<sup>11</sup>. Цілком слушно російський етнолог Г. Судаков ідентифікував узвар «медвен с перцем да со пшеном» або з рисом і родзинками в

---

<sup>9</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 1343.

<sup>10</sup> Там само. Стлб. 1251, 1335, 1404.

<sup>11</sup> Шафонский А. Черниговского наместничества топографическое описание с кратким географическим и историческим описанием Малой России, сочиненное Афанасием Шафонским. Київ, 1851. С. 28.

Кирило-Білозерському монастирі XVI ст. з поминальним коливом<sup>12</sup>.

Про кутю в документах також часто говориться як про «запокойну кашу». У етнологічній літературі вже давно усталася думка про зв'язок куті з культом предків і її аналогічність поминальному коливу, що й підтверджено давньоруськими матеріалами. І в пізніші часи в усіх східних слов'ян продовжували побутувати звичаї приготування й споживання різдвяної куті й поминального колива, яке навіть донині носять до церкви для роздачі людям «за помин душі»<sup>13</sup>.

Мандрівник Павло Алеппський у XVII ст. зафіксував звичай готувати на поминки коливо: «Якщо померлий дуже багатий, запрошують всіх присутніх до трапези у його дім. Приносять блюдо з кутею (й т. ін. свяченим). Беруть куті, закликаючи на небіжчика милість Божу»<sup>14</sup>. У монастирі в Яссах у першу суботу посту сирійцям подали «багато страв з медовим коливом з прянощами в пам'ять мученика Федора»<sup>15</sup>.

Поминальне коливо у східних і південних районах України має ще одну назву: «канун». Припускають, що ця назва походить від грецької «κανων», яка, у свою чергу, походить від

<sup>12</sup> Судаков Г. В. Напитки в трапезе древнего русича. *Хмельное и иное. Напитки народов мира*. Москва, 2008. С. 59.

<sup>13</sup> Велецкая Н. Н. Языческая символика славянских архаических ритуалов. Москва, 1978. С. 127; Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов XIX – начала XX в. Москва, 1979. С. 121; Курочкін О. В. Новорічні свята українців. Традиції і сучасність. Київ, 1978. С. 65; Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія. Історико-етнографічне дослідження. Київ, 1977. С. 106.

<sup>14</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. В. 1. Москва, 1896. С. 86.

<sup>15</sup> Там само. С. 73.

## Культура харчування українців

«кава» – кошик з очерету для подарунків. У переносному значенні це слово й означає – дар, подарунок. Можливо, саме в цьому значенні в дарчій грамоті київського князя Володимира Ольгердовича воно і вжито: «на свечи и на канон»<sup>16</sup>. Вірогідно, саме тому назва «канун» закріпилася на Русі не лише за днями, що передували святам, але й за стравою з пшениці, яку носили у переддень Різдва родичам і близьким. На Волині коливо готували з пшениці й розсиченого меду або сити, заправленої білим хлібом чи булкою. На покуті ставили горщик з коливом. Звичай починати обід з трьох ложок колива поширений на всій території України донині.

Ще в середні віки слово «канун» мало декілька значень, одним з яких є поминальна каша. У Софійському временнику (друга половина XV ст.) написано: «И купяху туто канон и свеща, и молбу творяху о умерших», а в уставній грамоті XVI ст. прямо говориться про людей, котрим «лучится к празднику канун сварити или родителей помянути»<sup>17</sup>. У деяких районах України називали кануном і самі свята, зокрема храмові<sup>18</sup>. За М. Фасмером, «канун» має лише значення «переддень». Коливо ж як поминальна кутя знаходить аналогії у грецькій мові – «коλλυβα», болгарській – «коливо», сербській – «кољиво»<sup>19</sup>.

Боротьба проти куті й колива як рудиментів язичницьких культів тривала не одне століття. У пам'ятці XVI ст. – «Домострої» ще досить виразно звучить попередження: «И съ кутьею никако же просфиры не ести, ни съ кануномъ, и на ку-

<sup>16</sup> Грамоти XIV ст. к. 1974. С. 37.

<sup>17</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 1191.

<sup>18</sup> Там само; Голубинский Е. История русской церкви. Период первый киевский или домонгольский. Москва, 1901. С. 804.

<sup>19</sup> Фасмер М. Этимологический словарь. Москва, 1967. Т. 2. С. 330.

тью просфиры не класти»<sup>20</sup>. Проте вже не було заборонено, як у середні віки, споживати ці ритуальні страви, а в XIX і XX ст. коливо на поминках навіть роздавали у церкві на панахидах.

Кутя і в XIX ст., і в XX ст., і нині в Україні є головною святвечірньою і різдвяною стравою. Готують її з цілих недроблених пшеничних або ячних зерен, очищених від луски, і заправляють медовою ситою, тертим маком і горіхами. Смаку додають також родзинки й узвар із сушини. З різдвяною й святвечірньою кутею, як і в цілому із застіллям, пов'язано багато народних повір'їв, звичаїв. У В. Милорадовича читаємо: «Вечерю починають з кількох зерен куті, потім хазяїн, відпивши горілки, промовляє: “Дай Боже на вік, на здоров'я, на благополуччя! Легко згадається усім рідним, де хто живий повертається. Царство Небесне батькам і матерям, дідам і бабам, і всім родителям”». Частину вечері діти (вечірники) відносять старшим родичам, кумам, бабі, частину лишають на ніч покійним родичам: «Як не положить нічого, а одні тільки миски, ложки, то тарабаритиме всю ніч»<sup>21</sup>. Ще й сьогодні по селах часто залишать на столі кутю й ложку, сподіваючись у такий спосіб «нагодувати» покійних родичів, які начебто саме в різдвяну ніч навідується додому.

У Наддніпрянщині, на терені по всій течії Дніпра дотримувалися усталеного порядку застілля на Святий вечір. «На першому місці в самому куті ставляють кутю й узвар і накривають житнім хлібом, далі – пісний борщ, пісні пироги чи вареники, обкладені рибою, потім у чашці – варену рибу. Молитва. Біля куті сідає старший в родині чоловік, далі по старшинству, а по другій стороні – старша з жінок... Їсти

<sup>20</sup> Домострой сильвестровского извода. Санкт-Петербург, 1902. С. 7.

<sup>21</sup> Милорадович В. Життє-бытє лубенского крестьянина. *Українці: народні вірування, повір'я, демонологія*. Київ, 1991. С. 209.

## Культура харчування українців

починає батько, потім, дотримуючись пристойності, мати, старший брат і інші. За борщем слідує риба, батько примовляє: “Не гнівiцця на Днiпро, щоб не гнiвився Днiпро на вас”. Потiм слiдує взвар, потiм кутя з щербою взвару, нарештi – кутя з медом. Молитва: “Дякую Богу i Матерi Божiй, всiм святим, тобi, тато, тобi, мамо, вам, дiдусi, вам, бабусi, вам, дядьки, вам, тiтки, вам, братики, вам, сестрички, всьому посполу i Богу святому”». Далi: «Сiдайте, дiти, щоб сiдали роi, щастя i все добре в нашiй сторонi»<sup>22</sup>.

Хлiбне зерно символiзувало добробут, багатство, продовження людського роду, щастя; горiхи – плодючiсть; мед – безтурботнiсть i «солодке» життя; мак, за народним повiр'ям, служив оберегом вiд нечистої сили. Це набувало особливо-го значення саме пiд час зимових свят (Рiздва, Нового року, Водохреща), якi припадали на перiод зимового сонцестояння i, вiрогiдно, брали свiй початок ще з дохристиянського календаря. Згадки про кутю трапляються i в давньоруських джерелах: «Съваривше пшеницоу ти тоу сьмять сь медьмь, предьставиши на тряпезе братии», «Коутья... поставитьсѧ въ блюдехъ сь медомъ, и сь сушенъмъ винъмъ (виноградом), и сь ореховы ядръци»<sup>23</sup>. Пiдтвердженням цьому є й аналогiчнi страви рiзних за вiросповіданням i вiддалених територiально народiв. У китайськiй ритуальнiй кухнi до Нового року готують «лабаджоу» з рису, рiзноманiтних фруктiв, горiхiв тощо, а греки ще з часiв Стародавнього Свiту готують «панспермiю» iз варених круп рiзних злакiв з маком i фруктами.

<sup>22</sup> Ястребов В. Н. Материалы по этнографии Новороссийского края, собранные в Елисаветградском и Александрийском уездах Херсонской губернии В. Н. Ястребовым. Одесса. 1894. С. 23.

<sup>23</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 1779–1780.

В Україні на куті ворожили про майбутній урожай. Якщо в печі крупа, зварившись, підіймалася горбочком над горщиком, вірили, що збіжжя цього року вдасться і стоги будуть «горбаті», тобто великі й повні. Збирали зверху трохи підсушені зерна на куті і відносили їх на подвір'я курям. При цьому курей не скликали, а просто слід було кинути їм пшеницю чи ячмінь. Якщо птиця швидко збігалася до їжі, то це мало свідчити про її добру плодючість у новому році. Хлопчик із родини або сам господар після приготування господинею, надівши рукавиці (не голими руками!), брав миску чи горщик з кутею і відносив на стіл. Слідом бігли діти, квокчучи «кво-кво-квок!», щоб майбутнього року добре велися курчата. Хазяїн же примовляв: «Скільки в цьому горшку кутенят, стільки щоб я мав телят і ягнят, курчат і поросят, гусят і каченят!». Стіл має бути застелений чистою святковою скатертиною, під яку насипали сіно. Тим сіном після свята годували худобу. Хазяйка відразу накривала кутю трьома круглими калачами або книшами до вечері. Поруч умощували вбраний у стрічки й квіти сніп (Дідух, Дід, Коляда) – символ майбутнього врожаю і глечик із узваром. У всіх цих обрядових діях чітко простежується символіка плодючості, множинності й майбутнього багатства.

Оскільки в документах часто повторюється назва «Всеїдна неділя», то можна з певністю твердити, що з періоду ранньої християнізації Русі у післяріздвяні М'ясниці повністю скасовували пости посеред тижня – у понеділок, середу й п'ятницю.

Ян Бистронь, за писемними свідченнями, стверджував, що відбувалася й досить тривала боротьба польської церкви й уряду проти різдвяних колядувань, зокрема таких, які надходили з польської Берестейщини, заселеної переважно українцями. Колядників звинувачували в жебрацтві, порушеннях порядку, крадіжках. Проте навіть у XVIII ст. з тієї ж Берестейщини (із місцевого костелу) прибували групи коляд-

## Культура харчування українців

ників, щоб побажати всіляких гараздів, успіхів і здоров'я, і це не викликало у Великій Польщі жодного протесту і незадоволення<sup>24</sup>.

В Україні колядники співали віншівки, починаючи з різдвяної ночі, за що їм вдячні господарі давали харчі: хліб, сало, ковбасу, кров'янку, книші, калачі, пироги чи вареники, а часом частували горілкою. Перед Різдвом кололи кабанів, щоб гідно й сито відзначити свято. Про культ дикого кабана – вепра у давніх слов'ян і зв'язок його з культом Перуна свідчать археологічні матеріали і писемні пам'ятки. Знахідки вепрових голів чи щелеп на священних дубах,<sup>25</sup> згадки в билинах про частування свининою на княжих бенкетах і відомості в літописних джерелах про полювання на вепрів підтверджують тезу про широке побутування такого культу<sup>26</sup>. Історики вбачають тісний зв'язок між частуванням веприною і обрядовим споживанням її після принесення жертви богові Перуну<sup>27</sup>. Цілком імовірно також припущення деяких дослідників, що поїдання свинини на зимові святки (зокрема на Василя, Новий рік) є продовженням стародавньої традиції, оскільки після запровадження християнства покровителем свиней став Василь Кесарійський<sup>28</sup>. Адже відомо, що й донині споживання м'ясних

<sup>24</sup> Bystron Jan Stanisław. *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII*. Warszawa, 1976. С. 43.

<sup>25</sup> Ивакин Г. Ю., Гупало К. Н. Священный дуб славян. *Археологические открытия* 1976. Москва, 1977. С. 300, 301; Ивакин Г. Ю. Священный дуб языческих славян. *Советская этнография*. 1979. № 2. С. 106–115; Козловська В. Сторінка з обсягу культурів: свячений дуб слов'ян-поган. *Первісне громадянство на Україні. Науковий щорічник*. Київ, 1928. С. 95–104 та ін.

<sup>26</sup> Козак Д. Н., Боровський Ю. Е. Святинища восточных славян. *Обряды и верования древнего населения Украины*. Київ, 1990. С. 97, 98.

<sup>27</sup> Там само. С. 98.

<sup>28</sup> Липець Р. С. Эпос и Древняя Русь. Москва, 1969. С. 224.



страв на святки зі свинини (ковбас, кров'янки, ковбика, холодцю, шинки, печені) чи всіляких їх різновидів в Україні вважають чи не обов'язковим.

На Різдво закінчувався Пилипівський піст і починалися М'ясниці всеїдної неділі. Різноманіття різдвяного скоромного столу (ковбаси, кров'янка, ковбик, шинка, холодець та ін.) доповнювалося неодмінним борщем чи капусняком (капустою), щоправда, зварених не на заправці з сала, а на м'ясній юшці зі свинячої поребрини або груднини. Капуснякові з пшоном навіть віддавали перевагу, тому що для борщу треба кришити багато овочів, а у перший день Різдва користуватися ножем (як і сокирою, пилюкою, голкою та іншими ріжучими чи колючими предметами) заборонено звичаєм, щоб не сталося збитків у господарстві. Варили й зараз готують на свинині й заздалегідь порізану локшину, вареники з потрухами, пироги. Кутя ж на столі повинна бути неодмінно.

До Різдва випікали й різдвяний калач – корочун (карачун, керечун, гериджан, крачун, кречун, калач) переважно у Карпатах, Прикарпатті, деяких районах Поділля і на Буковині, прототип новорічного «Василя». У Карпатах так називають подекуди і саме Різдво або Святий вечір, і власне калач. Зустрічається також у інших слов'янських народів<sup>29</sup>. Виготовляється з вчиненого пшеничного тіста (а частіше зі збіжжя різних злаків, маку, навіть квасолі) і має форму чотири- чи шестираменної свастики (сонячний символ) із заокругленими і загорнутими спіраллю кінцями, а також незакінченої вісімки, спіралі, петлі, підкови, плетеного круглого калача як замкненого чи незамкненого кола. Сама форма підтверджує виразну ідею сонцевороту, зимового сонцестояння.

---

<sup>29</sup> Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. XIX – начало XX в. Зимние праздники. Москва, 1973. С. 211.

## Культура харчування українців

---

Випікання корочуна обставляли так само урочисто, як і приготування куті: хрестили піч, садили в піч і виймали в рукавицях, обв'язували прядивом чи червоною заплоччю і клали на настільник, стіл, сіно, солому, зерна жита, пшениці, вівса або вішали на стіні у хаті, коморі, хліві. Усередину калача нерідко ставили слоїк із медом – для здоров'я родини. Калач та мед берегли і вживали протягом року за потребою від різноманітних хвороб. Поряд або зверху затикали головку часнику від уроків, колоски різного збіжжя, вершечок стебла коноплі.

Корочун випікають і нині. Він повинен лежати до Нового року, коли його з'їдають, поділивши між членами родини, а крихтами і соломою (сіном, часником та ін.) почастувавши худобу, «щоб плодилася». Нерідко корочунів печуть багато і вішають на гвіздку в коморі, стодолі, хліві, стайні. Круглим корочуном гадали на майбутнє: його (як і новорічного «Василя») котили від печі до порога. Якщо корочун падав догори сподом, вважали, що станеться щось зле: хвороба або й смерть ближніх, нещастя, падіж худоби. «Правильне» положення корочуна віщувало добробут і всілякі гаразди. Повторюючи ідею куті (панспермії), усі ці звичаєві дії мали забезпечити добробут, майбутній урожай, плодючість худоби.

Схожим за сакральним значенням є й «Василь» («Васильчик», «Васильок») – святковий хліб, який на Гуцульщині перед Новим роком пекла кожна газдиня. Коли вся родина лягала спати (а новорічну ніч слід було зустрічати уві сні), газдиня брала «Василя», убиралася в кожуха, на голову поперх хустки чіпляла чоловічу шапку і йшла з коновкою (дерев'яною посудиною для води чи молока) по воду. Не доходячи кілька метрів до струмка чи іншого потоку, з якого зазвичай брали воду, вона пускала «Василя» котитися до води. Якщо хлібець не докочувався до води, вона знову пускала його вже з того місця, де він упав. Добре, якщо хліб падав у воду ще до третього пускання. Якщо ж із трьох разів

«Василь» до води не потрапляв, боялися якогось лиха у наступному році. Однак газдиня брала його в руки і все ж занурювала у воду. Занурюючи й пускаючи хліб, вона примовляла стиха: «Не я ся кочу, хліб ся котить, не хліб ся купає, я ся купаю у здоров'ї!». Потім набирала води в коновку, зверху пускала хліб і несла до дому. Набираючи воду, жінка знову примовляла: «Не воду беру, але мід та вино на щастя, на здоров'я усій родині!»<sup>30</sup>. У хаті вона роззувалася, пильнуючи, щоб не збудити нікого з домашніх, і, вийнявши «Василя» з води, тихенько ним торкалася чола всіх своїх дітей, щоб вони були такі здорові, багаті й величні, як святий хліб-«Василь» та вода. «Василі» печуть подекуди і тепер, але вже не обов'язково несуть його до потоку, а, вмочивши у «непочату воду» (першу воду, узятую з криниці вдосвіта так, щоб ніхто не бачив), давали їсти дітям і всім домашнім. Хліб і вода як найвище багатство землі в цих звичаях символізує добробут і щастя в родині. «Васильчики» як подарунки на Новий рік пекли й на Полтавщині й Київщині ще наприкінці ХХ ст., і дітки їх розносили родичам і хрещеним.

На Святий вечір та інші свята, що припадали на піст, на поминки, на Проводи, у пісні недільні дні готували й книші – хлібинки, які робили з учиненого не дуже крутого житнього або пшеничного тіста. Невелику (зазвичай розміром з кулак або два) добре вимішану паляничку трохи розплескували. Вмочивши в олію ложку, надрізали нею краї палянички, щоб отримати 5–7 пелюсток. Змочували олією й верх книшика, а потім брали кожну пелюстку, витягали, з'єднуючи разом їх усі нагорі палянички, і знов мастили олією, підсоливши зверху. Іноді клали поверх ще одну невеличку, щедро посолену й политу олією паляничку, порізану зірочкою. Пекли у гарячій

---

<sup>30</sup> Гнатюк В. Народна пожива в Галичині. *Матеріали до української етнології*. Т. 18. 1918; Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 1. Львів.

## *Культура харчування українців*

---

печі, як хліб. Книшами обдаровували колядників, з ними відвідували родичів, кумів, пупорізних баб на Різдвяні свята. Нині книші печуть зрідка, переважно на Поліссі, Поділлі та в Карпатах.

Відомий новорічний звичай ховатися за пирогами, що символізували щедрість столу і надій на майбутній добробут, описаний в класичному творі М. Маркевича<sup>31</sup> у ХІХ столітті, докладно описав й О. Шафонський століттям раніше: «В вечеру, заславши стол білою скатертью, полагают на оный двенадцать пирогов один на другом. Хозяин дома, севши за стол, спрашивает своїх детей, виден ли он из-за пирогов? Они отвечают “нет”, и тогда садятся уже за стол и ужинают»<sup>32</sup>.

Так само докладно О. Шафонський розповів про звичай засівання в перший день Нового року на святого Василя з примовляннями: «Зароди, Боже, жито, пшеницю і всякую пашницю; сей день в полі плужок ходить, за тим плужком сам Бог з пиріжком; Пречиста і святий носить і Бога просить: “Зароди, Боже, пшеницю, а мені дай паляницю”»<sup>33</sup>.

Існують свідчення з ХVІІ–ХVІІІ ст. про новорічні посівання вівсом та іншим збіжжям на св. Степана. Якщо в Польщі це відбувалося в костелі й на площі перед ним, то на українських землях – і в церкві, і на подвір'ях домівок. Ян Бистронь вважає цей звичай значно старшим і цілком слушно пов'язав його з різноманітними звичаями посипань зерном, печивом, грішми як магічним засобом, покликаним залучити багатство, вро-

---

<sup>31</sup> Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян, составлено Николаем Маркевичем. Киев, 1860.

<sup>32</sup> Шафонский А. Черниговского наместничества топографическое описание с кратким географическим и историческим описанием Малой России, сочиненное Афанасием Шафонским. Київ, 1851. С. 29.

<sup>33</sup> Там само.

