

УКРАЇНСЬКА НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ ЯК КУЛЬТУРНО ІСТОРИЧНИЙ ФЕНОМЕН

В статті проводиться аналіз українських національних страв, традицій та звичаїв їх споживання. Розглядаються особливості приготування та споживання хліба, короваю, борщу та вареників. Визначається важливість дослідження культурних традицій українського народу та збереження його національної ідентичності.

Ключові слова: українська національна кухня, національні страви, хліб, коровай, борщ, культурна спадщина, національна ідентичність.

The article analyses Ukrainian national dishes, traditions and customs of their consumption. Features of preparation and consumption of bread, loaf, borscht and dumplings are considered. The importance of studying the Ukrainian people's cultural tradition and preserving their national identity is determined.

Keywords: Ukrainian national cuisine, national dishes, bread, loaf, borscht, cultural heritage, national identity.

Постановка наукової проблеми. У світлі останніх історичних подій в Україні, війни в нашій державі, однією з причин якої є знищення національної ідентичності українського народу, гостро постає питання вивчення історії розвитку української нації, її культурної ідентичності. Зміна підходів до формування національної свідомості, «знищення меншовартості» українців стає ключовою проблемою для психологів, педагогів, істориків, культурологів та інших науковців. Ця проблема набула державного характеру, з'являються перші міждержавні проекти. Так, фондом Президента України за підтримки освіти, науки та спорту започатковано проект «Ukrainian Studies: go global» [9]. Метою якого стає всебічне дослідження України, її культури, історії та мови.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженням національних традицій споживання їжі українцями широко та ґрунтовно займаються вчені тільки останні роки, тема стала актуальною та затребуваною лише з набуттям незалежності України. Але зустрічаються поодинокі автори, які протягом довготривалого часу займалися дослідженням особливостей народної кухні. Отже, серед дослідників можна зустріти як відомих науковців Л. Артюх [1; 7], Г. Віват [4], Г. Бондаренко, М. Беха, О. Таран [3], так і багато вчителів та молодих науковців С. Яценка [8], О. Плюти [6], Є. Беркут, К. Коваль [2].

При дослідженні народної кулінарії та української етнографії найбільш цінними є праці етнографіні, дослідниці обрядової культури та ритуальної їжі Л. Артюх [1; 7], вона вважає, що народна їжа в певних історичних умовах відзначається не меншою, а в деяких моментах більшою стійкістю традицій, ніж інші елементи матеріальної культури.

Г. Бондаренко, М. Бех, О. Таран [3, с. 96] називають українську національну кухню «етноідентифікаційним маркером українців» та вважають, що збереження тієї чи іншої традиції залежить від рівня висвітлення їх в засобах масової інформації та популяризації через проведення свят, наприклад Сорочинський ярмарок (с. Великі Сорочинці, Полтавщина), Свята полтавської галушки (м. Полтава), Свято борщу (м. Борщів, Тернопільщина), Міжнародний фестиваль дерунів (м. Коростень, Житомирщина).

Г. Віват вважає, що культура харчування українців повстала зі сторожитніх дохристиянських часів і безперервно продовжує розвиватися до нашого часу незалежно від закручених у віхорі історії подій, війн, національних, природних та штучно створених катастроф і буде залишатися інваріантом світової культури [4, с. 375].

Вчитель-методист Є. Беркут разом зі своєю ученицею К. Коваль обрали предметом свого дослідження страви української кухні, вони пишуть: «Народна кухня – це така культурна спадщина народу, як мова, література,

мистецтво. Це неоціненний здобуток, яким можна пишатися і не слід забувати» [2, с. 41].

Мета і завдання статті. Метою статті є аналіз культурних традицій споживання українських страв, вивчення звичаїв та символів в українській національній кухні та визначення способів збереження культурної спадщини українського народу.