ду, благоденство<sup>34</sup>. В. Ястребов, описуючи Херсонщину, навів багато матеріалів про посівання: «Вранці молотять жито, що стояло з Багатої куті на покуті [дідух. – Л. А.], ним посівають, а соломою обв'язують фруктові дерева, щоб був урожай»<sup>35</sup>.

Новорічний стіл в Україні був так само багатий, як і на Різдво, тому його називали «щедрим». Від хати до хати ходили гурти молоді, вітаючи господарів, їх і називали «щедрувальники». Обдаровували їх, як і колядників, пирогами, книшами, млинцями, варениками, хлібом і салом.

За свої пісні, що славили родину і бажали здоров'я й добробуту, вони не соромились просити плату харчами, які поїдали після гуляння:

«Ой вийди-вийди, дядьку, щось тобі Бог дав,  
Щедрий вечір, добрий вечір!  
Привела корова полового бика,  
Привела вівця чорного барана,  
Половим биком у Крим ходити,  
У Крим ходити, сіль возити,  
А чорним бараном вівці плодити, –  
Щедрий вечір, добрий вечір!»<sup>36</sup>.

Ще одну кутю варили на Хрещення (Водохреще, Ордань, Йордань), переддень якого відзначали суворим постом, а називали «Голодна кутя».

<sup>34</sup> Bystron Jan Stanislaw. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. T. 2. Warszawa, 1976. С. 44.

<sup>35</sup> Ястребов В. Н. Материалы по этнографии Новороссийского края, собранные в Елисаветградском и Александрийском уездах Херсонской губернии В. Н. Ястребовым. Одесса. 1894. С. 24–25..

<sup>36</sup> Милорадович В. Життє-бытє лубенского крестьянина. *Українці: народні вірування, повір'я, демонологія*. Київ, 1991. С. 212.

## Культура харчування українців

Останнім зимовим святом є Масляна. Навіть в XI ст. на Русі святкували Масляну (Маслопуст, Масницю, Сиропуст): «Феодосии бо обычаи имяше, приходящу постному времени, в неделю Масленую вечеръ, по обычаю целовавъ братию всю и поучив ихъ, како проходити постное время въ молитвахъ ношньныхъ и дневныхъ» (1074 р.); «Галичане же всю неделю бишася по Иване съ Володимиромъ, и нужею отворишася въ неделю Маслопустную» (1144 р.)<sup>37</sup>. Сама назва свята – тиждень «Маслопустний», «Сиропустний», «Масляна», «Масниця» говорить про широке обрядове споживання масла, сиру, молока й інших молочних продуктів у цей період.

Масляну і у XVII ст. охоче святкували жінки (лише заміжні), убираючи колодку з повним ритуалом її народження й похорону й відвідуючи корчму, частуючись навзаєм і танцюючи, високо підстрибуючи. Вважали, що льон і коноплі ростимуть так високо, як підскачить танцюристка:

«На коноплі, на коноплі,  
Щоби ся родили,  
Щоби наші діти й ми  
Голі не ходили»<sup>38</sup>.

Про святкування Масляної з обов'язковими варениками з сиром пише О. Шафонський: «На Масленой неделе, особливо в последние дни, всяк употребляет из пшеничного или ржаного теста лепешки, творогом начиненные и в воде сваренные, которые вареники называются»<sup>39</sup>.

<sup>37</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 2. Стлб. 113–114.

<sup>38</sup> Bystroń Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. Т. 2. Warszawa, 1976. С. 51, 53.

<sup>39</sup> Шафонский А. Черниговского наместничества топографическое описание с кратким географическим и историческим описанием Малой России, сочиненное Афанасием Шафонским. Київ, 1851. С. 29.

Протягом Пилипівського посту, коли не дозволялися м'ясопродукти, жінки збирали сир, солили його в діжках, заливаючи сироваткою чи перетопленим вершковим маслом. Вареники – одна з найпоширеніших в Україні страв із прісного тіста з начинкою. І хоча українці не є єдиними у світі споживачами цієї страви (вона відома і у близьких сусідів: «pierogi» – польск., «pironu» – чеськ., у віддалених «ravioli» – італ. та ін.), проте вареники стали знаком, символом української народної кулінарії, такою ж необхідною їй приналежністю, як борщ чи галушки. Тісто для вареників робили прісне на сироватці з яйцем або в піст на воді із пшеничного, гречаного, рідше житнього борошна. Замісивши його, формували качалку, різали її на однакові шматки, викочували їх у борошні і розкачували варяниці, які потім начиняли сиром, вареною картоплею, смаженою капустою, фаршем з вареного м'яса чи лівера, маком, калиною, вишнями, чорницями та іншими ягодами, яблуками, сушиною (вареною й товченою), вареною квасолею чи горохом, пшоняною чи гречаною кашею, урдою тощо.

На Масляну в українців це була головна страва. Вареники і без Масниці були однією з найпопулярніших в українській кухні страв, а на Масницю, можна сказати, був їхній апогей. Про них склали безліч приказок і жартівливих примовок: «Вареники доведуть, що вже й хліба не дадуть»; «Є і дрова, і вода, аби ще сир та мука, то б вареників наварила!»; «Сметаною вареників не збавиш»; «Як молодим бував, то сорок вареників їдав, а тепер хамелю-хамелю, та насилу п'ятдесят умелю!»; «Їжте, куме, варенички! – Та я вже, кумо, останнього їм, а на першому сиджу!»; «Дав Бог – Масниці діждали, то вареників ся понаїдали!». А по Масниці говорили: «Були на Масницю вареники, та в піст на вербу повтікали»; «Минулися тії роки, коли розпирали вареники боки»; «Дурниці – тії вареники й варяниці, інша справа – борщ, хоч

## *Культура харчування українців*

пісний, та багацько!»; «Не все котові Масниця». Вареники здавна й донині є однією з найулюбленіших українських страв, що репрезентує національну кухню. Крім них, ще деякі страви на Масляній були на столі: млинці чи налисники з сиром, сирна запіканка. Усі страви щедро запраляли маслом і сметаною. М'ясні вироби скасовувалися.

На Різдво Божої Матері суворо постилися, судячи з Кормчої за 1100 рік: «Варять моукоу не съ чимъ ради рожьства Пр̄стыя Д̄вы Матере»<sup>40</sup> (Пресвятої Діви Матері).

Реставруючи ритуальні учти на честь Роду й Рожаниць з піснями, трапезами із продуктів землеробства і пусканням по колу «кругових чаш» з медом, Б. Рыбаков зауважував, що вони зникають з утвердженням християнства. Натомість ці бенкети з «кутинними трапезами», з «крупичними глебы и сыры» були пристосовані до свят Різдва Богородиці й Різдва Христового<sup>41</sup>. Щодо куті на Різдво Богородиці, то видається сумнівним достатність переконливих доказів її існування в період ранньої християнізації. Якщо ж навіть кутя й побутувала, то в українській святковій традиції вона не прижилася, тоді як на Святвечір, Різдво і на Водохреща (Богоявлення) без неї не обходилося, як не обходиться й нині.

На свято Сорок святих випікають 40 пиріжків або книшів, калачів, жайворонків, сорок, бусликів та інших пташок із тіста чи варять вареники з маком і крупною, дарують родичам, роздають чужим дітям, вішають на кілки тину, щоб забирали ті, хто схоче. Решту згодовують коровам, волам і телятам, щоб не хворіли.

<sup>40</sup> Памятники литературы Древней Руси. XII век. Москва : Художественная литература, 1980. С. 167.

<sup>41</sup> Рыбаков Б. А. Язычество древних славян. Москва : Наука, 1981. С. 467–470.



Найвиразнішим і найвеличнішим святом була і досі є Пасха – Великдень. Великодній хліб – паска, вона існувала, вочевидь, і в часи Київської Русі. В уставній церковній і монастирській літературі<sup>42</sup> читаємо за 1193 р.: «В великую соуботу да боудоуть чисти хлебы, сиречь питы великыя, и да помазаны боудоуть маслѣмь»<sup>43</sup>. Паску, крашанки, сіль, сало, масло, шинку та ін. наїдки святили в церкві на честь Ісуса Христа. Про свячений до Великодня хрін говорили, що він символізує гіркі муки Господа<sup>44</sup>. Знайдені середньовічні глиняні писанки, покриті різнобарвною поливою, свідчать про їх давнє культове призначення<sup>45</sup>.

Звичай святити страви був особливо поширений на українських землях. Святили не лише паски й крашанки, але й смажених баранців чи поросят, смажену рибу, ковбаси, сало, чорний хліб, хрін, сіль та інші страви й продукти і споживали свячене протягом тижня.

На Великдень слід було готувати варені страви, щедрий стіл. Прочани, які разом з Василем Григоровичем-Барським, мандрували світом, опинившись на острові в перший день Пасхи, сподівалися на гарячий обід: «Був тоді перший день Світлої сідмиці, тобто Воскресіння Господа нашого Ісуса Христа, і не хотілося нам у таке велике свято не скуштувати вареної страви, до того ж в усі попередні дні ми харчувалися

<sup>42</sup> Шафонский А. Черниговского наместничества топографическое описание с кратким географическим и историческим описанием Малой России, сочиненное Афанасием Шафонским. Київ, 1851. С. 30.

<sup>43</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 2. Стлб. 941.

<sup>44</sup> Bystroń Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. Т. 2. Warszawa, 1976. С. 59.

<sup>45</sup> Hensel Witold. Słowianszczyzna wczesno-średniowieczna. Zarys kultury materialnej. Warszawa, 1956. С. 298.

## Культура харчування українців

всухом'ятку; і згадали ми, як батьки, родичі, друзі наші й усі православні християни в ці дні святкують, бенкетують, їдять, п'ють і співають во славу воскреслого Христа. Нарвали й ми зілля, що зветься просто кропивою, і, зваривши його, змастили олією і їли во славу Божу, і наситились»<sup>46</sup>.

Свято Воскресіння Христа, прив'язане до весняного рівнодення – періоду оживання, воскресіння природи після зимового засинання, поглинуло й чимало язичницьких звичаїв. Важко стверджувати з певністю, чи весняний великодній хліб (паска) як ритуальний атрибут з'явився в українській традиції лише після прийняття християнства, чи він існував у слов'янській традиції задовго до того. Цілком слушно стверджував видатний етнограф С. Токарев: «Взаємне пристосування, синкретизм старих і нових вірувань поступово призводили до все більш міцного сплаву, де все тяжче ставало розрізнати, що тут своє, місцеве, а що привнесене християнством»<sup>47</sup>. Весняне рівнодення, пробудження природи безперечно святкували на слов'янських землях ще в дохристиянську пору. Із запровадженням християнства закріпилися й інші назви свята: Пасха, Паска, що походить від давньоєврейського «песах» – жертовне ягня. Ідея воскресіння після смерті (поховати, щоб ожило; померти, щоб воскреснути; посіяти, щоб проросло) не нова у світовій міфології – Озіріс, Аттіс, Адоніс тощо. І ця ідея не випадково входить до головних складових і християнської культури. Об'єднані концепцією народження нового життя, відродження, воскресіння природи, людини, Бога, що пройшли випробування

<sup>46</sup> Григорович-Барський В. Мандри по святих місцях Сходу з 1723 по 1747 рік. Київ : Основи, 2000. С. 105.

<sup>47</sup> Токарев С. А. Народные обычаи календарного цикла в странах зарубежной Европы. *Советская этнография*. 1973. № 6. С. 23.

смертю, голодом, спрагою, і великодні свята в Україні. Після виснажливого семитижневого Великого посту, якого дотримуються ревні віруючі задля духовного й фізичного співпереживання мукам Христа, настає свято світлої радості.

Паски пекли з борошна кращого помелу, високого ґатунку (питльоване), великої кількості яець, з маслом, цукром, дріжджами, сметаною, молоком. Добре вимішували тісто, яке годилося розчиняти в чистій сорочці і з благословенням Господа: «Боже, благослови цю святую паску учинити й на той рік діждати!». Тісто ретельно годинами вимішували. Клади у форми, зроблені з паперу і вимашчені маслом, керамічні полив'яні, а з 30-х р. ХХ ст. – вже й металеві, і ставили в гарячу піч – просто ру й високу. Ті, хто не мав цукру, клали мед. У середні віки паски переважно на меду й пекли. Хлібною лопатою хрестили челясті печі й усю піч, одвірки, двері й вікна хати: «Святий хліб у хату, а нечисть – з хати!». Коли в родині були дівчата, хазяйка, садовлячи паски в піч, примовляла: «Паски в печі сидіть, а ви (Мар'яно, Уляно, Ольго) не сидіть, а заміж ідіть!». Потім замітала віником хату від печі до порога (зазвичай це робилося навпаки), проганяючи шкідливих комах і мишей: «Паски в печі випікайтеся, а таргани, стоноги, мухи й миші з хати вимітайтеся!». Коли паску садили в піч, на ній не повинні були лежати ні старі, ні малі, «щоб не притиснути паску», «щоб росла висока й пишна». Злазячи з печі, говорили: «Рости, паско висока, як верба!». Посадивши паски в піч, хазяйка жартома хапала малих хлопчиків за вуха і легенько підіймала їх тричі від землі: «Рости здоровий і високий, як свята паска!». Ці нехитрі магичні уявлення свідчать про особливе значення святого хліба у народному побуті. Якщо паски вдавалися, то це віщувало добро й благоденство у хазяйстві, а якщо занадто загнічувалися, репалися, не сходили – боялися усіляких негараздів, недобрих змін у родинному житті.

## Культура харчування українців

У великодній православній традиції втілювалася одна з головних християнських ідей (а скоріше сподівань) – ідея рівності усіх перед Богом, ідея всепрощення й любові до ближнього. Це особливо помітно у христосуванні й даруванні чи обміні крашанками. Звичай обмінюватися крашанками на Великдень в Україні описував Г. Л. де Боплан, який помітив, що протягом тижня всі ходять по вулицях із запасом крашанок, при зустрічі вітаючи й цілуючи одне одного і даруючи навзаєм мальовані яйця. У храмі він спостерігав таку картину: «Як чоловіки й жінки, так і хлопці та дівчата, опускаються навколішки перед єпископом (якого тут називають владикою) і подають йому яйця, пофарбовані у червоний або жовтий колір, промовляючи так: “Христос воскрес”. Єпископ, приймаючи яйце, відповідає: “Воістину воскрес” і при цьому цілується з жінками й дівчатами»<sup>48</sup>. Не позбавлений гумору француз далі відзначив, що владика, отримавши до 5 чи 6 тисяч крашанок, має ще втіху цілувати найвродливіших жінок і дівчат, а негарним і старим він просто простягає для поцілунку руку. Це він спостерігав у Києві, де митрополит Могила чинив, на думку Г. Л. де Боплана, саме так. Н. Яковенко слушно вважає, що Боплан міг бути невірним або ж байдужим до питань віри, і тому його записи не слід трактувати як зневагу до православних церковних обрядів<sup>49</sup>. Звичай обміну крашанками (писанками) на Русі описував і Я. Бистронь: «Протягом цілого тижня аж до Провідної неділі цілувалися при зустрічі і дарували собі навзаєм писанки»<sup>50</sup>.

<sup>48</sup> Де Боплан Гійом Левассер. Опис України, кількох провінцій Королівства Польського, що тягнуться від кордонів Московії до границь Трансильванії, разом з їхніми звичаями, способом життя і веденням воєн. Київ ; Cambridge, 1990. С. 81.

<sup>49</sup> Де Боплан Гійом Левассер. Опис України... С. 188.

<sup>50</sup> Bystron Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. T. 2. Warszawa, 1976 . С. 58.

Яйце не лише в українців, а й у багатьох народів світу є символом колообігу життя, безперервності чи безсмертя, символом космосу. В античній традиції існувало чимало концепцій про походження світу, і однією з найпоширеніших було виникнення Всесвіту зі світового яйця. В уявленнях багатьох народів світу яйце є моделлю Всесвіту з ядром – Землею. Про це свідчать і назви найпоширеніших українських писанкових орнаментів: «безкінечник», «сонечко», «хрестик», «живий хрест», «сонячний млин», «сонячне коло» та ін. Пластичну форму яйця – еліптично-округлу – вважали у народів стародавнього світу за саму досконалість, упорядкованість навколишнього простору. Відомий звичай фарбувати яйця і в давніх культурах – праіндійській, перській, римській, візантійській, трипільській та ін. І не випадково крашанка (писанка) потрапила в обрядову атрибутику світлого Воскресіння, весняного рівнодення, відродження природи.

Фарбують яйця в різні кольори, окрім чорного: червоний, жовтий, синій, золотистий, коричневий, зелений. Зараз беруть анілінові фарбники, а раніше користувалися природними: цибулячим лушпинням, ягодами чорної бузини, корою дуба, яблуні й чорноклена, різноманітними травами. Воду для розпускання фарб брали не з криниці, а так звану «біжучу» (плинну, а не стоячу) – з річки, струмка, потоку. Пояснювали це тим, що там вода м'якша, «біжуча» вода чистіша й відпорна для всякої нечисті. Найбільше цінуються червоні крашанки, про які розповідають легенди. Начебто у Страсну п'ятницю несла жінка з базару свіжі яйця. І раптом спіткнулася, і яйця покотилися з пагорба, але не розбилися. Стала жінка збирати яйця, аж бачить – вони почервоніли і стали крашанками. Зрозуміла вона, що загинув Спаситель, заплакала й пішла до Божої матері повідомити її про цю сумну звістку. З тієї пори всі люди на честь Спасителя «красять яйця» (Волинь). Ще один з дуже поширених варіантів цієї

## Культура харчування українців

легенди такий: ніс начебто бідний чоловік продавати яйця. А в цей час Спаситель ніс свій хрест на Голгофу для розп'яття. Важко Йому було під тягарем хреста, і Спаситель часто падав, спотикаючись. Пожалів чоловік Спасителя, що Йому так тяжко двигати на гору хреста і взявся він помагати Йому, поставивши кошик на дорогу. Коли бідолага повернувся до свого кошика, то побачив, що яйця стали крашанками й писанками. З тих пір люди й «красять крашанки й пишуть писанки» на Великдень (Карпати, Прикарпаття). Вірять, що крашанка містить у собі 40 милостинь і є вмістилищем Святого духа<sup>51</sup>.

На Святого Юрія урочисто виганяли худобу на пашу, коровам і волам давали цілушку свяченого на Великдень хліба для здоров'я. Напередодні свята вночі рвали зілля для корів, щоб були здорові, а до сходу сонця збирали росу і змішували з водою для поїння курчат<sup>52</sup>. Звичай на Юрія обходити поля з озиною, хоч і засуджуваний священниками й ортодоксальними

---

<sup>51</sup> Номис М. Крашанки в старину. *Киевская старина*. 1898. № 4; Вовк Ф. Етнографические особенности украинского народа. *Украинский народ в его прошлом и настоящем*. Т. 2. Петроград, 1916; Гнатюк В. Народня пожива в Галичині. *Матеріали до українсько-руської етнології. Видає етнографічна комісія Наукового Товариства ім. Шевченка у Львові*. Т. XXVIII. Львів, 1918; Зубрицький М. Народний календар. Записано у Мшанці Староміського повіту і по сусідніх селах. Львів, 1900; Шухевич В. Гуцульщина. Четверта часть. *Матеріали до українсько-руської етнології. Видане Етнографічної Комісії за редакцією Хв. Вовка*. Т. XVII. Львів, 1904; Чубинский П. П. Календарь народных обычаев и обрядов с соответствующими песнями. *Труды этнографической статистической экспедиции в западно-русский край*. Т. 3. Санкт-Петербург, 1877; Чубинский П. П. Пища Малоруссов. *Труды этнографической статистической экспедиции в западно-русский край*. Т. 7. Санкт-Петербург, 1877.

<sup>52</sup> Ястребов В. Н. Материалы по этнографии Новороссийского края, собранные в Елисаветградском и Александрийском уездах Херсонской губернии В. Н. Ястребовым. Одесса, 1894. С. 32.

віруючими<sup>53</sup>, і в ХІХ ст. активно побутував в Україні. Як писав Я. Бистронь: «Затикано зелень у будинках, палено багаття, забезпечувано худобу від чарів, подекуди печено обрядовий хліб, котрий потім на полі урочисто споживано» (ХVІІІ ст.)<sup>54</sup>. На Юрія робили обходи полів:

«День, здавна присвячений святому Юрію,  
Притягає руського народу  
До урочистого обходу»<sup>55</sup>.

Затверджуються в побуті й суто церковні свята – у день святого, на честь котрого освячена церква, – престольні, храмові. До храмового свята готували у кожному господарстві застілля, бо, за звичаєм, з різних кутків населеного пункту і з інших сіл та містечок прибували гості. Обов'язковим був також і громадський обід-складка, гарячі страви до якого (куліш, капуста) варили у великих казанах на вулиці або на церковному подвір'ї. Звичай святкувати престольне свято побутує по селах донині, навіть там, де церква не збереглася. Вважали за честь нагодувати лірників, кобзарів, подорожніх, прошаків, убогих. У ХІХ ст. на свято варили мед, який часто називали «канун» чи «братчина». Свідчень про давні колективні трапези, що ними славилася ХІХ і перша половина ХХ ст., на жаль, немає, хоча можна припустити, що вони існували в середньовічні часи. Але домашні гостини, відвідування близьких і родичів на храм були досить поширені вже в ті часи<sup>56</sup>. Храмове свято й досі шановане в Україні. У Карпатах на храм сходяться трембітарі

<sup>53</sup> Вишенський І. Твори. Київ : Дніпро. 1986. С. 56 – 57.

<sup>54</sup> Bystroń Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. T. 2. Warszawa, 1976. С. 62.

<sup>55</sup> Там само.

<sup>56</sup> Рабинович М. Г. Очерки этнографии русского феодалного города. Горожане, их общественный и домашний быт. Москва : Наука, 1978. С. 137.

*Культура харчування українців*

для гучної зустрічі свята, жінки виготовляють із сиру у теплій сироватці їстівні іграшки (коників з вершниками, качечок) і роздають діткам. На Подніпров'ї роблять біля церкви пишні складки – прийоми гостей з навколишніх сіл і містечок.

Обіди на храмові свята в Україні готують і досі чи не у кожному населеному пункті в дні церковного свята своєї парафії. Вони дають можливість широкого спілкування не лише родичів, що живуть в одному населеному пункті і належать до однієї парафії, але й тих, хто живе далеко. Це є одне з небагатьох свят, коли гостей не кличуть, вони повинні приходити без запрошення. На храм їздили одне до одного в гості, і приймати у цей день гостей вважали справою честі. Хвалилися один перед одним кількістю прибулих на храм гостей. Відсутність гостей означала неповагу до господаря, якого за це громада осуджувала. У сфері гостинності престиж господаря під час храму піднімався на перше місце. Вважали, що гість приносить з собою добру долю, щастя й благоденство господарям. У поминальних обрядах того, хто приходив здалеку, сприймали як посланця пращурів. Спільне прийняття їжі, трапеза, об'єднує гостей і господарів, своїх і чужих, і ця ідея єднання пронизує усе храмове свято. Гість виконує роль посередника в часі і просторі: між минулим і теперішнім, між тим і цим світом, єднає дві поняттєві сфери – свою і чужу. Починається храм замовною службою Божою, після якої господарі кличуть до себе родичів, кумів, свояків, сусідів, старців та убогих. Частують їх удома, пригощаючи добірними стравами й напоями.

До храму завжди готувалися дуже ретельно: прикрашали не тільки церкву свіжими святковими рушниками, але й кожную оселю. Готували великий обід, щоб вистачило нагодувати численних гостей. Часто біля церкви робили «складку» – спільний обід. Для цього зносили продукти і готові страви, накривали на церковному подвір'ї столи й частували всіх присутніх. Годування



*Святкова та обрядова їжа*

прочан, подорожніх, старців, хворих і калік, лірників і кобзарів було одним із важливих звичаїв свята. Обідали після церковної відправи. На Київщині подекуди збереглися стародавні назви храмового свята: «Братчина», «Мед», «Канун». Це нагадує про традицію готування в давнину до цього свята хмільного меду, а з воску – свічок для продажу на користь церкви. Ще в «Повісті минулих літ» згадано про храмове свято в церкві Преображення (збудованої у Василькові кн. Володимиром Великим як вдячність за порятунок від облоги печенігів), куди було запрошено бояр, старійшин з різних міст, багато простого люду. Для цього храмового свята варили «300 провар» меду.

Коли храм припадає на календарний піст, дотримуються посту, хоча й пісні страви готують святкові: з рибою, грибами, із всілякими присмаками і ласощами. У м'ясоїд, якщо храмове свято випадало на середу чи п'ятницю, теж готували пісні страви, а як на інший день тижня, то не постилися. Для громадського обіду зносили хліб, пироги, вареники, сметану і ряжанку, голубці, смажену рибу, капусту, солоні огірки, смажені на олії кабачки, млинці й налисники з різноманітними начинками і багато іншого, на що лише були здатні місцеві куховарки. На солодке робили сирні запіканки або баби з локшини, хліба чи рису, запечені на яйцях, вареники з ягодами, яблуками, маком з медом, ягідний чи молочний кисіль. На відкритому вогні тут же поблизу на таганах варили гаряче: борщ або капустяк чи куліш, робили печеню чи душенину з картоплею і м'ясом або рибою і грибами. Нині Храмові обіди так само широко святкують, як і в давнину. Відроджується традиція спільних обідів-складок біля церкви. Цього дня не працюють, до села звідусіль з'їжджаються гості. Зранку до полудня в церкві відправляли урочисту літургію, опісля на церковному подвір'ї влаштовували спільний обід, який готували в громадському посуді просто неба (часом на залізних боронах, які слугували нехитрим таганом для каза-

*Культура харчування українців*

на). У храмовому застіллі відчутний особливий демократизм. Очолоють стіл завжди священники парафії, де відбувається храм (і сусідніх церков), а решта гостей і господарі обирають місця довільно, без поділу на соціальні й статево-вікові групи – між дорослими можуть сидіти навіть маленькі діти.

На св. Петра в Україні шанували пастухів громадської череди. Їх обдаровували кращими харчами: салом, яйцями, хлібом, фруктами і ягодами, які вже вродили на той час. І пекли для них і для власних дітей смаколик – сирну мандрику (мандригу). Мандрики могли бути різноманітної форми і розміру, залежно від фантазії хазяйки, але там обов'язково мали бути сир, масло і яйця. Таке сирне печиво готували саме на Петра. А оскільки спостерігали, що після Петра припиняла кувати зозуля, то за цим періодом літа закріпилося повір'я: «Зозуля мандрикою вдавилася». А сталося це, за легендою, тому, що вона була покарана за крадіжку. Колись їй вдалося вкрати мандрику у святих Петра й Павла, і від жадібності зозуля вдавилася нею. Пастухи й підпаски у цей день влаштовували бенкети у складку просто на пасовиську. Такі гуляння, на їхню думку, мали додавати худобі здоров'я і піднімати удійність у корів.

Найлегшою з усіх річних постів була Спасівка, яка припадала на кінець літа. Для двох спасівських свят готували шулики (шуляки. ламанці) з медом на Маккавеїв – коржі з маком і медом і яблучні пироги чи вареники. Поширена в Україні заборона до Спаса їсти яблука протрималась до кінця ХХ ст., а подекуди цих звичаїв старші люди дотримуються й тепер.

Аж до ХХ ст. продовжували побутувати дівочо-парубочі гуляння на св. Андрія з випіканням коржа-калити, з яким розігрували справжнє театральне дійство, балабушок, на яких дівчата ворожили. Л. Голембйовський розповів про звичай на Підляшші, коли на Андрія дівчата сіяли лляне насіння в шкалупу горіха, наповненого землею, примовляючи:

«Святий Андрію,  
Я на тебе льон сію,  
Дай мені знати,  
З ким буду збирати»<sup>57</sup>.

Таксамоворожилина Полтавщині, Волині та в інших регіонах України. П. Чубинський зафіксував у Староколястинівському повіті:

«Андрію, Андрію,  
Я на тебе коноплі сію,  
Димкою волочу,  
Бо дуже заміж хочу!»<sup>58</sup>.

До ХХ ст. на св. Андрія побутувала весела молодіжна гра в калиту. Випікали великого коржа-калиту, якого підвішували до сволока, сидячи на коцюбі, як на коні верхи, пробували вкусити його, до того ж було заборонено сміятися. Того, хто не витримував випробування, мастили сажею. Символічне значення цього молодіжного печива – святкування народження нового сонця, оскільки ігри припадали на період зимового сонцестояння. Сама форма і прикраси калити говорять про її тотожність із зображенням сонця. Сонцеподібна форма коржа й молодіжні ігри з ним напередодні зимового сонцестояння свідчать про стародавнє, ще дохристиянське походження свята, яке пізніше було об'єднане зі святкуванням дня св. Андрія, що був обраний за покровителя молоді.

Християнські обряди виборювали собі місце, витісняючи язичницькі традиції, а нерідко й асимілюючи їх. Кормча ХІІІ ст. застерігає: «Аще кто въ 1 день еноуаря на колядоу

<sup>57</sup> Gołębiowski Lukash. Lud polski. Jego zwyczaje, zabobony. Т. II. Lwów, 1884. S. 127–128.

<sup>58</sup> Труды этнографическо-статистической экспедиции. 1872. Т. 3. С. 257.

## Культура харчування українців

идеть, яко же първее погании творяху, да покаеться, яко отъ сотоны есть игра та»<sup>59</sup>. Боротьба проти колядок була тривала, але закінчилася на користь обох ідеологічних систем: зберігши старослов'янську основу, поглинувши народні традиції, православна церква створила безцінний шар музичної й поетичної культури, яким українці пишаються й сьогодні.

Ще у XIII ст. (1274 р.) на соборі у м. Володимирі єпископи висунули низку претензій не лише до мирян, але й до священників і ченців, котрі відзначали традиційні народні свята (що припадали на Івана Купала, Петра, Георгія та ін.) або потурали їх святкуванню. У різноманітних поученнях багато мовилося про «рештки зла» та «хибну віру ідольську» і «свята на честь кумирів», що існували до XVI ст.<sup>60</sup> Зокрема, засуджено гуляння й трапези на честь свята Різдва Іоана Предтечі (Івана Купайла): «И тогда, во святую ту ночь, мало не весь град възмятеца и възбесица бубны и сопели, и гудением струнным, и всякими неподобными играми сотонинскими, плесканием и плясанием»<sup>61</sup>. Схожі звичаї з багаттями й гуляннями (і з добуванням для них вогню тертям!) існували й у Польщі серед українців (русинів, як їх тоді там називали) у XIV–XVIII ст.:

«Jako z gór karpatyjskich ogniów widzieć siła,  
Które wraz dziewoj ruskich zgraja zapaliła»<sup>62</sup>.  
(Як з гір карпатських вогнищ бачити силу,  
Котрі водночас дівчат руських згряя запалила).

<sup>59</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 1263.

<sup>60</sup> Памятники литературы Древней Руси. Конец XV – первая половина XVI века. Москва, 1984. С. 319.

<sup>61</sup> Там само.

<sup>62</sup> Bystroń Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. T. 2. Warszawa, 1976, С. 65.

Їх так само засуджували церковники і владні устави: «Вогні святоянські під карою сільської влади забороняються», – стверджувала Анна Яблоньська<sup>63</sup>.

На початку II тисячоліття, можливо, все ще продовжували побутувати календи («врумалії») на початку березня й святкування діонісій. Поучення Даниїла, митрополита всія Русі, мало «відвернути від цих забав вірних міщан»: «И женских пред людьми плясаний как нечестивых и многий вред и пагубу творить могущих, и плясаний мужчин и женщин во имя ложноименных эллинских богов и празднеств, творимых по некоторому древнему и чуждому христианству обычаю, отмечаемся, запрещаая женам в мужскую, а мужам в женскую одежду облачатся, ни в личинах игрецов, забавников и козлоглазовников не ходитъ, ни скверного Диониса имени, топча виноград в точиле, не призывать, не смеяться по образу невежества или в суете бесовской лести, разливая вино по бочкам»<sup>64</sup>.

Арабський мандрівник Ібн-Фадлан, який залишив свої записки про слов'янські звичаї X століття, спостерігав на Волзі обряд жертвування биків язичницьким ідолам. Щоправда, ідолам діставалася тільки частина туші й голови тварин, решту роздавали присутнім на ритуалі<sup>65</sup>. Б. Рыбаков припускав, що із прийняттям християнства «наступником» бога Перуна став св. Ілля, що підтверджувалося святкуванням на храм св. Іллі з забиванням вола чи бика і готуванням пива<sup>66</sup>. М. Попович так і називав того, хто «карає згори донизу», Іллею-Перуном<sup>67</sup>.

<sup>63</sup> Там само. С. 66.

<sup>64</sup> Памятники литературы Древней Руси. Конец XV – первая половина XVI века. Москва, 1984. С. 527.

<sup>65</sup> Ибн-Фадлан. Записки. *Пам'ятники истории Киевского государства IX–XII вв.* Ленинград, 1936. С. 37–39.

<sup>66</sup> Рыбаков Б. А. Язычество древних славян. Москва, 1981. С. 478.

<sup>67</sup> Попович М. В. Мироззрение древних славян. Київ, 1985. С. 91.

## Культура харчування українців

Іван Вишенський суворо осуджував розпусту, пияцтво і марнославство, закликаючи відмовитися від «диявольського празника»: «Коляди з міст та з сіл ученням виженить, не хоче-бо Христос, щоб при його Різдві диявольські коляди мали місце, але хай їх у свою прірву занесе. “Щедрий вечір” з міст і сіл у болота заженить, нехай із дияволом сидить, а не ганьбить християн. Волочильне по Великодні з міст та сіл виволікши, утопіте: не хоче-бо Христос мати по своєму славному Воскресінню того сміху й наруги диявольської. На Георгія-мученика перестаньте чинити диявольський празник, виходячи на поле і віддаючи танцями та скоками офіру сатані, гнівається-бо на вашу землю Георгій-мученик, що немає православного християнина, котрий міг би ту диявольську наругу очистити й вигнати. Купала на Хрестителя утопіте і огненне скакання відкиньте, гнівається-бо Хреститель на землю вашу, що в день пам'яті його попускаєте дияволу глумитися вами з вас же самих. Петро і Павло молять вас, коли хочете від них ласку мати: поламайте і попаліть колиски та шибениці в їхній день, як це чиниться на Волині та Поділлі і де б цей звичай не був»<sup>68</sup>.

Отже, ще до XVI ст. точилася боротьба з рештками язичницьких звичаїв, які прив'язували до певних православних свят – Різдва, Пасхи, Св. Юрія, Різдва Івана Хрестителя та ін. І. Вишенський не лише називав розваги на такі свята («колиски» та «шибениці-гойдалки», «огненне скакання» – плигання через багаття та ін.), але й регіони, де він спостерігав такі святкування. Далі письменник додав: «Пироги і яйця надгробні в Острозі чи де б то не було, скасуйте, щоб у християнстві того поганого квасу не було»<sup>69</sup>. Іван Вишенський таким чином засуджував трапези на могилках на Проводи, які йому

<sup>68</sup> Вишенський І. Твори. Київ : Дніпро, 1986. С. 56–57.

<sup>69</sup> Там само. С. 57.

доводилося, очевидно, бачити на Волині. Розповідаючи про землетрус на Святій горі Афонській, письменник вихваляв трапезу, що готують на Сорок мучеників, і яка, на думку святих отців, зцілює і надає силу. Він там само виступив і проти «проклятих ченців із духоборцями, які з'єдналися проти святої трапези». Бог, – говорив він, – карає тих, хто чинить так: «Святе псам віддавалося, а чудотворне діяння пожерли духоборнії вепри»<sup>70</sup>.

Такі виступи проти «ідолів» зустрічаємо навіть в «Синописі» (XVII ст.): «Тогожде Купала, бога, или поистину беса, и доселе по неким странам российским еще память содержится, наипаче в навечерии Рождества св. Иоана Хрестителя»<sup>71</sup>. Як і в І. Вишенського, тут засуджено «игралци», у яких «кладуть и огонь и окрест его, емшися за руце, нечестиво ходят и скачут и песни поют, сквернаго Купала часто повторяюще и чрез огонь прескачуще»<sup>72</sup>. Таврував автор і «диявольські колиски» на Петра й Павла.

Симеон Полоцький (XVII ст.) у циклі віршів «Свято» закликав: «Праздники подобаеть честно совершати» і застерігав від диявольських утіх на свято:

«Инако диаволу празднество бывает,  
егда кто в праздник дела его совершает,  
Такова суть: пьянство и обядение,  
играния нелепа, кощун смотрение.  
Безчинно плясание, ристание конско,  
присещение скверных мест – дело демонско»<sup>73</sup>.

<sup>70</sup> Там само. С. 100, 101.

<sup>71</sup> Українська література XVII ст. Київ : Наукова думка, 1987. С. 174.

<sup>72</sup> Там само.

<sup>73</sup> Памятники литературы Древней Руси. XVII век. Книга третья. Москва, 1994. С. 125.

## Культура харчування українців

---

Полоцький ставить в один ряд «пиршества нестройныя» як трєби дияволу і відвідування «скверних місць».

Проте поступово такі свята визнавали, і вони продовжували побутувати якщо не легально, то й без особливих утисків з боку церкви. О. Шафонський розповів про Зелені свята у XVIII ст., проводи русалок з вінками й піснями, багаття на Івана Купала, випікання сирних мандриків на Петра й Павла та ін.<sup>74</sup> І у XIX-му, і в XX-му, та й у XXI століттях зберігалися традиції різдвяної куті з узваром і колядувань з віншуваннями господарів і побажання їм добра і благополуччя, пригощання ватаг пирогами, книшами і млинцями, паляницями й ковбасами. До наших днів в Україні збереглися святкові щедрування і маланкування на Новий рік (св. Маланки, св. Василя), новорічні посівання з обдаровуванням і частуваннями, які вважають цілком гідними у народі й не заборонені церквою.

\*\*\*

Важливими обрядами родинного циклу були поминальні. З початком християнства на Русі поховальні звичаї зазнали змін. Віломий український археолог А. Моця вважав зміну способу поховання – з трупоспалення на трупопокладення пов'язаною з впливом християнства<sup>75</sup>. Безперечно, це так. При цьому в ями вкладали, як і в язичницькі часи, начиння, продукти, амулети та інші предмети, які могли б «знадобитися»

---

<sup>74</sup> Шафонский А. Черниговского наместничества топографическое описание с кратким географическим и историческим описанием Малой России, сочиненное Афанасием Шафонским. Київ, 1851. С. 30–31.

<sup>75</sup> Моця А. П. Некоторые сведения о распространении христианства на юге Руси по данным погребального обряда. *Обряды и верования древнего населения Украины*. Київ, 1990. С. 115.



покійному в потойбічному світі. Серед амулетів нерідко були ведмежі й кабанячі ікла й кігті<sup>76</sup>, що свідчить про існування в ті часи відголосків культу цих тварин.

Поминальні обіди з давніх часів і донині притаманні для слов'ян – давньоруське «тризна», старопольське «strawa», хорватське «karmenje», українське «обід», «поминки»<sup>77</sup>. Поминальні трапези традиційно в українців відбувалися на третій, дев'ятий, сороковий день і в роковини по смерті людини. Крім того, відзначали трапезами й поминки через тиждень після Великодня з кутею й крашанками<sup>78</sup>. Якщо на поминки в день похорону присутність будь-кого з прийшлих (особливо прочан, убогих, жебраків) була бажана, то на 9 і 40 дні приходили тільки за запрошеннями (родичі, сусіди, куми та ін.)<sup>79</sup>.

Поминальні обіди, тризни були невіддільною частиною поховального обряду. Відомий польський медієвіст Александр Гейштор зупинявся на поняттях «душа» і «небіжчик». На його думку, душа-привид є образом живої людини, яку після смерті називають «небіжчиком» – словом, що споріднене з поняттям «убогий», «небагатий», і в уявленнях слов'ян пов'язане з вірою, що все цінне для покійного має відійти разом з ним, щоб він не мав права повертатися<sup>80</sup>. Ще Ібн-Даст (X ст.) описував поминальну тризну в слов'ян на роковинах: «Беруть глеків 20 меду, іноді дещо більше, іноді дещо менше, й несуть їх на той пагорб, де збирається вся родина покійного, їдять, п'ють і потім

<sup>76</sup> Там само. С. 127.

<sup>77</sup> Гейштор А. Слов'янська міфологія. Київ, 2018. С. 25, 253.

<sup>78</sup> Костомаров Н. И. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI–XVII столетиях. Москва, 1860. С. 179, 180.

<sup>79</sup> Рабинович М. Г. Очерки этнографии русского феодального города. Москва, 1978. С. 267, 268.

<sup>80</sup> Гейштор А. Слов'янська міфологія. Київ, 2018. С. 252.