Виклад основного матеріалу. Українська кухня має багатовікову історію, пройшла довгий і складний шлях свого формування, тому й славиться різноманітністю страв і рецептів їхнього приготування [4, с. 5]. Українська національна кухня завжди була предметом гордості для кожного українця. Рецепти національних страв передавались з вуст в уста, від матері до доньки та готувались протягом багатьох століть. Незважаючи на стрімкий розвиток техніки та технологій, можливість безбар'єрно спілкуватись зі світом через мережу Інтернет, можливість вивчати та куштувати страви інших народів, незмінним залишається підсвідома любов українця до української національної кухні.

Наші пращури завжди відрізнялись працьовитістю, любов'ю до чистоти, краси, були добрими, щедрими та набожним. Тому характер, менталітет українців можна розгледіти навіть в національних стравах. Так, головним в українській кухні завжди був та залишається хліб, виготовлений із вирощеного на українських родючих полях хліб з пшеничного та житнього зерна, змеленого на млині на борошно, замішаного в тісто та випеченого в печі. Хліб символізує життя, його називають «святим», «батьком», «Божим даром». Хліб згадується у відомому народному прислів'ї: «Хліб усьому голова». Найпочесніших гостей здавна в Україні зустрічали хлібом-сіллю на вишитому рушнику. За традицією, гість цілував презентований хліб, відламував шматок та з'їдав із сіллю. Виявом неповаги вважалось, коли гість не торкається хлібу, не куштує його. Залишки ж хліба та його крихти ніколи не викидають у смітник, а залишають птахам.

Жодне весілля в Україні неможливо уявити без короваю: з ним благословляють наречених на довге та щасливе життя. Коровай – це обрядовий хліб, кругла паляниця, оздоблена квітами, шишками та пташками з тіста. Кожна фігурка на обрядовому хлібі символізує побажання молодят, в них закодовують таємний зміст: два кільця – символ одруження, це дві половини, які стали єдиним цілим, пара лебедів – вірність, коси – символ єднання чоловіка та жінки, сплетіння їх доль, колоски – символи достатку, добробуту та багатства, калина – символ кохання, продовження роду через народження дітей, виноград – багатство та родючість. Зазвичай, верхню частину короваю залишають молодят, середину – батькам та хрещеним, все інше роздають гостям.

«Хто добре працює, той і багато їсть» – казали наші пращури українці. Та готували багато різноманітних страв, а особливу любов дарували вони борщу. Український борщ внесений до списку нематеріальної спадщини ЮНЕСКО, яке потребує прийняття невідкладних заходів для їх збереження [10].

На Україні існувало три різновиди борщу: червоний (найулюбленіший) готували з капустою, буряком, морквою, петрушкою, пізніше із картоплею; зелений варили із зеленим щавлем, кропивою, лободою, листями городнього буряка, засмачуючи юшку круто звареним яйцем і сметаною; холодник готували виключно влітку із молодого буряка, заправляли квасом-сирівцем, сироваткою, додавали зелень петрушки, кропу, цибулі, по-можливості круто зварене яйце [7, с. 82].

Ще одна відома та улюблена страва українців – це вареники. Її коріння сягає ще часів язичництва, вважається, що ще трипільці споживали вареники, які символізували у них місяць, а начинка була прикладом плодючості.

Деякі дослідники вважають, що вареники це подібна до пельменів страва турецької кухні "дюш-вара" (dyush-vara) інтерпретована в українські "вареники", змінивши начинки на більш зрозумілі для нашого регіону:

картоплю, вишню, калину.

Вареники зазвичай ліпили гуртом, супроводжуючи приготування піснями. Тому вареники мали об'єднувальну функцію та носили символічний характер -достатку та багатства. У повісті «Кайдашева сім'я» [український письменник І. Нечуй-Левицький](#) згадує про вареники, як святкову страву на знайомстві родин головних героїв перед весіллям, вареники були темні, з поганої пшениці: «Кайдашиха полизала вареники, виїла полуниці, а тісто покинула на полумиску» [5, с. 112].