## Культура харчування українців

розходяться»<sup>81</sup>. Серед знахідок на похованнях IX–XIII ст. (територія України) археологи зафіксували кістки великої й малої рогатої худоби, свині, коня, птиці, дичини, яечну шкаралупу тощо. Крім того, були й рештки рослинних зерен і плодів – жолудів, лісових і волоських горіхів, лляного сімені, пшениці й проса. О. Моця слушно вважав, що ці речі використовували як ритуальну їжу для покійних, їх також можна розглядати як сліди поминальної учти<sup>82</sup>. Тризни, за археологічними даними, були характерні і для кривичів у період переходу від язичництва до християнства, цей період датовано XI–XIII ст.,<sup>83</sup> і для сіверян, у яких на могилах теж знаходили баранячі, риб'ячі та ін. кістки, яечну шкаралупу, хлібні зерна<sup>84</sup>. Згадаймо також описану літописцями тризну, яку справляла княгиня Ольга по чоловікові зі стравою та медом. До речі, після прийняття християнства Ольга видала припис не влаштовувати тризну після своєї кончини<sup>85</sup>.

На початку християнства на Русі й упродовж кількох наступних століть православної церкві доводилося запекло боротися з язичницькими елементами у поховальних діях. Було засуджено бучні тризни і приготування куті (колива, кануну) на поминках, які відбувалися в день похорону і через рік

<sup>81</sup> Гаркави А. Я. Сказания мусульманских писателей о славянах и русских. Санкт-Петербург, 1870. С. 264.

<sup>82</sup> Погребальные памятники южнорусских земель IX–XIII вв. Київ: Наукова думка, 1990. С. 30, 31.

<sup>83</sup> Шмидт Е. А. Некоторые особенности погребального обряда смоленских кривичей в период перехода от язычества к христианству. *Древности славян и Руси*. Москва: Наука, 1988. С. 91, 92.

<sup>84</sup> Грушевський М. Історія України-Руси. До початку XI віка. Київ: Наукова думка, 1997. С. 191.

<sup>85</sup> Повесть временных лет. Ч. 1. Под ред. Д. Лихачева, Б. Романова. Москва, 1950. С. 48–49.

по смерті: «Неции несвященнии освещаютъ приносимы къ церкви плодонося, рекше кроупы или коутья за мертвыя; повелеваемъ от сего времени таковому не быти»<sup>86</sup>. Згодом (у XVI ст.) в уставі Тихвинського монастиря вже названо не лише коливо, але і його складники: «Коливо, сиречь пшеница варена с медом и изюмью чинена»<sup>87</sup>. А в XVII ст. поминальна кутя фігурує вже в сатиричних творах:

«А диакон плакал.  
А крылошанин пел  
И кутю мало не съел.  
Тихонько сляпал  
И далеконько спрятал.  
А пономарь-де взял  
И подале спихал...  
Пришли, где пели, поминать,  
ажно нечего и повидать»<sup>88</sup>.

Василь Григорович-Барський, описуючи порядки в монастирі св. Сави в Ієрусалимі, згадував про «канон» за померлих отців церкви, котрий щоп'ятниці співали «над коливом і вином, з кадінням фіміаму та іншою пишнотою»<sup>89</sup>. Судячи з тексту, коливо у Святій землі ніскільки не здивувало прочан.

Дописувач архіву Російського географічного товариства Акім Канієвський 1850 р. зафіксував на Полтавщині давній звичай:

<sup>86</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 1335.

<sup>87</sup> Дополнения к актам историческим, собранным Археологической комиссией. Т. 1. Санкт-Петербург, 1846. С. 224.

<sup>88</sup> Лихачев Д. С., Панченко А. М., Поньрко Н. В. Смех в Древней Руси. Ленинград : Наука, 1984. С. 243.

<sup>89</sup> Григорович-Барський В. Мандри по святих місцях сходу з 1723 по 1747 рік. Київ : Основи. 2000. С. 190.

## Культура харчування українців

---

«Дітей, померлих до хрещення, ховають під порогом хати. У першу ніч після похорону – канун. Старші баби розважають розмовами господарів. Під образами стоїть блюдо з ситою і опущеною в неї ложкою. Горілка також є»<sup>90</sup>. Обов'язковою є на поминках ритуальна страва – коливо (канун), меню ж обіду залежало від традицій етнографічного регіону і смакових уподобань господарів застілля. На Волинському Поліссі варили, а подекуди й досі готують горохову кашу або пюре, на Середній Наддніпрянщині борщ або капуста, готують також рибу («без риби не можна, хоч в скором»<sup>91</sup>), локшину, галушки, ряжанку, кисіль.

Звичаї поминальних обідів в Україні, однак, не були викоринені й існують у наші дні. Певною мірою це сталося завдяки частковій адаптації їх православною церквою, яка «узаконила» поминки і роздачу помани у поминальні дні. У посланні Йосипа Волоцького (XV ст.), де він висловив претензії княгині Голеніній з приводу її скарг на монастир, служителі якого вимагали великих заупокійних виплат, зауважено: «Та щоб служить зі своїми проскурами, і вином, і тим'яном, і свічками, і кутею, і кануном, і до того ж вічно, поки монастир Пречистої стоїть, – для цього священникам, клирошанам і всій братії треба щогодинно мати опікування, як і про все, що для цього потребуватиметься. Навіть якщо давати по одному грошу за обідню – на год вийде мало... А зверх того ще панахиди, та заупокійні литургії, потрібно ще мед, та віск, та проскури, та фіміам...»<sup>92</sup>. Поминки справляли в пам'ять померлого й у монасти-

---

<sup>90</sup> Архів Російського географічного товариства (АРГО). Розр. 31. Оп. 1. Од. зб. 4.

<sup>91</sup> Архів РГТ (АРГО). Розр. 16, оп.1. Од. зб. 11. Арк. 24. (Київська губернія, 1854 р.).

<sup>92</sup> Памятники литературы Древней Руси. Конец XV – первая половина XVI века. Москва : Художественная литература. 1984. С. 354, 355.

рях: «Память чтить и ставити кормъ»; «Игумену и черенцомъ по Степани память творити пивом по сили» (1349 р.)<sup>93</sup>.

Поминали покійних і в суботу перед Трійцею, коли у церкві разом з іншими згадували навіть померлих «не своєю смертю»: самогубців, потопельників, забитих без покаяння тощо. На Поліссі в середині ХІХ ст. в церкву приносили по два пироги пшеничних, дві житні паляниці, при цьому хліб для такої нагоди не мав бути допечений, мав бути глевким<sup>94</sup>. Про недопечений хліб на усіх поминальних застіллях говорять чимало джерел з Полісся й Волині<sup>95</sup>: «Поки ховають, вдома обмивають лавку, коливо ставлять на стіл (пшениця чи пшеничний пиріг в ситі), вносять воду й утиральник, щоб ніхто не зайшов до хати, не вимивши руки... На обіді три ложки колива спочатку, борщ, каша, горох. На поминках хліб не має бути цілком випеченим... У рік на могилу кладуть “приклад” – колоду дубову, застеляють і поминають»<sup>96</sup>.

Дохристиянський звичай «годування покійних» трансформувався у християнський – «годування душ покійних». Для цього подавалися гарячі страви, щоб «душа парою насичувалася», для цього ж закликали і всіляко вітали присутність на поминках «чужих» – прочан, прошаків, жебраків і просто перехожих, котрі служили медіаторами для передачі покійним хліба і страв. Вважали, що страви, з'їдені ними на цьому світі, потраплять покійним на тому. Іван Котляревський, незважаючи на умовність і пародійність своєї «Енеїди», дуже точно описав поминальний обряд ХVІІІ ст. з годуванням старців:

<sup>93</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 2. Стлб. 1160.

<sup>94</sup> Архів РГТ. Розр. 8. Оп. 1. Од. зб. 6. Арк. 11.

<sup>95</sup> Архів РГТ. Розр. 8. Оп. 1. Од. зб. 5. 6, 10.

<sup>96</sup> Архів РГТ. Розр. 8. Оп. 1. Од. зб. 16. Арк. 15–16.

«Еней хотів обід справляти  
 І тут старців нагодовати, –  
 Щоб Біг душі свій рай одпер»;  
 «Зробити поминки я хочу,  
 Поставити обід старцям»;  
 «І зараз миттю всі пустились  
 Горілку, м'ясо купувать,  
 Хліб, бублики, книші вродились,  
 Пішли посуду добувать;  
 І коливо з куті зробили,  
 Сити із меду наситили,  
 Договорили і попа;  
 Хазяїнів своїх ззивали,  
 Старців по улицям шукали,  
 Пішла на дзвін дякам копа»<sup>97</sup>.

Кормління душ покійних за поминальним столом (залишають місце для небіжчика, ставлять йому чарку з напоєм і шматком хліба) зафіксували багато етнографів і фольклористів, зокрема класик К. Мошинський<sup>98</sup>.

Про поминання мертвих із обов'язковим застіллям і кормлінням рідних, кумів, сусідів, священників і старців, що «повторюються в третини, дев'ятини, полусорочини, сорочини і в рік»<sup>99</sup> згадував й О. Шафонський (XVIII ст.). Звичаї поминань на дев'ятий, сороковий день (сороковини) і на роковини збереглися й до наших днів. Харківські етнологи записували наприкінці ХХ ст. звичай нести сніданок на кладовище: «Утром

<sup>97</sup> Котляревський І. Енеїда. Київ : Дніпро, 1969. С. 38.

<sup>98</sup> Moszyński K. Kultura ludowa słowian. T. 2. Warszawa, 1967–1968. S. 255, 598, 602 та ін.

<sup>99</sup> Шафонский А. Черниговского наместничества топографическое описание с кратким географическим и историческим описанием Малой России, сочиненное Афанасием Шафонским. Київ, 1851. С. 34.

другого дня сходилися родичі і несли покійникові снідати: горілка, закуска, сідали коло гробика поминати»<sup>100</sup>. Відомі київські етнологи Н. Гаврилюк і О. Боряк зафіксували збереження поминальних звичаїв на 9-й, 40-й дні й на роковини по всій Україні і в XXI ст. не лише в селах, але й у містах.

Поминання покійних серед року входить у церковний календар ще у Давній Русі. Радуницю як Проводи з поминальними трапезами (які відзначають і сьогодні) згадано в середньовічних джерелах: «В среду на завтрие по радуници» (1372 р.); «Апреля 7-го на завтрея радуницъ бысть гибель в солнцы» (1540 р.)<sup>101</sup>. Трапляється й усталена вже назва «Проводи»: «Въ лето шеститысячное (осьми)сотное девяносто третее на память ѣтаго мученика Ефимья на кануне проводъвъ оу суботу а се азъ Чюрило Бродовский далъ есмь село свое бродово князу Федору Данильевичю и детемъ его» (1385 р.)<sup>102</sup>.

Цілком вірогідно, що поминки з коливом-кануном є однією з форм жертвоприношення, звичаєм, який виявився напрочуд живучим. Ще Любор Нідерле і Дмитро Зеленін наводили факти, які беззаперечно свідчать про досить пізні прояви «кормління покійних» і злиття язичницьких і християнських обрядів у слов'ян<sup>103</sup>.

Зафіксований етнографами у XIX ст. й сучасними вченими звичай поховання неодружених дівчат і хлопців. Небіжчиків убирають у весільні строї, на похорон нерідко випікають ве-

<sup>100</sup> Муравський шлях–97. Матеріали фольклорно-етнографічної експедиції «Муравський шлях–97». Упоряд. Красиков М. М., Олійник Н. П., Осадча В. М., Семенова М. О. Харків, 1998. С. 181.

<sup>101</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 13.

<sup>102</sup> Грамоти XIV ст. Київ, 1974. С. 64.

<sup>103</sup> Нидерле Л. Славянские древности. Москва, 1956. С. 213; Зеленін Д. К. Восточнославянская этнография. Москва: Наука, 1991. С. 356–357.

## Культура харчування українців

сільний коровай і шишки, на могилі розламують їх на скибки й роздають «на мир Божий». У описах похоронів молодих дівчат і хлопців кінця XIX ст. багато респондентів проводять паралелі між похороном як весіллям: печуть коровай, розламують його на кладовищі, обдаровують присутню молодь стрічками, платками, хустками, садять на могилі калину, начебто для майбутнього прикрашання весільного гільця<sup>104</sup>. Подібні звичаї поширені й в інших народів, зокрема в Приураллі<sup>105</sup>.

\*\*\*

У ранньохристиянський період уже дотримувалися календарних обмежень щодо справляння весілля. Можна було брати шлюб лише в м'ясоїд, але ніколи не робили цього в піст: «Венчашася с нею... мясопустное неделе во вторник» (1175 р.)<sup>106</sup>. Щодо зимових М'ясниць, то цей сезон у XV ст. навіть називали «свадьби»: «Того же лета, въ зимнее время о свадьбахъ, месяца генваря въ 22 день... бысть пожар во Пскове» (1459 р.); «Явися звезда хвостатая на западной стране и въсхожаше съ прочими звездами отъ свадебъ до вербной субботы» (1403 р.)<sup>107</sup>.

Аж до кін. XIX ст. існували звичаї тактовної відмови при сватанні. У поляків це була сіра полевка або горохова юшка, яку подавали старостам, коли дівчина не давала згоди на шлюб,

<sup>104</sup> Архів Російського географічного товариства (АРГО). Розр. 8. Оп. 1. Од. зб. 12. Арк. 302-303.

<sup>105</sup> Кавтаськин Л. С. Пережитки обрядов, причитаний и песен, связанных с древним мордовским обычаем имитации свадьбы при похоронах умершей девушки. *Фольклор и этнография*. Ленинград, 1974. С. 270–273.

<sup>106</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 2. Стлб. 256.

<sup>107</sup> Там само. Т. 3. Стлб. 268–269.



у литовців – густа горохова каша із встромленими вареними свинячими хвостами, розташування яких вказувало на згоду чи відмову сватам. Українці здавна використовували гарбуз як атрибут відмови, який подавали сватам, котили чи клали їм до воза<sup>108</sup>. Цей звичай відмови був настільки поширений навіть у ХІХ ст., що й донині, коли самого піднесення гарбуза не чинять, за відмовою вступу в шлюб збереглася назва: «піднести гарбуза», «подати гарбуза».

В описі українського весільного обряду Г. Калиновського (1777 р.) є свідчення, що старости при сватанні повинні були мати з собою хліб, який вони при вітанні клали на стіл<sup>109</sup>. Хліб в Україні до ХХ ст. грав велику роль у сватанні. При відмові дівчина вертала хліб неторканим, а при згоді на шлюб – його розрізали, частуючи старостів, або обмінювали на свій.

Церква на Русі прагнула до повного викорінення у шлюбному ритуалі традиційних обрядів з численними трапезами і гуляннями. Пропаганда вінчання як божественного таїнства тривала не одне століття. Проте вінчалися переважно князі й бояри, простолюдини довгий час обходилися весіллям.

Головним дійством, яке «узаконювало» в народному праві шлюб у ХV–ХVІІ століттях було не вінчання, а саме весілля з обов'язковим три-семиденним застіллям. Цей акт міг відбуватися й через тиждень чи місяць, чи через рік або два по вінчанню, і увесь цей час повінчані молоді не жили разом до весілля<sup>110</sup>. Нарешті за Єлизавети Петрівни (ХVІІІ ст.) синод

<sup>108</sup> Bystroń Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. T. 2. Warszawa, 1976. С. 84.

<sup>109</sup> Там само. С. 68.

<sup>110</sup> Левицький О. Сім'я і побут українців у ХVІ ст. *На переломі. Історія України в прозових творах та документах. Друга половина ХV – перша половина ХVІ ст.* Київ, 1994. С. 208, 214, 215.

## *Культура харчування українців*

звернув увагу на те, що в Україні вінчання передує весіллю, а вінчані молоді не вважаються чоловіком і жінкою до весілля. Тому указом від 18 жовтня 1744 року синод велів, щоб у Малоросії пошлюблені молоді відразу після вінчання жили разом, як приписано законним шлюбом. Якоюсь мірою цим вдалося приєднати вінчання до весілля, і певна кількість вінчань почали відбуватися у день весілля.

Однак нерідко в Україні і у XVIII, XIX і на початку XX ст. молоді не жили разом після вінчання доти, поки не відгуляли весілля, якщо воно з якихось причин відкладалося, а у випадках смерті одного з молодих навіть ховали їх за обрядом так, як дівчину чи то хлопця<sup>111</sup>. «Місцеві жителі головного значення надають весіллю, а не вінчанню, – засвідчував кореспондент Російського географічного товариства у середині XIX ст. – Якщо весілля відкладається, то молодих від вінчання розлучають»<sup>112</sup>.

А. Козаченко навів приклади укладення шлюбу без вінчання із заміною його звичаями умикання, обливання водою чи обведенням молодих кругом дуба чи рокити (верби)<sup>113</sup>. Відголоски такого ритуалу (обведення молодих навколо хлібної діжі, на віку якої лежала хлібина із сіллю) траплялися в Україні в XIX ст. і на початку XX ст.<sup>114</sup>.

Залишки бучних весільних гулянь побутували протягом століть. Стоглав нарікав: «Въ мирскихъ свадбахъ играють глумотворцы... и, какъ къ церкви поедуть, священникъ с крестомъ едет, а передъ нимъ со всеми теми играми бесовскими

<sup>111</sup> Там само. С. 215–216.

<sup>112</sup> Архів Російського географічного товариства (АРГО). 46. № 10. А. 47.

<sup>113</sup> Козаченко А. И. К истории великорусского свадебного обряда. *Советская этнография*. 1957. №1. С. 59.

<sup>114</sup> Венчание вокруг «дижи». *Киевская старина*. 1901. № 2. С. 72–74.

рыщут»<sup>115</sup>. Митрополит Данило в поученнях висував правило: «Не подобає християнам, позваним на шлюб, танцювати і плескати в долоні, але гідно й благочестиво вечеряти чи обідати, як і належить християнам... Не подобає священникам чи клірикам споглядати деякі видовища на шлюбах і під час званих учт, але перед входом лицедіїв слід їм встати і піти» (XV ст.)<sup>116</sup>. Церква поступово відвойовувала весілля у дохристиянських традицій і добивалася, щоб шлюб відбувався тільки за християнським ритуалом.

Деякі давньоруські весільні атрибути зберегли своє значення донині. Таким є весільний коровай в українців – знаковий хліб, без якого не відбувається жодне весілля. Постійне засуджування церковною літературою короваю як ритуальної язичницької страви і відверта огуда «моління короваїв» та інших нечестивих жертв<sup>117</sup> не мали успіху, й коровай як символ продовження роду, подружнього щастя й добробуту існує й донині. Одним з найважливіших етапів весілля був розподіл короваю «на мир божий», актом єднання по хлібу. Значення короваю як символу українського весілля було настільки високим, що не вважалося за богохульство приписати самому Богові його виготовлення:

«У садочку дві квіточки,  
Тройця по церкві ходила,  
Спаса за ручку водила.

<sup>115</sup> Левицький О. Сім'я і побут українців у XVI ст. *На переломі. Історія України в прозових творах та документах. Друга половина XV – перша половина XVI ст.* Київ, 1994. С. 267.

<sup>116</sup> Памятники литературы Древней Руси. Конец XV – первая половина XVI века. Москва : Художественная литература, 1984. С. 529.

<sup>117</sup> Ржига В. Д. Очерки из истории быта домонгольской Руси. *Труды Государственного исторического музея.* 1929. В. 5. С. 68–69; Аничков Е. В. Язычество и Древняя Русь. Санкт-Петербург, 1914. С. 374.

– Да іди, Спасе, до нас,  
 Да у нас усьо гаразд,  
 Сам Бут коровай місить,  
 А Пречистая світить,  
 А янголи да воду носять,  
 За всіх Бога просять...»<sup>118</sup>.

Тут не Бог і не Пречиста принижуються до рівня профанного, а коровай підноситься до рівня сакрального. Таке ставлення до звичайного побутового предмета, котрий у певні часові цикли набуває статусу сакрального, було нормою і для середньовіччя, і для XVIII – XIX ст.

Коровай був і є найважливішим весільним атрибутом, він побутував на усій території України від Галичини до Слобожанщини. Це засвідчують, до прикладу, записи із Жовкви початку XIX ст.:

«Коровайне тісто  
 Не змістилося в місто,  
 То ся влізло на Ринок,  
 Зацвіло у калинок.  
 Ой годі, годі  
 Пшениці у стозі стояти –  
 Час з тебе коровай бгати»<sup>119</sup>.  
 «Короваю-раю,  
 Я ж тебе убираю  
 В рожевії квіти,  
 Щоб любилися діти»<sup>120</sup>.

<sup>118</sup> Весілля : у 2 кн. Кн. 1. Київ : Наукова думка, 1970. С. 92.

<sup>119</sup> Waclaw z Oleska. Piésni ludu Galicyjskiego. Zebrał i wydał Waclaw z Oleska. Lwów, 1833. S.4.

<sup>120</sup> Артюх Л. Ф. Їжа та харчування. Поділля. Історико-етнографічне дослідження. Київ, 1994. С. 304.

## Святкова та обрядова їжа

І в часи Давньої Русі на трапезі при змовинах у батьків молоді серед інших страв обов'язковими був разом з пирогом-короваєм і сир<sup>121</sup>. Юридичні пам'ятки XI – XII ст. повідомляють про штраф, який накладали на молодого, якщо той відмовлявся від дівчини після розрізання сиру на змовинах<sup>122</sup>. Сир у коровайному і, в цілому, у весільному обряді зберігся в Україні подекуди на Поліссі і на півночі Слобожанщини, і масово у фольклорі аж до ХХ ст.:

«Ви, сусідоньки мої,  
Та ходім ік мені,  
До мого дитяти короваю бгати,  
Сиром, маслом да посипати»;  
«Хороші коровайниці  
Хорошенько коровай бгають,  
Сиром посипають,  
Маслом поливають;  
Около сиром та маслом,  
А всередині божим щастям»<sup>123</sup>.

Символіка парності, єднання двох, раніше чужих, родин в єдину яскраво виявляється в коровайних піснях:

«Як ми коровай місилм,  
З Дунаю воду носили,  
Носили воду з криниці,  
Зліпили коровай сестриці,  
Наберемо водиці на току,  
Зобгаємо коровай братику!»

<sup>121</sup> Шапов Я. Н. Брак и семья в Древней Руси. *Вопросы истории*. 1970. № 10. С. 217.

<sup>122</sup> Памятники русского права. В. 1. Москва, 1952. С. 269.

<sup>123</sup> Весілля : у 2 кн. Кн. 1. Київ : Наукова думка. 1970. С. 92, 394.

«Короваю, короваю,  
 Я ж тебе убіраю,  
 Маслом поливаю,  
 Сиром посипаю».  
 «Ще й около квіти,  
 Щоб любилися діти»<sup>124</sup>.

Складається коровай переважно з трьох «поверхів»: підшви, під яку підсипають зерно чи підкладають навхрест повні колоски; середньої частини і верхньої – прикрас із тіста, стрічок і зілля. Тричастинність короваю в народних уявленнях виявляє зв'язок поколінь – від старшого до наймолодшого, водночас підтверджуючи міфічну модель світу. Виразно простежується символіка числа «сім»:

«А в нашого короваю  
 З семи полів пшениця,  
 З семи криниць водиця,  
 З семи курок яйця,  
 Щоб коровай вдався!»<sup>125</sup>.  
 «З суботи на неділю година,  
 З'їхалася до Марії родина,  
 Звели-знесли сім мішків муки на коровай,  
 Ой славен-славен самий пшеничний коровай!  
 З суботи на неділю година,  
 З'їхалася до Марії родина,  
 Звели-знесли сім діжок сира на коровай,  
 Славен-славен з самого сира коровай!

<sup>124</sup> Стрижевский И. Свадьба в деревне. Киевская старина. 1896. № 3. С. 293, 294; Кравченко В. Пісні, хрестини та весілля. Т. 1. Житомир. 1913. С. 166.

<sup>125</sup> Записала Л. Артюх у с. Кобелячок Кременчуцького р-ну Полтавської обл. 1973 р.

«З суботи на неділю година,  
З'їхалася до Марії родина,  
Звели-знесли сім діжок масла на коровай,  
Ой славен-славен з самого масла коровай!»<sup>126</sup>

Коровай оперізують плетінкою з тіста у вигляді коси чи надрізаних, як на шишки, переплетених качалочок. Часто в коровай затикають гілочки з тістом або очеретинки з надітими на них пташечками чи шишечками. Так у короваї виразно проступає зв'язок із символікою світового дерева. До короваю шанобливо ставляться від початку його виготовлення найповажнішими жінками-коровайницями і до розподілу його старшим дружною або старостою і роздачі «на мир Божий». Розділення короваю символізує як розділення всіма присутніми доброї долі, так і віддаровування гостей (найчастіше коровай ділять за дарування молодих). Ще й досі при виготовленні короваю дотримуються звичаїв, що беруть свій початок у глибокій давнині.

Разом з короваєм з того ж тіста випікали також шишки, які були характерним атрибутом весілля на всій території України. Ними обдаровували коровайниць, з ними запрошували на весілля, ними наділяли весільну челядь і навіть «запорожців» – незапрошених на весілля людей, які залишалися за порогом, переважно це були підлітки й діти. У різних етнографічних регіонах України випікали ще безліч різноманітного весільного печива: «шишки», «перепійці», «качечки», «гусочки», «зозульки», «голубці», «теренки», «калачики», «долю», «лежні», «верчі», «дивні», «калачі» та ін. На Середній Наддніпрянщині для батьків молодих випікали «барило», «борону», «гребінь», «курінь».

<sup>126</sup> Артюх Л. Ф. Їжа та харчування. Поділля. Історико-етнографічне дослідження. Київ, 1994. С. 306.

## Культура харчування українців

Кашу як повсякденну й обрядову страву широко споживали всі верстви населення ще з давньоруських часів. Відомий опис весілля князя Олександра Невського свідчить: «Оженися князь Олександръ сынъ Ярославль... и венчася в Торопчи, тоу кашу чини, а в Новгороде дроугою» (1239)<sup>127</sup>. Каша була одною з обов'язкових весільних страв у деяких районах України (зокрема на сході Чернігівщини, Сумщині, подекуди на Поліссі) аж до ХХ ст. У росіян же в народному весіллі особливе місце довгий час належало ритуальному годуванню молодих кашею, звідки й весь весільний обряд нерідко називали «кашею»<sup>128</sup>. М. Воронін припускав, що під виразом «чинить кашу» слід розуміти влаштування учти в цілому<sup>129</sup>, а С. Соловійов вважав, що «кашею» називали лише шлюбний бенкет<sup>130</sup>. Подібних свідчень про весільну ритуальну кашу на території давнього Києва, на жаль, немає. Тому не можна з певністю стверджувати, що вона була характерною особливістю не лише північних земель, а й поширювалась на всю давньоруську територію. Проте як весільну страву кашу бачимо на весільному столі українців і в ХІХ, й у ХХ ст.:

«Ой як стали кашу тріпати,  
Як стала каша кричати:  
– Ще ж я не була в такому лісі,  
Що з'їдають по чотири мисі,  
Ще й ложки облизують»<sup>131</sup>.

<sup>127</sup> ПСРЛ. Санкт-Петербург, 1841. С. 52.

<sup>128</sup> Rabinovic M. Die traditionelle Speise der Russen bis zum Ende des 19 Jahrhunderts. *Ethnologia europaea*. 1974. S. 181.

<sup>129</sup> Воронин Н. Н. Пища и утварь. С. 265.

<sup>130</sup> Соловьёв С. М. История России с древнейших времен. Кн. 1. Санкт-Петербург, 1911. С. 1169.

<sup>131</sup> НАФ РФ ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України. Ф. 1–7. Оп. 694. Арк. 41.



Боротьба церкви проти решток язичницьких обрядів активно точилася до XVII–XVIII ст. У численних урядових указах, церковних уставах і поученнях розривання молодими смаженої курки, яке відбувалося у «подклеті» (тобто коморі), поїдання й метання через плече каші було оголошено «бісівським дійством»: «И тамо принесуть им курицу жареную, и жених возьмет за ногу, а невеста за другую, и учнут тянути ее разго, и приговаривают скверно... Да еще к ним приносят тут же на подклеть каши, и они ту кашу черпают и за себя мечут. Все то есть бесовское действо»<sup>132</sup>. В описі українського весілля Г. Калиновського теж є згадка про годування молодих локшиною зі свининою й куркою у коморі<sup>133</sup>. Так чинили, оскільки молодим за етикетом за весільним столом їсти не годилося. Можливо, і давньоруський звичай годування молодих після спільного застілля був спричинений саме етикетними нормами.

Що стосується курки, то вона як весільний атрибут була властива і весіллям пізніших часів. Курку несли матері молодої на другий день весілля, курей збирали у весільних гостей і варили у молодого на третій день весілля. Як одна з жертвних тварин слов'ян, вона зберегла своє значення як рудимент весільних звичаїв до XX, а почасти й до XXI ст.

Весільна учта і в X, і у XVIII ст. обов'язково супроводжувалася питтям меду й пива, а після XV ст. – й горілки. Боплан, відзначаючи свободу в питті міцних напоїв не лише серед чоловіків, але й у середовищі жінок і дівчат, писав, однак, про вміння останніми чітко дотримуватися етикетних норм<sup>134</sup>. Мед

<sup>132</sup> Буслаев Ф. Исторические очерки русской народной словесности и искусства. Т. 1. Санкт-Петербург, 1861. С. 46, 47.

<sup>133</sup> Весілля : у 2 кн. Кн. 1. Київ : Наукова думка, 1970. С. 68.

<sup>134</sup> Де Боплан Гійом Левассер. Опис України, кількох провінцій Королівства Польського, що тягнуться від кордонів Московії до границь Трансильванії, разом з їхніми звичаями, способом життя і веденням воен. Київ ; Cambridge, 1990. С. 80.

## Культура харчування українців

як весільний напій у другій половині XIX – на початку XX ст. вже майже виходить із ужитку. Проте згадки про нього ще довго звучать у весільних піснях:

«Стенулися сіни,  
як бояре сіли;  
Ще не так стеньуться,  
Як меду нап'ються»;  
«Якби ж бо я пані,  
Не седіла б я з вами,  
Я седіла б з панами,  
З ними за столами,  
За солодкими медами,  
За пшеничними калачами»<sup>135</sup>.

Питний мед приправляли й спеціями, бо часто в документах згадано «мед пьпъряний»<sup>136</sup>. «Домострой» рекомендував для гостин, «коли празникъ, или именины, или свадьба, или родини, или крестины, или по родителейъ память, или лучит-ся гость изъ не-весть, любо пріежжей, любо званой или избранной человекъ, любо игумен»<sup>137</sup>, тримати в діжечках мед чи пиво й подавати їх при нагоді, а також частувати гостей гарячим вином з імбиром, мускатом, корицею, гвоздикою та іншим духмяним зіллям. Безперечно, це був аналог варенухи. Там же подано рецепт приготування домашнього пива<sup>138</sup>.

Пиво, за словами Г. Л. де Боплана, уже в XVII ст. варити вдома не дозволяли (броварство було привілеєм тільки шляхти). «До гультьяйства, до якого вони схильні від природи, – пи-

<sup>135</sup> Весілля : у 2 кн. Кн. 1. Київ : Наукова думка. 1970. С. 111, 113.

<sup>136</sup> Сборник отдела русского языка и словесности Российской Академии наук. Т. 1. № 3.1867. С. 30 та ін.

<sup>137</sup> Домострой сивльвестровскаго извода. Санкт-Петербург, 1902. С. 45.

<sup>138</sup> Там само. С. 46.

сав інженер, – їх особливо підштовхує те, що з нагоди весіль, а також хрестин їхніх дітей місцевий пан дозволяє їм варити пиво»<sup>139</sup>. Заборони на домашнє винокуріння (виготовлення горілки, варіння пива і ставлення меду) скасовувалися для селян і міщан тільки з нагоди весіль, поминок, хрестин та іменин<sup>140</sup>. Проте згадки про пиво (як і про мед) теж збереглися у весільних піснях вже значно пізніше після того, як варіння його на весілля було скасоване:

«А із льоху земного  
 Дайте пива доброго  
 До столу, до столу»;  
 «А хто цьому короваю господар,  
 Та нехай унесе пива дзбан,  
 Та нехай викупить коровай»<sup>141</sup>.

\*\*\*

Важливим етапом переходу в житті людини, зокрема жінки, було народження дитини. Цей момент святкували і в дохристиянські часи, залишки таких святкувань можна зустріти і в наш час. Боротьбу проти трапез Рожаницям («Ставлення тряпезы рожаницам и прочая вся служенья дьявола»; «Аже се роду и рожанице крають хлебы, и сыры, и медъ, бороняше велми, негде, рече, молвить: горе пьющим рожанице»; «То соуть идолослужители, иже ставятъ тряпезоу рожаницамъ, короваи молятъ

<sup>139</sup> Де Боплан Гійом Левассер. Опис України, кількох провінцій Королівства Польського, що тягнуться від кордонів Московії до границь Трансільванії, разом з їхніми звичаями, способом життя і веденням воен. Київ ; Cambridge, 1990. С. 78–79.

<sup>140</sup> Дополнения к актам историческим, собранным и изданным Археографическою комиссиею. Санкт-Петербург, Т. 3. № 18–20. С. 77–92.

<sup>141</sup> Весілля : у 2 кн. Кн. 1. Київ : Наукова думка, 1970. С. 173, 228.

## Культура харчування українців

виламъ и огневи подъ овиномъ и прочее ихъ проклятьство»<sup>142</sup>) вели аж до XVIII ст. Проте заборону «съ робятъ первые волосы» стригти і бабам каші варити «на собрание рожаницамъ»<sup>143</sup> систематично порушували. М. Костомаров висував припущення, що «бабина каша» (каша, яку за звичаєм варила баба-повитуха) є видозміненою формою жертви дохристиянським богам – Роду й Рожаниці. І хоча каші як жертви богині Рожаниці вже до XIX ст. втратили своє значення, проте «бабина каша» для родиль і гостей на хрестинах з відповідним ритуалом збереглася в Україні до XX ст., як і пострижини<sup>144</sup>. О. Шафонський відзначав: якщо раніше на родини й хрестини несли хліб усі, то в середині XVIII ст. «цей звичай тільки в простих ще лишився»<sup>145</sup>.

У XX ст., коли функції баби-повитухи були витіснені інститутом медичного акушерства, з'явилися звичаї призначення баби, як слушно зазначила відома українська дослідниця О. Боряк, «для виконання низки обрядодій, пов'язаних з народженням дитини»», для приготування на родини або хрестини ритуальної страви, відомої як «бабина каша»<sup>146</sup>.

<sup>142</sup> Аничков Е. В. Язычество и Древняя Русь. Санкт-Петербург, 1914. С. 377; Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 141.

<sup>143</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 3. Стлб. 141.

<sup>144</sup> Артюх Л. Ф. Їжа та харчування в Київській Русі. *Етнографія Києва і Київщини. Традиції і сучасність*. Київ, 1986. С. 82; Гаврилюк Н. К. Сліди давньоруських традицій в родильній обрядовості українців кінця XIX–початку XX ст. *Там само*. С. 226.

<sup>145</sup> Шафонский А. Черниговского наместничества топографическое описание с кратким географическим и историческим описанием Малой России, сочиненное Афанасием Шафонским. Київ, 1851. С. 27.

<sup>146</sup> Боряк О. Баба-повитуха в культурно-історичній традиції українців: між профанним і сакральним. Київ, 2009. С. 103, 104.

Обряд хрещення (суто християнського дійства) переплітався з обрядами, які, вочевидь, не мали з християнством нічого спільного і мали явно давні корені. У документі архіву Російського географічного товариства за 1850 рік з Новгород-Сіверського наведено свідчення про хрещення дитини. На дитину в крижмі (полотні, у котрому її хрестили) клали ще материну сорочку зі шматком хліба і так несли з церкви додому. Хліб цей віддавали з'їсти поліжниці, «щоб прибувало молоко»<sup>147</sup>. Це ще один з прикладів змішування сакрального з профаним, у якому виконавці обряду не бачили нічого лихого.

Каша на хрестинах («бабина каша») збереглася до ХХ ст. У архівах РГТ за 1854 рік зберігся опис обряду з кашею на Волині: «Після всіляких їдженъ, тобто борщу, кулешу, ріпи вареної або сочевиці розтертої ставляють нарешті круто зварену пшоняну кашу. Присутні за столом мають по грошику чи по іншій монеті увіткнути в кашу так, що монетами загороджують саму середину в мисці і при цьому кричать: «Ану, городи-городи, нехай не лазять поросята в просо!». Такий вершечок каші вирізають з грошима і на тарілці подають поліжниці, а самі діляться шматками каші. Кожен отримує шматочок, відносить його додому і дає дітям «хрестинний гостинець»<sup>148</sup>. На Поділлі й Поліссі за горщик з «бабиною кашею» торгувалися застільні гості, при цьому завжди торги вигравав хрещений батько дитини, який платив найбільше і розбивав горщик. Кашу з грошима віддавав породіллі або ділив між нею і пупорізною бабою, решту каші з черепками горшка розбирали гості. На Чернігівщині (1848 р.) кашу ставляють на віко діжі, обгорнуте скатертиною, а поряд кладуть хліб-сіль кумі й кумові «в подарок». Кума двічі піднімає горщик з кашею, на третій розбиває

<sup>147</sup> Архів РГТ (АРГО).Розр 46. № 16. Арк. 8.

<sup>148</sup> Там само. Розр. 8. Оп. 1. Од. зб. 16. Арк. 8.

## Культура харчування українців

його об стіл «Всі їдять кашу, а гроші кладуть на тарілку. Гроші й ложку каші бабка відносить породіллі. Гості відносять кашу додому – дітям: “Дай нам Бог влаштувати таку ж кашу!”»<sup>149</sup>.

Збереглися подекуди й до наших днів звичаї вшанування баби, яка приймала пологи («бабина каша», «нести бабі пироги»), навіть нині, коли інститут медичного акушерства повністю витіснив повитух. Як слушно зазначила відома українська етнологиня О. Боряк, в обряді «нести бабі пироги» присутня ідея спільної трапези, а до того ж трапези у складчину, як на братчину, трапезу як жертву богам<sup>150</sup>.

На Волині, зафіксовано звичай, який існував до XIX – поч. XX ст., і в якому можна вбачати пережитки стародавньої кувади. На родинях, де збиралися відвідати породіллю тільки жінки, частував усіх чоловік поліжниці. Гості попіхали ним, примушували подавати ту чи іншу страву по кілька разів, ремствували, що їжа негаряча або загаряча, та вдавалися до інших жартів щодо молодого батька. Коли ж йому пропонували випити чарку за здоров'я немовляти й матері, на закуску пропонували пересолений і переперчений вареник чи таку ж ложку каші, які він повинен був з'їсти, щоб відчутти пологові муки дружини. Подібні звичаї були й у росіян<sup>151</sup>. Цей звичай не є власне кувадою<sup>\*152</sup>, а лише слабкими відголосками ритуалу, скоріше інверсія його в сміхову культуру.

<sup>149</sup> Там само. Розр. 46. Оп. 1. Од. зб. 8. Арк. 4.

<sup>150</sup> Боряк О. Звичай «нести бабі пироги» як релікт обряду жертвоприношення. *Буковинський історико-етнографічний вісник*. Чернівці, 2001. Вип. 3. С. 9.

<sup>151</sup> Рабинович М. Г. Очерки этнографии русского феодального города. Москва, 1978. С. 249; Носова Г. А. Язычество в православии. Москва : Наука, 1975. С. 83.

<sup>152</sup> Кувада – заичаї «знуцання» жінок з чоловіка поліжниці за її пологові муки.

## Святкова та обрядова їжа

На хрестинах частування святковими стравами і горілкою вважають обов'язковим. У 90-х роках ХІХ ст. на Херсонщині баба-повитуха обносила гостей і батьків новонародженого горілкою і гарячою варенухою, звареною з фруктів, ягід свіжих чи сухих з медом і цукром, духмяним горошком, перцем, цикорієм, м'ятою й чебрецем:

«Дайте нам варенушечки  
 Попарити животушечки.  
 Холодная – та недобрая  
 І на живіт нездоровая.  
 Дайте нам вареної та гарячої, та й з медком,  
 Щоб ваш син (Петро) був добрим парубком!»<sup>153</sup>.

На Чернігівщині (1850 р.) під час биття кумом горшка з кашею бабка підносила кожному гостю по чашці варенухи, гості клали гроші й приспівували:

«Вареної варенухи хочу,  
 Бо сирої сама собі вточу,  
 Сирая та недобрая,  
 На живіт нездоровая,  
 А варена та й гарячая,  
 й медом та й засмаченая»<sup>154</sup>.

У родильних обрядах велику роль відіграє хліб. З хлібом ідуть жінки провідувати породіллю (родини, одвідки), з паляницею бабка іде до священника за іменем, з хлібом ідуть до церкви хрестити дитину. На Київщині в середині ХІХ ст. бабка давала до церкви кумі в крижмо цілушку хліба. Цю цілушку

<sup>153</sup> Архів ДМЕ (ГМЭ). Ф. 2. Оп. 2. Од. зб. 22. Арк. 18.

<sup>154</sup> Архів РГТ (АРГО). Ф. 46. Оп. 1. Од. зб. 16. Арк. 8

## Культура харчування українців

кума приносить матері, а та з'їдає її. Від цього хліба начебто в поліжниці прибуває молоко<sup>155</sup>.