Описуючи повсякденну й святкову їжу, Л. Артюх визначає вареники як одну з найпоширеніших страв з вареного тіста з начинкою. Остання могла бути пісною чи скромною – залежно від християнського календаря. Як начинку використовували сир, смажену капусту, варену товчену картоплю, мак, калину, вишні та інші ягоди, яблука, варені й товчені сухофрукти (сушину), варену квасолю, горохове пюре, пшоняну чи гречану кашу й навіть борошно [7, с. 83].

Наряду із знаменитими короваями, борщами, варениками існує ще дуже багато незвіданих та таємничих страв українського народу з різних куточків нашої великої держави: балабушки, вергуни, калатуша, джур, налисники, руль та інші. Перед дослідниками відкривається величезна кількість цікавих та нерозкритих таємниць культури української кухні, а відтак і культури та історії нашого народу, яка попри всі негаразди розвивається та передається нащадкам.

Висновки. Отже, українська народна кухня сформувалась багато століть тому назад, перенесла багато змін в світовій історії та залишається невід'ємною частиною матеріального та духовного життя українців, є культурно-історичним феноменом нашого народу. Проте, надзвичайність української кухні та української культури потребує ґрунтовного наукового дослідження з метою збереження та передачі наступним поколінням щасливих, добрих та сердечних українців.

ЛІТЕРАТУРА

1. Артюх Л. З історії народної кухні. Картопля. Борщ. Неопалима купина. 1995. № 5-6. С. 18-21.
2. Беркут Є., Коваль К. Страви української народної кухні кінця XVIII – початку XIX ст. та в поемі І. П. Котляревського «Енеїда». Трудове навчання. 2010. № 8 (32). С. 41-55.
3. Бондаренко Г., Бех М., Таран О. Національна кухня в контексті запитів сучасного ринку. Народна творчість та етнологія. 2015. № 5 (357). С.96-103.
4. Віват Г. Словник-довідник стародавніх і діалектичних назв страв, продуктів, харчових виробів та кухонного начиння різних регіонів України. Одеса: ВМВ, 2015. 384 с.
5. Нечуй-Левицький І. С. Кайдашева сім'я. К.: Дніпро, 1980. 237 с.
6. Плюта О. П. Національна кухня як комплекс культурно-побутових традицій українців. Культура і сучасність. 2017. № 1. С.147-151.
7. Українська минувщина: Ілюстрований етнографічний довідник / за ред. А. П. Пономарьова, Л. Ф. Артюх, Т. В. Косміної та ін. К.: Либідь, 1993. 256 с.
8. Яценко С. А. Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження. Вісник Житомирського державного університету ім. І.Франка. 2006. № 28. С. 233-236.
9. 3 листопада – конференція «UKRAINIAN STUDIES GO GLOBAL» щодо вивчення україністики в Україні та за кордоном. Міністерство освіти і науки України. URL: <https://mon.gov.ua/ua/news/3-listopada-konferenciya-ukrainian-studies-go-global-shodo-vivchennya-ukrayinistiki-v-ukrayini-ta-za-kordonom> (дата звернення 14.10.2022).
10. Culture of Ukrainian borscht cooking inscribed on the List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding. UNESCO. URL: <https://www.unesco.org/en/articles/culture-ukrainian-borscht-cooking-inscribed-list-intangible-cultural-heritage-need-urgent> (дата звернення 14.10.2022).

УДК 378.14

Олена Вдовенко
(Чернігів, Україна)

ЗАСТОСУВАННЯ ЦИКЛІЧНОСТІ ПРИ ПІДГОТОВЦІ ПЕДАГОГІВ ПРОФЕСІЙНОГО НАВЧАННЯ

Статтю присвячено проблемам підготовки педагогів професійного навчання. Проаналізовані професійні компетентності педагога професійного навчання. Розглянуто питання застосування циклів у процесі підготовки педагогів професійного навчання, яка базується на формуванні необхідної