Новий на X–XII ст. християнський календар з новими святими приніс і нові святкування. У давньоруських документах є згадки про іменини: «У великого князя Всеволода родился сынъ до заутрення святого Дмитреа, и именины тогда же бяхуть» (1193 р.); «Аще не хочешь остати до именин моихъ, да прииди ныне» (1097 р.); «Присла Стѣполк, река, не ходи от именин моихъ»<sup>156</sup>. Даючи новонародженим і хрещеним ім'я святого, день котрого припадав на найближчі дні, не відмовлялися від давніх традицій. У словнику І. Срезневського є пояснення слова «іменини» як «врумаліи» («βρουμαλια»): «Сътвори врумалія, рекше именины», або «врумаліи – рекше именинські пир»<sup>157</sup>. Учти на честь іменин були характерні для князівського і боярського побуту, а, можливо, і у челяді, холопів цей звичай так само був поширений. І пізніше в українському сільському й міському побуті традиції ім'янаречення за днем святого і святкування іменин збереглися досить стійко, як зберігається зазвичай і донині.

\*\*\*

Численні вірування, звичаї та обряди, що сягають корінням в часи Київської Русі, іноді – й раніші, збереглися до XX ст., а подекуди побутують і сьогодні. Рештки магічних уявлень, пов'язаних з піччю, із роллю домашнього вогнища в житті родини, збереглися до початку XX ст. в елементах весільної обрядовості («печогладины», колупання печі дівчиною при сва-

<sup>155</sup> Там само. Розр. 16. Оп. 1. Од. зб. 11. Арк. 10–11.

<sup>156</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка. Т. 1. Стлб. 1093.

<sup>157</sup> Там само.



танні, коровайний обряд та ін.), у нормах побутової поведінки й етикету (заборона сваритись, кричати, лягати, грюкати дверима під час приготування їжі й випікання хліба, а насамперед при відкритій заслонці печі тощо), у художньо-декоративному оздобленні – мотивах розпису печі та ін. Природно, що коли давні вірування й уявлення були частиною цілісної системи язичницького світогляду, обрядова сторона приготування їжі і, власне, самого вогнища, була слов'янам добре зрозуміла. Грань між повсякденною й обрядовою їжею в середньовічній Русі була менш відчутна, ніж у пізніші часи.

Характеристика обрядової і святкової їжі виявляє процес істотних зрушень в ідеології Русі до ординської навали, пов'язаний з її християнізацією. Проте цей процес не був таким однозначним. Відбувалося взаємопроникнення, взаємне адаптування християнської обрядовості з язичницькими звичаями і ритуалами. Так здійснювався синтез двох систем вірувань, де на християнську основу нанизувалися традиційні для цієї території язичницькі звичаї. Перші кроки християнізації були в чомусь успішними, у чомусь же потерпіли поразку. Це особливо помітно в обрядах і звичаях, пов'язаних із їжею. Саме в цей період свідомість широких мас сприймає як нечистих тих тварин, які відігравали присутню роль у дохристиянських культурах – кінь, ведмідь, заєць. Проте одні стали об'єктом заборони, інших же ця доля оминула. Біблійного заказу на споживання крові так само не дотримувалися не лише в часи домонгольські, але й у XVII–XVIII ст., як не дотримуються й досі. Разом з тим переважна більшість обрядів і ритуалів, пов'язаних з їжею, властивих не лише слов'янам, але й грекам-християнам – святочні та поминальні каші (кутя, коливо), мають беззаперечне дохристиянське коріння. Саме вони в асимільованому вигляді, усупереч численним і тривалим заборонам церкви, увійшли до нового християнсько-народного культу і продовжують успішно побутувати.

---

## *Процеси трансформації в сучасному харчуванні*

В Україні внаслідок певної віддаленості від країн Західної Європи і територіальної відокремленості в XIX ст. зберігаються модель і система харчування, характерні для минулих століть. Тенденція до кількісних змін у харчуванні народів заходу Європи була дещо інакшою. У другій половині XIX ст. вперше за багато сторіч частка зернових почала зменшуватися, а частка м'ясо-молочної продукції – зростати, що навіть породило рух спротиву: 1847 року в Манчестері було засноване перше в Англії Товариство вегетаріанців<sup>1</sup>. Саме тоді в Старому світі зароджується споживацький бум, який досягає свого апогею в нашому столітті. У різних регіонах Європи «харчова революція» відбувалася нерівномірно: у більш індустріально розвинених країнах, де харчова промисловість раніше впроваджувала свої досягнення (Англія, Франція), уже наприкінці XIX ст. починають відчуватися зміни в способі життя населення в цілому, пов'язані з переходом від режиму харчування з перевагою зернових продуктів, до раціону, де біологічне забезпечення білками, жирами, протеїнами й іншим здебільшого відбувається за рахунок тваринних компонентів. В Італії й Іспанії цей процес завершився тільки до середини XX ст.<sup>2</sup>. В Україні ж такі зміни

---

<sup>1</sup> Монтанари М. Голод и изобилие. История питания в Европе. Санкт-Петербург, 2009. С. 188.

<sup>2</sup> Там само. С. 193.

*Процеси трансформації в сучасному харчуванні*

відбуваються тільки в другій половині ХХ ст. Певною мірою це сприяє збереженню архаїчних елементів харчування і саме цьому ми можемо завдячувати збереженню цілісної її системи на довгі роки аж до наших днів.

Зміни в етнографії українського народного харчування протягом багатьох століть не були настільки радикальними, як зміни в етнографії інших елементів матеріальної культури, зокрема одягу чи житла. Відбувалися коливання кількісних характеристик моделі харчування: у старокиївські часи частка м'ясного раціону (з його перевагами білкових компонентів) була значно більшою, ніж у наступні століття. При цьому частка зернових і бобових не зменшувалася й не збільшувалася аж до кінця ХVІІІ – початку ХІХ ст. У ХІХ ст. намітилися тенденції зростання частки зернових у народному харчуванні, яка тривала протягом століття. При цьому зберігалася значна кількість повсякденних і обрядових страв, які продовжували побутувати й у первісному, й у модифікованому вигляді. На таку «модернізацію» стародавніх страв впливали й розвиток агрокультури, і, в цілому, економіки краю, і наслідки Великих географічних відкриттів, і розвиток комунікаційних міжнародних зв'язків, й інші фактори. За останні сто років з об'єднанням інформаційного простору і ослабленням взаємозалежності між продуктами й територією відбувається розширення меню споживача і не лише міського, але й у сільській місцевості, за рахунок прямих запозичень нових продуктів і страв європейського, азійського, американського і навіть африканського походження.

Поява протягом останнього століття і особливо в останні десятиліття нових страв, напоїв, приправ відбивається переважно не на цілісній системі харчування українців, а на окремих її елементах і не несе в цілому руйнівного уніфікаційного впливу. Українська кухня реагує на новації, досить успішно адаптуючи новітні страви й продукти, пристосовуючи їх до

## Культура харчування українців

---

традиційних смаків. Залишаються традиційними при цьому і способи приготування їжі, і споживання страв, і культура трапезування. На думку відомого етнолога С. Арутюнова, «запозичення <...> являє собою випадки культурної трансформації, пов'язаної з прямим зовнішнім впливом»<sup>3</sup>.

І в галузі народного харчування така трансформація не сягає глибинних систем, а лише стимулює їх до нових доповнень і нових розробок на тлі традицій.

Чи відбуваються в культурі українського народного харчування процеси уніфікації? За словниками, «уніфікація» (від латинського unus – один і facio – роблю) – приведення будь-чого до однаковості, до однієї форми чи системи. І якщо в техніці чи економіці уніфікацію виробництва можна вважати позитивним процесом, що сприяє темпам розвитку науково-технічного прогресу, то чи є він таким же однозначно позитивом у сфері культури, зокрема кулінарно-побутової?

Не вдаючись до давно осмисленої теорії уніфікації, розглянемо проблему уніфікаційних процесів у традиційно-побутовій культурі на сучасному етапі, коли все частіше звучить слово «глобалізація». Чи загрожує народній культурі уніфікація, чи можна чекати стирання етнокультурних рис у найближчі роки? Чи можуть народи відмовитись від власних культурних традицій під впливом інтеграційних процесів у різних частинах світу, зокрема в Європі?

Відразу зазначимо, що не на всі порушені питання ми сьогодні можемо дати однозначну відповідь. Але спробуємо спрогнозувати напрям розвитку деяких елементів у системі життєзабезпечення народів, передусім в Україні.

---

<sup>3</sup> Арутюнов С. А. Инновации в культуре этноса и их социально-экономическая обусловленность. *Этнографические исследования развития культуры*. Москва : Наука, 1985. С. 34.

---

*Процеси трансформації в сучасному харчуванні*

---

Можна цілком упевнено твердити, що нині на тлі глобалізаційних процесів триває повсякденна боротьба народів за збереження національної своєрідності, яка підтримується підсвідомим прагненням до єдності зі своїм соціумом. Найяскравіше це виявляється у сфері тих елементів традиційної культури, котрі не відроджувалися, а функціонували стабільно протягом століть. Одним з прикладів збереження традицій може служити сталість у системі народного харчування. Саме в їжі переважають тенденції тривалої збереженості традицій, що історично склалися. Підвалини традиційної культури тримають на собі й сучасний побутовий її шар і не руйнуються, попри агресивне втручання науково-технічного прогресу. Їх структура залишається незмінною, вони тільки отримують нові імпульси до розвитку, модифікуються.

Не слід відкидати вплив засобів масової комунікації, зокрема засобів масової інформації, особливо сьогодні, у період суцільної письменності суспільства і стрімкого поширення електронних технологій. З посиленням міграційних процесів (зокрема *місто/село*), розширенням виробництва на підприємствах харчової промисловості, торговельної державної й приватної мережі, збільшенням числа пунктів громадського харчування зростають можливості обміну кулінарною інформацією. Це сприяє розширенню асортименту страв і в домашньому побуті, збагаченню харчового раціону пересічного споживача.

Чи порушує це традиційну систему харчування? Адже відомо, що система харчування народу охоплює не лише набір страв, які споживають у повсякденні. Це сукупність певних ознак – набір харчових продуктів, способи їх обробки й приготування страв, харчові обмеження й заборони, харчові уподобання, поведінкові аспекти при приготуванні й споживанні їжі, застільний етикет, повсякденне й святкове меню,

## *Культура харчування українців*

---

обов'язковість використання певних обрядово-ритуальних страв. Кожен з цих елементів окремо і весь комплекс їх у сукупності переважно має ще багато етнорегіональних варіантів, що у свою чергу і складається у цілісну систему харчування етносу. Досліджуючи систему харчування, ми звертаємося й до соціальної характеристики суспільства (оскільки існують певні відмінності й спільні риси у їжі міського й сільського населення, людей різних вікових і професійних груп), враховуємо також і конфесійну структуру суспільства.

Проте, як свідчить розвиток сучасної системи народного харчування, згаданий вище інформаційний бум дає нам переважно розширення можливостей до вдосконалення системи, не руйнуючи її основ. Вплив стосується здебільшого долучення до раціону ширшого кола «модних» страв, використання нових продуктів, що були недоступні раніше.

Протягом останніх десятиліть з'явилося багато повсякденних і святкових страв, які прийшли в Україну ззовні: плов і шашлик, гуляш і м'ясні салати з майонезом, піца й пельмені. При цьому такі страви (які вже готують і вдома, а не лише споживають у ресторанах, кафе, їдальнях, шинках, корчмах та ін.) переважно вносять до святкового або оказійно-урочистого меню. Проте у повсякденному домашньому меню зберігаються традиційні харчові уподобання, обов'язковість вареної гарячої їжі. Серед таких рідких варених гарячих страв постійна першість належить борщу, капустаку і різноманітним юшкам-супам з овочами й крупами. Виразники традиційності уподобань і незамінні у раціоні вареники й локшина (доповнена різноманітними макаронними виробами), каші, овочеві страви, м'ясна печеня й сало. Останнє стало репрезентантом української кухні, навіть більше – стереотипом сприйняття українця. Цьому чималою мірою сприяють численні анекдоти, авторами яких, без сумніву, є самі українці.

---

*Процеси трансформації в сучасному харчуванні*

Якщо раніше в традиційній системі харчування важливу й чи не найголовнішу роль відігравав природно-географічний фактор, що обумовлював і спрямування господарської діяльності в цілому і сезонність харчування зокрема, то нині вплив цього фактора слабшає. Порівняно з XVIII – першою половиною XX ст. значно більше з'явилося нових харчових рослин і не лише імпортованих, але й культивованих в Україні. Безповоротно увійшла в наш побут американська «мешканка» – картопля, яка ще наприкінці XVIII – на початку XIX ст. не мала власної української назви, її лише активно пропагували тогочасні передові агрономи. З картоплі в останні десятиліття почали виготовляти безліч нових страв. Серед них більшість можна вважати (за відомим петербурзьким етнологом К. Чистовим) «вторинними формами народної харчової культури», оскільки вони пройшли професійну кулінарну обробку і через кулінарну літературу та засоби масової комунікації потрапили знову на «народний стіл».

Можна сказати, до прикладу, що культурна і біологічна адаптація щодо картоплі відбулася (в історичному мірилі) блискавично – у XIX ст. протягом двох-трьох поколінь. Велике місце в харчуванні останнього півстоліття на межі XX і XXI ст. в Україні належить помідорам й солодкому перцю, а також всіляким морсам, соусам, кетчупам, пастам із них. Родина капуст значно збільшилася за рахунок червоноголової, брюссельської, броколі, кольрабі та ін. З'явилися й швидко прижилися «заморські» плоди – банани, лимони, грейпфрути, помаранчі. Серед зернових особливого значення набули кукурудза і рис; серед олійних рослин на перше місце вийшов соняшник, витіснивши традиційні олійні культури – коноплі, льон, мак. Бобові поповнилися соєю і заморською квасолею, яка, щоправда, чи не найпершою серед рослин, що з'явилися у Європі після Великих географічних відкриттів, завоювала собі панівне міс-

## *Культура харчування українців*

це на українському столі, і яку ми здавна сприймаємо як аборигенку. Страви з цих рослин збагатили українську народну кухню ХХ ст. настільки, що без них наш нинішній побут вже здається неможливим. При цьому все ж загальна структура харчових запасів і засоби зберігання (й консервації зокрема) залишаються традиційними.

Ще 80–100 років тому велику частку в способах обробки продуктів мали процеси ферментації, які не обмежувалися овочевою сировиною. Нинішня мода на споживання пророслого зерна як здорової їжі не є відкриттям сучасних дієтологів. Страви з солодового зерна, круп і борошна з нього були надто поширені в українській кухні здавна. Про них як про звичайнісіньке простонародне їдло писав ще у XVIII ст. Іван Котляревський у знаменитій «Енеїді»:

«Тут їли різніі потрави  
І все з полив'яних мисок,  
І самі гарніі приправи  
З нових кленових тарілок:  
Свинячу голову до хрину  
І локшину на переміну,  
Потім з підлевою індик;  
На закуску куліш і кашу,  
Лемішку, зубці, путрю, квашу  
І з маком медовий шулик» .

Ці страви були доступні, і готували їх часто. Тоді як пшеничні хліб і паляниці та інші страви з якісного пшеничного петльваного борошна, що ми споживаємо їх сьогодні на щодень, були «лакоминами» (лагоминами) богів, як вважав І. Котляревський:

«В се врем'я в рай боги зібрались  
К Зевесу в гості на обід,



*Процеси трансформації в сучасному харчуванні*

---

Пили там, їли, забавлялись,  
Забувши наших людських бід.  
Там лакомини різні їли,  
Буханчики пшеничні білі,  
Кислиці, ягоди, коржі  
І всякі-різні витребеньки, –  
Уже, либонь, були п'яненко  
Понадувались, мов йоржі».

Що стосується варива, як називали всілякі квашені овочі, баштанні культури й гриби, то вони теж переважно зберегли своє значення. Додалися солоні помідори, мариновані в оцті овочі (меженина), на півдні України мариновані чи засолені каперси, але поступово зникає культура мочіння яблук і кавунів, слив, дичок-грушок і яблук-кисличок. А ще століття тому далеко за межами України були відомі опішнянські сливи, які поставляли, зокрема й до царського столу. Це були високоякісні ласощі чи закуски, що виготовляли шляхом маринування (меження) слив у медовій ситі або в медовому квасі. Певну надію на відновлення забутих чи призабутих страв вселяє процес ретроспекції харчування. Інтерес до джерел української кухні проявляється нині не лише у ресторанных кулінарів, але й у народі. Повертаються деякі забуті продукти й страви (пастернак, селера, ріпа, гарбуз, різноманітні каші й горохляники тощо).

Зберігаються традиції і серед харчових переваг. Традиційний для українських страв спосіб термообробки продуктів (варіння й тушкування) і зараз переважає. Збільшується частка рослинних компонентів у харчуванні за рахунок зменшення споживання м'ясо-молочних і рибних продуктів. Добре це чи погано? Добре, що повертаються незаслужено забуті продукти й страви, розширюючи тим самим асортимент страв і кількість інгредієнтів у них. Можна чекати на повернення своєрідності української

## Культура харчування українців

---

кухні, на відродження деяких давніх страв. Погано, що відбувається це не через покращення життєвих умов, а через нестатки, бідність споживачів. Адже зменшення споживання м'ясної, молочної і рибної продукції призводить до білкового голодування. Для уникнення цього слід було б збільшувати споживання рослинних продуктів із великим вмістом білків, урізноманітнювати виробництво рослинних продуктів, багатих на білки. А це вже справа вправності й оперативності виробників.

Уподобання як традиційних способів приготування, так і остаточної кулінарної обробки страв за допомогою соусів, підлив, спецій, приправ виявляється і в пристосуванні нових страв до усталених смаків. Готуючи плов, шашлик чи харчо, українські споживачі зменшують частку екзотичних спецій і винних оцтів, натомість збільшуючи вміст червоного перцю, кмину і особливо популярного в Україні часнику. Це є яскравим прикладом збереження смакових стереотипів на тлі інновації. Чи свідчать ці процеси про наступ уніфікації у сфері народного харчування? Скоріше всього – ні.

На сучасному етапі розвитку цивілізації, зі зростанням комунікаційних можливостей, інформаційного буму зовнішні впливи на культуру ет носу (зокрема матеріальну) неминучі. Хоча слід зауважити водночас, що харчування як елемент культури досить своєрідно «ставиться» до зовнішніх імпульсів і «не дозволяє» повною мірою інтегрувати їх. Відбувається процес відбору прийнятних компонентів «чужої» культури, котрі не порушують цілісності системи національного харчування. Опозиція *свій/чужий* «не дозволяє» повністю і без змін розчинити у власному культурному середовищі елементи іноетнічної культури.

Можливо, інтуїтивне збереження специфіки традиційного харчування пов'язане не лише із прагненням стабілізації етнічної своєрідності. Тут може грати не останню роль адаптація

*Процеси трансформації в сучасному харчуванні*

не тільки соціальна, але й фізіологічна. Адже сучасні дієтологи встановили беззаперечну корисність традиційних продуктів харчування і сумнівну користь від екзотичних наїдків. Їжа глибоко пов'язана з біологічними сферами людського буття, і цим, зокрема, можна пояснити стійкість харчових уподобань, складність адаптації до незвичних продуктів харчування. Тут відіграє чималу роль спадково-соціальний стереотип сприйняття (у даному разі смаковий), більшою чи меншою мірою пов'язаний з природними факторами (екологічного й біологічного характеру). До того ж передача кулінарного народного досвіду полегшується тим, що вона відбувається, як правило, у колі сім'ї й спрощена можливістю безпосередньої міжпоколінної трансмісії.

Щодо моделі харчування, то і її структура в цілому зберігається (переважне споживання пшенично-житніх компонентів), а в останні роки з відновленням виробництва інших популярних зернових культур в Україні збільшується й споживання страв з гречаних, пшоняних, кукурудзяних, вівсяних круп та борошна.

Ще одна з категорій системи народного харчування заслуговує на увагу дослідників сучасного побуту. Це – піст, одне з головних харчових обмежень в українській системі харчування. Його головна функція – свідоме обмеження вітальних (життєвих) потреб задля співчуття, співпереживання поневірянням, стражданням і смерті Ісуса Христа – викорінювалася із свідомості християн-українців протягом майже століття тотальної атеїзації. Атеїзм у радянські часи став частиною компартійної, а з тим і державної ідеології. Отже, масова, колективна, спільна жертва Богові віруючих у вигляді обмеження споживання м'ясо-молочної їжі, заборони бучних трапез із алкоголем, усіяких розваг поступово була витіснена зі свідомості українців.

Друга, похідна від першої, оберегова функція постування збереглася в уявленнях християнського населення України,

## *Культура харчування українців*

---

попри тиск з боку урядових і партійних структур. Піст, за народним звичаєм, мав запобігати хворобам, порчі, сприяти збереженню здоров'я й життя. І хоча контроль за утримуванням посту з боку церкви був не просто ослаблений, але й майже зник, саме ця функція постування продовжувала існування даного феномену культури протягом десятиліть. Раціональний, прагматичний зміст посту як спосіб розвантаження організму після ситих зимових М'ясниць і збереження висококалорійних харчів на тривалий термін для споживання під час інтенсивних сільськогосподарських робіт (оранка, сівба, косовиця) аж до нового врожаю також відігравав певну позитивну роль у можливості функціонування постування в наші дні. Розвантажувальну роль посту підкреслюють і численні дослідження сучасних лікарів-дієтологів, які при цьому вказують на неприпустимість виснажування організму зменшенням споживання білкової їжі.

Узагалі елементи традиційних харчових переваг, обмежень і заборон є чи не найтривалішими в побутовій культурі етносу: до прикладу – заборона на споживання конини, м'яса задувлених тварин, рептилій, амфібій, слимаків, комах тощо.

За останнє десятиліття після здобуття Україною незалежності особливо популярним стало повернення традиційного святкового календаря. Це стосується не лише українців, але й інших народів України – кримських татар, поляків, болгар, євреїв, угорців, поляків і всіх інших. Легалізувалися й пов'язані з календарем трапези. Не боячись партійного контролю, тепер святкують Святий вечір і Різдво, Великдень чи Песах, Трійцю чи День Святого Духа з притаманними цим урочистостям стравами.

У весільних обрядах в Україні зберігаються не лише загальноукраїнські традиційні харчові атрибути, але й зональні їх варіанти. Розглядаючи зональні різновиди обрядово-ритуальних

*Процеси трансформації в сучасному харчуванні*

страв, можна виявити схильність до збереження традиційних форм, при цьому на селі активнішу, ніж у місті. За рідкісними випадками жодне весілля не обходиться без обрядового хліба – короваю. Так само активно нині функціонують такі регіональні весільні атрибути, як шишки, калачі, лежні, верчі, гуски, качечки, перепійці, дивні та ін. Побутовують і обряди, пов'язані з виготовленням короваю. Навколо ж короваїв, виготовлених у пекарнях, продовжують проводити обряди внесення короваю до хати, розподілу короваю за даруванням тощо.

Виготовлення ритуальних страв (особливо короваю й дрібного весільного печива) стало одним з істотних аргументів на користь збереження або реставрації в селах традиційної форми домашнього вогнища – варистої печі. У 70-х роках ХХ ст. при спорудженні сільських будинків печей не планували. Однак більшість сільських забудовників повернули їх у нові будинки, і цей тип вогнища, традиційний для сільського побуту, існує й нині.

Святкування родинних урочистостей (весіль, родин, хрестин), на жаль, продовжують певною мірою негативні традиції «соціалістичного минулого». Родинні урочистості в часи «другого Ілліча» перетворилися на бучні розгульні бенкети з немірним споживанням спиртного. Нині міркування про престиж так само переважають здоровий глузд. Якщо на рубежі ХІХ–ХХ ст. при великій кількості запрошених (майже все село) споживали за 3–7 днів весілля від 3 до 7 л горілки, то сьогодні її споживання зросло до 30–100 л. Порушення норм традиційного народного етикету, котрий обмежував уживання алкоголю, призводить до розбалансування в системі трапезування і, в цілому, системи народного харчування. Отже, після витрат усіх чи більшості харчових запасів доводиться потім обмежувати харчування родини до мінімуму. Це негативно впливає на здоров'я її членів, особливо дітей. Міркування про престиж у

## *Культура харчування українців*

---

такому разі відіграють негативну роль, коли перевищують розумні норми споживання їжі й напоїв. Вихід із такої ситуації, запропонований С. Арутюновим у так званій «етиці відмови», яка теж була притаманна народній культурі.

Міркування про престижність мають значно менший вплив на такі урочисті і обов'язкові трапези, як хрестини й поминки. Тут збереглися традиційні народні етикетні норми запрошення, застільного трапезування, завершення застілля. Хрестини (як і власне хрещення) збереглися, усупереч численним антирелігійним рейдам, їх святкували таємно і за радянських часів, вони й далі щасливо побутують в роки незалежності. Лише із зникненням інституту бабів-повитух змінився акцент щодо головних дійових осіб у застіллі: ними стали хрещені батьки дитини (куми). Звичай з частуванням баби-бранки, продаванням «бабиної каші» були трансформовані у частування рідних бабів, які й готували хрестинну кашу. Подекуди ж ці елементи застілля зовсім занепали. Проте хрестинний обід як складова частина урочистості побутував і в радянські часи, коли такі застілля не схвалювали, і побутує досі.

Поминальні обіди в день похорону, на дев'ятини, сороковини і роковини, а також у календарні поминальні дні так само стійко побутували протягом усього радянського періоду, і їх не змогли викорчувати ніякими заборонами і наказами. Поминальні обіди сьогодні влаштовують так само, як і сто, і п'ятдесят років тому з коливом (кануном), гарячим борщем чи капусняком і пирогами. В останнє десятиріччя лише стали значно ревніше дотримуватися посту на поминках. Цих трапез (і щодо набору страв, і застільного етикету, і заборон та обмежень, і наявності останньої страви) процеси уніфікації майже не зачепили.

Процесу уніфікації в домашньому харчуванні перешкоджає й те, що переважна більшість мешканців міста нині мають дач-

*Процеси трансформації в сучасному харчуванні*

но-городні ділянки, і харчування городян великою мірою залежить від продукції, яку вони там вирощують. Споживання продуктів власного виробництва (за винятком промислових продуктів – цукру, олії, хліба) нарешті призвело до омріяного в часи застою зближення міста і села. Щоправда, не село наблизилося до міста в більшості елементів системи харчування, а місто до села.

Досить істотним елементом побуту міського населення в повоєнний період стало громадське харчування. Щоправда, саме воно переважно сприяло процесам уніфікації у сфері народної кухні, але саме через нього в українській кулінарії поширилися популярні страви різних народів (названі вище угорський гуляш, середньоазійський плов, кавказький шашлик тощо). Відбувся навіть процес «привласнення» досягнень світової кулінарної культури. У меню деяких українських їдалень – «волинський шашлик», «плов з яблуками по-шепетівськи», «яготинська піца». Проте ці страви аж ніяк не витіснили з українського столу (і в місті, й у селі) борщів, капустаників, численних юшок і печень, а стали просто яскравим доповненням до традиційного меню.

Набір страв у підприємствах громадського харчування у радянські роки був досить стандартизований і обмежений: борщ, суп (юшка), гуляш, піджарка, котлета чи шніцель із січеного м'яса і компот або чай. Слід віддати належне розвиткові ресторанної справи в роки незалежності. З'явилися не тільки «екзотичні» ресторани китайської, італійської, французької, японської кухні (можна перелік значно продовжити), але й орієнтовані на пропаганду надбань національної кулінарної культури. Кафе, ресторани і їдальні української кухні не лише пропагують українські страви, але й відроджують забуті і впроваджують їх у побут, трансформуючи на рівні сучасних кулінарних вимог.

## *Культура харчування українців*

---

Проте, якщо в радянські часи більшість міського населення середнього достатку могло мало не щодня користуватися послугами їдалень, то сьогодні через економічну кризу це стало неможливим для великої частини зубожілого населення. За винятком невеликого прошарку заможних людей ресторанами практично не користуються для повсякденних обідів. Відвідування їх стало предметом престижу і демонстрації ділового успіху. Співвідношення між кулінарною культурою народною (для народу) і «елітарною» відбувається нині не на користь народної. Але це, у свою чергу, не дає розвиватися процесам уніфікації даної сфери буття.

Певні зміни відбулися і в споживанні харчів різними віковими групами. Найбільше це стосується дитячого харчування, а саме їжі для немовлят. Екологічні негаразди, пов'язані з Чорнобильською катастрофою та іншими чинниками, мають негативний вплив і на лактацію жінок-годувальниць. Протягом останніх 10–20 років з'явилося багато високоякісних замінників жіночого молока для штучного годування малюків вітчизняного виробництва і виробництва європейських країн. Проте нечасто вони можуть бути доступні більшості населення, особливо у сільській місцевості, і немовлят переважно вигодовують на коров'ячому або козячому молоці. Хоч у цій сфері підняття планки раціонального дитячого харчування до рівня світових стандартів було б дуже доречним.

Стійкість явищ у системі харчування характерна і для уподобань способів обробки продуктів і приготування страв, і для існування більшості видів харчових заборон, і для функціонування переважної більшості етикетних норм, і для широкого побутування обрядового печива й інших видів обрядової їжі, що має велике символічне навантаження, і для правил поведінки під час приготування ритуальних страв, і для існування більшості уявлень, дотичних до приготування й споживання



### *Процеси трансформації в сучасному харчуванні*

---

їжі. Живучість народних традицій зафіксована й у сфері народної духовної культури. Песимісти від науки пророкували ще у ХХ ст. загибель діалектів у мові і фольклорі. Проте вони живуть, чому одним з переконливих доказів є книга про с. Плоске на Чернігівщині, видана 2004 року нашими колегами – етнологами й фольклористами<sup>4</sup>.

Отже, характер інновацій більше стосується рівня споживання, розширення асортименту страв за рахунок просторових зв'язків, упровадження домашньої побутової техніки, газифікації сіл і малих міст, використання здобутків сучасної кулінарії. Однак ні розвиток виробництва, зокрема харчового, ні розширення комунікаційних зв'язків не можуть закреслити особливостей побутової культури різних етнографічних регіонів нашої країни і не означають, що тенденція до уніфікації цієї сфери буття є єдино життєздатною.

---

<sup>4</sup>Бріцина О., Головаха І. Прозовий фольклор села Плоске на Чернігівщині (тексти та розвідки). Київ, 2004.



# Предметний покажчик

абрикос .....	70–72, 74
аґрус .....	74
аліка .....	37
аніс (онис) .....	150, 258
бабак (байбак, тарбаган, сурок) ..	21, 91
бабина каша .....	31, 44, 205, 312–314, 330
балабушка .....	33
баранина .....	48, 78, 92
барбарис .....	70–71
бджоли (пчоли) .....	123–124, 150
бенкет .....	88–89, 127, 136, 209, 218, 230, 231–232, 240, 241–242, 244, 250, 253, 256, 268, 276, 278, 286, 308, 329
бик .....	23, 75–76, 93–94, 273, 289
біб (боби), бобові .....	50–52, 54, 61, 65, 88, 157
бігос .....	255
бобровий хвіст .....	157
бортництво .....	122–123
борщ .....	39, 49, 52–57, 68, 81, 100, 117, 119, 120, 126, 139, 157–159, 177, 189, 199, 204, 259, 261, 265–266, 269, 275, 285, 296–297, 313, 322, 330, 331

*Культура харчування українців*

борщівник .....	53–54
борошно (брашно, мука) .....	11–12, 18–19, 20, 22, 24–25, 28, 33, 35–36, 41–42, 45, 46–49, 51, 53–54, 57–60, 70, 115–116, 125, 131, 138, 153, 155, 157–158, 175, 187, 193, 197, 212–213, 227, 237, 245–246, 275, 277, 279, 306, 314, 324, 327
борть, бортництво .....	122–124, 129
брага .....	140, 258
братчина .....	6, 75, 122, 130, 220, 234, 244, 283, 285, 314
бринза .....	178
брусниця .....	139–140
бублики .....	33, 298
буженина .....	83
буза .....	258
булка .....	25, 205, 264
буряк .....	44, 51, 53–54, 57, 64, 110, 111, 112, 114, 139, 158, 197, 215
буханчики, буханці .....	25, 100, 254, 325
вагани .....	248–249
вареники .....	39, 42, 60–62, 68, 72, 83, 103, 159, 177, 249, 259, 265, 268–269, 273–276, 285–286, 314, 322
варення .....	71, 75, 200
варенуха (варьоха, варена) .....	72, 121, 149–151, 310, 315
вариво .....	65, 157–159, 213
варіння .....	47, 126, 207–208, 311, 325
ватра .....	208
ведмідь (ведмежати́на) .....	89, 178–179, 317
велика рогата худоба .....	8, 76, 294

*Предметний покажчик*

Великдень (Пасха) .....	103, 116, 146, 156, 176, 260, 277–278, 280, 282, 290, 328
Великий піст .....	11, 27, 96, 114, 154, 157–158, 161
вепр (кабан) .....	21, 36, 39, 84, 88–89, 90–92, 209, 268, 291, 293
верблюжати́на .....	21
Вербна неділя .....	70
весілля (весільні звичаї, обряди, свадьба) .....	9, 31–32, 39, 57, 87, 104, 116, 117–118, 127, 130–131, 134, 146, 201, 203, 205–207, 214, 216, 217, 223, 225, 229, 236, 239, 242, 299–311, 316, 328–329
вечера (ужин) .....	30, 155, 156, 198–199, 200, 204, 206, 232, 251, 259, 262, 265, 267, 272, 274, 291, 303
виделки .....	164, 228, 256
вино .....	30, 36, 47, 52, 73–75, 80, 86, 93, 104, 113, 123, 128, 129, 132, 134–137, 140–143, 149, 150, 155–156, 213, 218, 220, 229, 247, 253–254, 258, 271, 289, 296, 310
виноград .....	5, 61, 70–75, 132, 135, 137, 258, 266
винокуріння .....	141–142, 221, 311
виноробство .....	137
висівки .....	54
вишнівка .....	140–141
вишні .....	28, 57, 65, 71, 74–75, 141, 148, 150, 151, 159, 200, 253, 262, 275
вівця (баран) .....	35, 76–78, 84, 87, 91–93, 171–172, 273, 277, 294
вика .....	22, 64
віл (воловина) .....	5, 27, 78, 90
Вілія .....	261

*Культура харчування українців*


---

вінчання .....	202, 301–302
вершки .....	102
вершкове масло .....	93, 159, 275
Водохреще (Хрещення, Богоявлення) .....	261–262, 266, 273, 276
вушка .....	261
Василя (святого) .....	268–272, 292
галушки .....	25, 42, 54, 56–57, 140, 149, 249, 253, 275
гарбуз .....	43, 62, 64–65, 301, 325
гвоздика .....	70, 74, 116–117, 120, 121, 150–151, 221, 310
гірчиця .....	62, 113–114, 199, 255
голод (голодні роки, голодування) .	5, 14, 18–21, 27, 29, 30, 46–47, 62, 64, 67, 69, 70, 80, 105, 121, 126, 157, 163, 168, 170, 187–197, 200, 216, 226, 238, 251, 279, 326
голуби .....	86, 88, 91, 93, 131, 180
голубці .....	43–44, 117, 285, 307
горілка .....	20, 58, 133, 140–146, 149–151, 155, 160, 189, 203–204, 216–218, 220–221, 224–226, 231, 233, 249, 268, 296, 298, 309, 315, 329
горіхи .....	35, 70, 72–75, 84, 193, 200, 262, 265–266, 286, 294
горох .....	38, 50–51, 58, 62, 64, 65, 102, 156, 169, 199, 209, 253, 255, 296, 297, 300, 301, 325
гостина .....	200, 201, 203, 205, 218, 229, 232–233, 235, 239, 252, 283, 310
гостинність .....	133, 143, 201, 205, 218, 230, 233– 235, 284

---

*Предметний покажчик*

готовизна .....	213
гранат .....	73
гречка .....	13–14, 16, 26, 41, 42–43, 44, 51, 58
гриби .....	54–55, 69, 70–71, 106, 112, 115, 118, 154, 157, 200, 261, 285, 325
груші .....	28, 47, 64, 70–73, 75, 139, 141, 148, 150, 183, 325
гуси (гусятина) .....	35, 76, 78, 84, 86–93, 112, 180, 196, 198, 209, 254–255, 258, 267, 307, 329
гуща .....	253
гру .....	37
дев'ятини .....	298, 330
десерт .....	28, 75, 104, 112, 200, 205, 253–254
диня .....	64
дичина (звірина) .....	5, 8, 21, 36, 77, 88–89, 91, 179, 249, 294
дрібна рогата худоба .....	8, 294
дріжджі .....	11
душенина .....	93
жаба .....	89, 180, 184–187
желви (черепахи) .....	174 186–187
жертва (жертвоприношення, жертвні тварини) .....	27, 77, 86–87, 158, 162, 173–174, 187–188, 220, 231, 268, 278, 289, 299, 303, 309, 312, 314, 327
жиляники .....	158
жир .....	81, 83–84, 91, 93, 94, 211, 213, 255, 259, 318
жито .....	13–21, 26–28, 31, 34–35, 40, 42, 44, 46, 47, 61, 85, 229, 272–273

*Культура харчування українців*

журавлина .....	139
журавлі .....	88–89, 91–92, 180, 258
заборони харчові .....	4, 6, 31–32, 101, 128, 132, 152, 153, 159–160, 164–166, 168–170, 172–180, 182, 185–187, 190–191, 193, 195–197, 199, 215–216, 311– 312, 317, 321, 327, 328, 330, 332
завиваники .....	68, 83
загреби .....	34
заець (зайчатина) .....	79, 88, 90–91, 178–179, 209, 317
закваска (розчина) .....	11, 18–19, 42, 158, 279, 326
закуска .....	58, 104, 146, 218, 257, 299, 314, 324–325
запаси .....	8, 10, 29, 42, 58, 69, 71–72, 80–81, 83, 91–92, 95, 96, 99, 106, 146, 191, 193, 213–214, 233, 280, 324, 329
запіканка .....	43, 68, 159, 205, 221, 276, 285
зарічний піст .....	162–164, 190
засолка (соління) .....	94, 96, 115, 132, 213
затірка .....	60
збиральництво .....	69
збитень (сбитень) .....	149
збіжжя .....	10, 48, 267, 269, 270, 272
землеробство .....	6, 10, 16, 22, 30, 109, 169, 276
зерно, зернові .....	10–11, 13–15, 19–24, 26–28, 35– 36, 38–39, 41, 44, 48–50, 61–62, 108, 113, 115, 158, 202, 205, 208, 213, 262, 266, 270, 272, 294, 306, 318–319, 323–324, 327
зелений борщ .....	53
зимові М'ясниці .....	83, 261, 300, 328



*Предметний покажчик*

змія .....	180–187
зубр .....	88, 90–92
зубці .....	257, 324
Івана Купала (Купала, Різдво Івана Предтечі) .....	288, 290, 292
Іллі (святого) .....	289
імбир .....	117, 121, 150, 221, 310
іменини .....	311, 316
індики .....	86, 257, 324
кабиця .....	212
кава .....	146–147
кавун .....	28, 44, 62
кав'яр (ікра) .....	95, 98, 100, 157, 186, 255
калачі .....	19, 31–32, 104, 108, 130, 216, 267–270, 276, 307, 310, 329
календи .....	289
калина .....	32, 69, 70–71, 150, 275, 304
канун .....	31, 36, 41, 44, 125–126, 205, 260, 263–264, 283, 285, 296, 299, 330
каплун .....	255
капусняк .....	49, 53, 120, 269, 285, 296, 322, 330–331, 336
капуста .....	39, 51, 53–54, 63–66, 70, 113, 154, 158–159, 199, 215, 253, 269, 275, 285, 323
карась .....	157
кардамон .....	221
картопля .....	47, 51–52, 54, 64, 65–68, 159, 199, 275, 285, 323
качка .....	88, 180

*Культура харчування українців*

каша .....	31, 34, 36–45, 48–50, 54–56, 58, 60, 62–63, 70, 112, 125, 157–159, 194, 199, 205, 208, 212, 253–254, 257, 259, 261–264, 275, 296–297, 301, 308–309, 312–314, 317, 322, 324–325, 330
квас .....	12, 19, 46, 53–54, 56, 60, 71, 95, 114, 132, 137–140, 156, 158–159, 199, 215, 236, 258, 290, 325
квасоля .....	47, 51–54, 57, 65, 156–157, 159, 269, 275, 323
кваша .....	28, 47, 257, 324, 325
квашення .....	109, 213
кефаль .....	98
кисіль .....	45–46, 149, 205–206, 258, 285, 296
кислиці .....	25, 139, 254, 325
кияхи .....	48
кінь .....	20–21, 76–78, 86, 90–92, 104, 108, 116, 136, 165, 166, 168–172, 174–176, 178, 192, 194–195, 205, 236, 248, 284, 294, 317, 319, 326, 328
кмин .....	81, 118, 120–121, 326
книші .....	34, 267–268, 271–273, 276, 292, 298
кобиляче молоко .....	20
ковбаса .....	59, 83, 149, 173, 175, 161, 268–269, 277, 292
ковбик (кендюх, сальтисон) .....	83, 269
коза (цап, козлятина) .....	35, 76–77, 85, 90–92, 172, 176–177, 332
коливо .....	36, 40–41, 43–44, 125, 262–265, 294–299, 317, 330
колій .....	175, 187, 217
колоб .....	257

*Предметний покажчик*

колодка .....	274
коляда (колядування) .....	16, 34, 116, 175, 244, 267, 268, 272–273, 287–288, 290, 292
конина .....	20–21, 76, 165–172, 174, 176, 328
коноплі .....	16, 51, 62, 87, 229, 257, 270, 274, 287, 323
коптіння (вудження) .....	95, 109
коржі .....	10–11, 25, 33–35, 62, 139, 158– 159, 208, 254, 257, 286–287, 325
кориця (цинамон) .....	116, 120, 151, 221, 258, 310
коріандр .....	118, 120
корова .....	78, 101, 104, 148, 171–172, 177, 182, 259, 332
коровай .....	31–32, 35, 104, 145–146, 204, 205, 211, 214–216, 239, 273, 276, 300, 303–307, 311
короп .....	96, 98, 157, 255
корчма .....	129, 145, 220, 223–224, 226–227, 233, 274, 322
крашанки .....	277, 280–282, 293
кріп .....	64, 120
кров .....	81, 83, 101, 172–176, 214, 317
кров'янка .....	83, 173, 175–176, 268–269
кропива .....	70, 193, 278
крохмаль, крохмалевий кисіль ...	46, 50
крупа .....	36, 40–42, 45, 47, 52, 70, 102, 197, 208, 212–213, 253, 257, 262, 266, 267, 276, 322, 324, 327
крупник .....	37, 58
кувада .....	314
кулик .....	258
куліш .....	140, 233, 257, 283, 285, 324
кукурудза (маїс) .....	37, 39, 42, 47–49, 79, 323, 327
куріпка .....	91, 180

*Культура харчування українців*


---

курка (курятина) .....	39, 78, 87, 88, 93, 259, 309
курник .....	87
кутя .....	40–41, 43, 45, 62, 72, 125, 149, 205, 261–267, 269–270, 273, 276, 292, 293–296, 298, 317
кухар (повар, сокачій) .....	97, 157, 180, 212–214, 242, 248, 249, 250–252, 255
кухарка .....	200, 205, 214–216
лань .....	90–92
ласощі (лакомини, лагомини) ....	25, 28, 35, 47, 62, 75, 111–112, 116–117, 121, 186, 254, 285, 324–325
латук .....	65
лебідь .....	88, 90–92, 198, 258
лелека .....	89, 91
лемішка .....	41–42, 49, 70, 140, 257, 324
лимон .....	116, 221, 323
лій .....	80, 93
ліщина .....	72, 193
лобода .....	19, 64, 69, 70, 105, 193, 195
ложка .....	80, 164, 203, 217, 227–229, 232, 240, 248, 256, 265, 271, 296–297, 308, 314
локшина .....	60, 256, 269, 285, 296, 309, 322, 324
лось .....	14, 88, 90–91, 179
льон .....	44, 62, 229, 274, 287, 323
лящ .....	94, 96, 259
мак .....	27, 44, 51, 62–64, 257, 261, 265–266, 269, 275–276, 285–286, 323–324
мамалига .....	42, 48–49, 92

---

*Предметний покажчик*

малай .....	48
Маланки (святої) .....	292
маланкування .....	292
малина .....	69, 70–71 148, 150, 159
мандрики .....	103, 250, 286, 292
маслини .....	61
масло .....	20, 59, 63, 73, 93, 101–103, 113, 116, 120, 125, 159, 161, 200, 208, 213, 274–277, 279, 286, 305, 307
мед .....	17, 28, 35, 37–38, 40, 46–47, 58, 92, 95, 100, 111, 113, 115–117, 122–151, 156, 159, 168, 175, 203, 205, 209, 213, 218, 220, 223, 229, 230, 231, 236–237, 245, 247, 255, 257–258, 262–266, 270, 276, 279, 283, 285–286, 293–296, 298, 309–311, 315, 324, 325
мигдаль .....	212, 254
мисливство .....	6, 77, 79, 88, 93
млинці (блини) .....	27, 33, 42, 50, 159, 175, 200, 254, 257, 273, 276, 285, 292
могорич .....	236
молозиво .....	101, 178
молоко (молочні продукти) .....	20, 39, 49, 62, 79, 85, 87, 100–104, 124, 128, 147, 160, 177–178, 182, 212, 220, 253, 257, 259, 270, 274, 279, 313, 316, 332
морква .....	54, 64–66, 70, 119–120
мускат (мушкат) .....	221, 247, 310
М'ясниці .....	83, 163, 261, 267, 269, 300, 328
м'ясо .....	5, 8, 20–21, 35, 38–39, 52, 54, 56, 60, 68, 76–80, 83, 85–90, 92–94, 98, 106, 108, 114, 118–120, 152, 157, 159–161, 163, 166, 169, 173,

*Культура харчування українців*

	175, 177, 179–180, 191–193, 195–196, 209, 213, 217, 220, 228, 249, 253, 275–276, 285, 298, 319, 325–327, 328, 331
м'ясоїд .....	128, 161, 164, 285, 300
м'ясопуст .....	155
м'ята .....	70, 118, 120–121, 148, 150, 159, 315
наливка .....	71, 135, 141, 151
налисники .....	103, 159, 255, 276, 285
напої .....	46, 69, 120, 122, 127–128, 133–135, 137, 138, 140, 142, 144, 146–147, 151–152, 159, 200, 203, 217–221, 223–224, 233, 235, 245, 248, 253, 258, 259, 284, 288, 309, 319, 330,
настоянка .....	141
начинка .....	33, 43, 60–62, 72, 83, 87, 275, 285
Новий рік (Новорічне свято) ....	116, 268, 270–271, 292
обжинки .....	134
обід .....	25, 55–56, 97, 117, 130, 140, 156–157, 164, 199, 200, 205–207, 216–217, 228, 232, 249, 251, 253–254, 261, 264, 277, 283–285, 293, 296, 297–298, 324, 330, 332
об'їдання .....	252, 255
овес .....	17, 44, 45–46, 61
овочі .....	44, 52, 54, 60, 65, 106, 115, 118, 120, 157–158, 159, 212–213, 255, 269, 322, 324, 325
огірки .....	44, 64–66, 74, 115, 120, 159, 199, 215, 218, 285

*Предметний покажчик*

ожина .....	148
оковита .....	224, 233
олень, оленина .....	79, 88, 90–92, 116
оля .....	35, 37, 51, 56, 59, 61, 62–63, 73, 83, 102, 106, 110
опрісноки (пряжмо, сковрадники) .	11, 13, 34
оселедець .....	98–99, 219, 261
осетр .....	92, 94–96, 98, 100, 157, 186
оцет .....	113–114, 199, 325–326
паляниця .....	16, 25, 272, 292, 297, 324
пампушка .....	33, 56
пасіка .....	123–125
паска .....	227, 277–279
пастернак .....	65–66, 70, 118–119, 120, 325
пастрама (пастирма) .....	92–93
паштет .....	253, 255
пекар .....	187
перепеча (перепічка) .....	32–33
перець .....	113, 115–118, 121, 169, 199
персик .....	70, 72
Петра (святого, Петра і Павла) ...	154, 286, 288, 290, 291–292
Петрівський піст (Петрівка) .....	155–156, 161
петрушка .....	44, 54, 65–66, 119–120
печеня .....	10, 12, 60, 68, 83, 89, 120, 177, 179, 204, 253–255, 269, 285, 322, 331
печериці .....	71
печиво .....	32, 33, 115–116, 146, 205, 207, 272, 286–287, 307, 329, 332
печінка .....	112, 157, 255
пиво .....	19, 20, 30, 40, 46, 47, 59, 108, 127–128, 131–138, 140, 149, 156,

*Культура харчування українців*


---

	218, 234, 236, 247, 289, 297, 309–311
Пилипівський піст (Пилипівка) ..	154–155, 161, 269, 275
пир .....	232, 234, 240, 252, 316
пиріг .....	19, 33, 39–40, 62, 68, 72, 83, 87, 103, 141, 159, 193, 205, 257–258, 261, 265, 268–269, 272–273, 276, 285–286, 290, 292, 297, 305, 314, 330
писанки .....	277, 280, 281–282
пияцтво, пиятика .....	131, 134, 144, 220–225, 290, 292 87, 255
півень .....	87, 255
підлива .....	113, 118, 112, 157, 253, 326
підчеревина .....	87, 175
піст (пісні дні) .....	27–28, 34, 38, 47, 50–51, 55, 62, 70, 96, 103, 128, 137, 152, 154, 156–159, 161–163, 165, 259, 269, 271, 275, 285, 300, 327–328
піч .....	203–204, 209–211, 221, 270, 279, 316
плазуни .....	89, 160, 165, 184
полба .....	13, 22
полевка .....	300
полента .....	37
полудник (полудень) .....	28, 119, 155, 198–199
полуниця .....	70
помана .....	296
поминки (поминальне застілля, поминання) .....	4, 31, 34, 50, 119, 125, 127, 132, 146, 164–165, 204–205, 207, 230, 263–265, 271, 284, 292–294, 296–299, 311, 330
понеділкування .....	163, 190
порічки .....	75

---



*Предметний покажчик*

порося .....	93, 217, 250, 255, 267, 277, 313
посівання (засівання) .....	273, 292
постники .....	153
пострижини .....	312
похорон (поховання) .....	164, 236, 292–294, 296, 299, 300, 330
принука .....	217–218, 229
приправи .....	72–73, 81, 105–106, 113–114, 117, 118–121, 256, 319, 324, 326
прісняки .....	34
Проводи (Провідна неділя, Гробки) .....	34, 146, 207, 243, 271, 280, 290, 299 292
Проводи русалок .....	292
проскури (просфори) .....	12, 17, 31, 296
просо .....	13–14, 20, 22–23, 35, 37–39, 43–44, 48, 58, 61, 313
просол .....	99, 213
пряження .....	211
пряники .....	32, 115–117
прянощі .....	75, 81, 105, 115–118, 121, 149, 169, 200, 212, 263
птиця .....	44, 76, 86, 88, 90–92, 174, 180, 202, 252, 267, 294
путря .....	257, 324
пшениця .....	5, 12–26, 40, 43–44, 46, 48–49, 58, 61, 105, 108, 143, 264, 266–267, 270, 272, 294–295, 297, 304, 306
пшоно .....	37–40, 43–44, 48, 53–54, 56–58, 60, 199, 249, 253, 257, 262, 269, 275, 313, 327
Радунця .....	299
раки .....	85, 98, 120, 186

*Культура харчування українців*

редиска .....	218
редька .....	65, 114, 119, 159, 199
риба .....	5, 8, 29, 44, 52–53, 55, 68, 76, 83, 92, 94–100, 106, 114, 116, 118– 120, 125, 128, 135, 149, 152, 156– 157, 159, 186, 192, 200, 212–213, 229, 245, 247, 249, 255, 257–258, 265, 266, 277, 285, 296, 325–326
рибальство .....	94, 96
рижій .....	62
рис (риж) .....	43–44, 47, 60, 262, 266, 285, 323
рівіф .....	49
Рід, Рожаниці .....	101, 276, 311–312
Різдво (Різдвяні свята) .....	34, 41, 116, 146, 156, 176, 260, 261–262, 264, 266, 268–269, 272–273, 276, 288, 290, 328
Різдво Божої матері .....	276
ріпа .....	63–66, 313, 325
родзинки (ізіум) .....	72, 112, 151, 258, 262, 265
родини .....	149, 201, 239, 310, 312, 314–315, 329
розсіл .....	60, 83
роковини .....	293, 298–299, 330
ромашка .....	70, 141
рябчики (ряби) .....	36, 88
ряжанка .....	49, 102, 205, 253, 285, 296
сазан .....	94
сайгак .....	88, 90–91
салат .....	65, 103, 114, 118–120, 322
сало .....	29, 57, 60, 80–83, 87, 93, 115, 119, 140, 159, 253, 255, 259, 268, 273, 277, 286, 322

*Предметний покажчик*

сарна .....	88
сватання .....	32, 201, 210, 300, 301
свиня, свинина .....	5, 8, 23, 39, 76–81, 83–84, 86, 88, 93–94, 157, 166, 172, 175, 228, 249, 255, 256, 259, 268–269, 294, 301, 309, 324
свиняча голова .....	255–256, 259, 268–269, 294, 301, 309, 324
Святвечір, святвечірня страва ...	148, 265, 276
святки .....	268, 269
селера .....	66, 118–120, 325
середохресні хрести .....	27
сивуха .....	219
сир .....	20, 33, 37–38, 48, 81, 84, 87, 94, 101–104, 159, 178, 192, 202, 274– 276, 284, 286, 292, 305–306
сирівець .....	53, 138–139
сирники .....	103, 149
сироп .....	121
Сиропуст (Сиропусний тиждень, Масляна, Масниця, Маслопуст) .....	103, 149, 155, 159, 160, 274–276
сита .....	40, 46, 125–126, 159, 205, 262, 264–265, 296–298, 325
сік .....	113, 130, 139–140, 253
сіль .....	29, 38, 48, 99, 105–110, 158, 175, 199, 202, 205, 232–233, 273, 277, 313
січеники .....	83, 96
скотарство .....	20, 75, 93, 169
скумбрія .....	98
слива .....	35, 52, 54, 57, 65, 71–72, 74–75, 102, 141, 148, 150–151, 262, 325
смаження .....	211

*Культура харчування українців*

сметана .....	53, 56, 99, 100, 102, 177, 275–276, 279, 285
смоківниця .....	73
смородина .....	75, 148, 150, 159
снідання, сніданок (завтрак, заутрак) .....	28, 158, 199, 206, 251, 298
соління .....	94, 96, 115, 132, 213
солод .....	18–19, 40, 47, 75, 131, 138, 140, 150, 197, 220, 257
соломаха (саламата, саламаха) ...	59–60, 189, 247, 250
соляний промисел .....	107
солянка .....	52
сом .....	100, 186
соняшник .....	62, 72, 323
сорочини, сороковини .....	293, 298
соус .....	113–114, 120, 212, 252, 323, 326
сочевиця (сочиво) .....	22, 38, 49, 50, 52, 64, 95, 113, 120, 157, 313
Спасівка .....	161, 286
Спасо-Преображення .....	257
Спасова борода (Дідова борода) ...	27
спеції .....	92, 120–121, 150, 175, 258, 310, 326
стіл .....	6, 29, 33, 35, 65, 68, 97, 149–150, 160, 165, 187, 199, 201, 203–204, 212, 216, 220, 227, 242, 245, 248, 250, 253, 267, 270, 273, 277, 286, 314, 323
Страсний тиждень .....	154
струці .....	33
судак .....	94
суп .....	50, 52–53, 56, 119, 120, 322, 331
сухарі .....	50, 58, 138–139, 189–190
сухва .....	72
сушина .....	148, 150, 265, 275

*Предметний покажчик*


---

сушіння .....	96, 99
тарань .....	99–100
таратута .....	59
тарпан .....	91, 169
тваринництво .....	30, 93, 167
теля, телятина .....	79, 80, 84, 104, 169, 211, 217, 255, 267, 276
терен .....	69, 70–71
тетеря (тетерев) .....	36, 89, 91, 174, 180, 258
тетеря (страва).....	58–60,
тістечко .....	33
тісто .....	11–12, 19, 27, 31, 33–34, 42, 45–48, 56, 59, 116, 200, 221, 247, 269, 271, 275–276, 279, 304, 306, 307
товченики .....	100
толокно .....	45, 58
томати (помідори) .....	47, 52, 54, 68, 115, 215, 323, 325
торт .....	112, 254
третини .....	298
тризна .....	4, 127, 132, 230, 293, 294
тузлук (туслук) .....	60, 250
тур .....	88, 90, 179
тюря .....	40, 59
удавлена .....	173–175
узвар .....	69, 72, 148–151, 205–206, 262, 265, 267, 292
учта .....	36–37, 50, 75, 127, 165, 179, 209, 213, 218–220, 232, 240–241, 243– 244, 258, 276, 294, 303, 308–309, 316

---

*Культура харчування українців*

фіги .....	73
фрукти .....	52, 61, 71–72, 75, 148–149, 158, 160, 200, 213, 266, 273, 286, 315
хліб .....	10–15, 17–20, 24–25, 27–34, 36– 40, 44–45, 48–49, 56, 59–61, 63, 67, 79, 81, 86, 97, 102, 105, 107– 108, 110, 116, 119, 125, 130, 133, 135, 139, 142, 146, 155–156, 158–159, 154–165, 185, 187–188, 191–194, 196, 199, 201–202, 205, 208, 210–211, 214–215, 220–221, 229, 232–234, 238–239, 244–245, 249, 250, 258–259, 264–266, 268, 270–273, 275, 277–279, 282–283, 285, 294, 297–298, 301–303, 312– 313, 315–317, 324, 329, 331
хліборобство .....	5, 10, 18
хлібосольство .....	230
хляки (рубці) .....	249
хміль .....	12, 19, 31, 64, 138, 220
холодець .....	83, 114, 204, 269
хохітва .....	91
храмове (престольне) свято .....	104, 130, 134, 146, 229, 243, 264, 283–286
хрещення дітей, хрестини .....	44, 116, 149, 203, 225, 229, 242, 261, 296, 311–313, 315, 330
хрін .....	70, 100, 113, 114–115, 158–159, 199, 249, 253, 256, 277, 324
цибуля (лук) .....	35, 44, 48, 55, 57, 64–66, 81, 87, 112, 118–119, 126, 159, 199, 220, 253–254

*Предметний покажчик*

цикорій .....	70, 147
цукор (сахар) .....	110–112, 116–117, 121, 124, 147, 149–150, 159, 279, 315, 331
цукрова тростина .....	47, 111
чабак .....	99–100, 259
чай .....	7, 147–148, 331
чапля .....	89, 258
часник .....	35, 44, 48, 50, 56–57, 59, 64–66, 81, 115, 118–119, 159, 189, 199, 249, 257, 270, 326
чебрець .....	70, 118, 120–121, 148, 150, 159, 315
черешня .....	71, 75
чехоня .....	99–100
чечуга .....	98
чорниця .....	69, 148, 275
чорнослив .....	54, 253
чумацький промисел .....	56, 99
шавлія .....	70, 141
шафран (шапран, шаврань) .....	117, 121, 200, 212, 250, 253–254, 258, 261
шинка .....	83, 149, 226, 269
шинок .....	140, 143, 226–227, 322
шлюб .....	104, 130, 202–203, 300, 301–303
шовковиця (тутові ягоди) .....	71, 74
шпинат .....	65
шулики .....	11, 62, 257, 324
щавель .....	53, 69, 70, 138, 193
щедрування .....	292
щерба .....	60, 100, 247

*Культура харчування українців*


---

щі .....	52
щука, щупак .....	94, 96, 100, 255
Юрія (святого), Георгія .....	87, 181, 282–283, 288, 290
юшка (юха, уха) .....	49–50, 52–54, 56, 58–59, 72, 83, 119–120, 148, 157, 212, 255, 257, 300, 322, 331
яблуко, яблуня .....	28, 47, 57, 65–66, 70–73, 75, 119, 140, 148, 150, 275, 281, 285–286, 325, 331
ягли (яглі) .....	38
ягнятина .....	255
ягоди .....	25, 69, 72, 74–75, 139, 141, 160, 200, 254, 258, 275, 281, 285, 286, 325
яйця .....	33, 56, 74, 86–87, 99, 116, 133, 159, 192, 212, 280–282, 285–286, 290, 306
яловичина (говяда, говядина) ....	21, 78–79, 92, 113, 166, 170
ячмінь .....	13–15, 19–23, 37, 40, 44, 46, 49, 58, 61, 131–132, 140, 153, 257, 261, 267



---

# Зміст

Переднє слово .....	3
Продукти і страви.....	10
Приправи, прянощі .....	105
Напої.....	122
Харчові заборони та обмеження.....	152
Голод як соціальний феномен .....	188
Режим харчування. Застільний етикет .....	198
Святкова та обрядова їжа.....	260
Процеси трансформації в сучасному харчуванні.....	318
Предметний покажчик .....	335

*Наукове видання*

*Лідія Артюх*

***Культура народного  
харчування українців:  
історико-етнографічні ракурси***

***Редактор-координатор***

Олена Яринчина

***Комп'ютерна верстка***

Людмила Настенко

***Комп'ютерна обробка ілюстрацій та дизайн обкладинки***

Людмила Настенко

***Редактор***

Оксана Шалак

***Оператор***

Ірина Матвеева

Формат 60x84/<sub>16</sub>

Обл.-вид. арк. 17,55

Ум. друк. арк. 21,50

ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України

Київ, вул. Грушевського, 4