

Вип. 8. С. 94–102.

6. Киридон, А. (2013). Простір пам'яті: експлікація поняття. Національна та історична пам'ять: зб. наук. пр. Київ: Пріоритети. Вип. 8. С. 25–32.

7. Коршун, П. (2008). Родное Каменское, слободы и села, родословные. Воспоминания. Днепропетровск: Пороги. 329 с.

8. Поляруш, Б.(2013). Людина та міський простір: наслідки взаємотворення. *Вісник Львівського університету*. Сер. Філософсько-політологічні студії. Львів, 2013. Вип. 3. С. 55–62.

9. Сарапіна, Є. (2013). Пам'ять-слід: зворотний бік політики пам'яті:наукові записки НаУКМА. Т. 140. Теорія та історія культури. Київ: НУКМА, 2013. С. 16–19.

10. Сокурєнко, Ф. (1994). Козацьке Придніпров'я. *Особистий архів Н. Буланової*. Машинопис. 10 арк.

#### **Респонденти:**

(КЮА) – Котляр Юрій Андрійович, 1950 р. н., 2016. Записала Н. Буланова.

(КЮА) – Кучер Володимир Андрійович, 1949 р. н., 2017. Записала Н. Буланова.

(МЛМ) – Марцинюк Лариса Миколаївна, 1967 р. н., 2019. Записала Н. Буланова.

(ТКК) – Ткач Ксенія Климівна, , 1905 р. н., 2000. Записала Н. Буланова.

(ШВЛ) – Шаповал Віктор Миколайович, 1960 р. н., 2019. Записала Н. Буланова.

**Микола ТУПЧІЄНКО**  
ORCID: 0000-0002-7076-4861

**Олена КАЗАКОВА**  
**Назар ЛІСОВ**

### **ТРАДИЦІЙНА УКРАЇНСЬКА КУХНЯ У ГАСТРОНОМІЧНІЙ ПРАКТИЦІ СІЛЬСЬКОГО НАСЕЛЕННЯ КІРОВОГРАДЩИНИ В КІНЦІ ХІХ СТ. – СЕРЕДИНІ ХХ СТ.**

### **TRADITIONAL UKRAINIAN CUISINE IN THE GASTRONOMIC PRACTICE OF THE RURAL POPULATION OF THE KYROVOHRAD REGION IN THE LATE NINETEENTH CENTURY – MID-TWENTIETH CENTURY**

1. Проаналізувавши етнографічні праці, присвячені гастрономічним традиціям українців, можемо констатувати, що культура харчування потрапляє в поле зору науковців з ХІХ ст., хоча перші системні дослідження з'являються в

XX столітті. На сьогодні ця тема набула особливої актуальності, оскільки вона дає можливість прослідкувати зв'язок між культурою, звичаями, обрядами, традиціями та їжею, динамікою появи інновацій у цій сфері і витіснення традиційних страв. Історіографічний аналіз показав ґрунтовне дослідження народної культури харчування різних регіонів України. Водночас територія сучасної Кіровоградщини в цих дослідженнях практично спорадично, що робить це дослідження особливо актуальним. Варто зазначити, Кіровоградщина – це зіткнення трьох етнокультурних зон, які взаємопов'язані між собою, і водночас мають свої регіональні особливості у технології приготування, сезонності, використанні страв в повсякденному житті, а також в певних ритуалах, обрядах та, насамперед, відмінності в семантичному ядрі в залежності від зовнішніх та внутрішніх впливів. Історіографічний огляд вивчення кулінарної спадщини різних етнографічних зон засвідчує не тільки наявність локальних кулінарних традицій, а й унаочнюють носіїв культурного спадку, інформують про обряди, звичаї, представляють родинні наративи, «живу традицію».

2. Раціон харчування сільського населення Кіровоградщини в зазначений період залежав насамперед від релігійних вірувань і приписів, сезонності продуктів, режиму роботи, соціальних стану родини, можливості придбати ті чи інші продукти харчування. Впродовж періоду, який ми досліджували, помітна певна еволюція культури споживання їжі, її етикетної складової. Якщо в кінці XIX ст. на початку XX ст. важливим було спільне застілля, молитва, дотримання посту, то поступово цей обряд нівелюється, набуває іншої форми. В середині XX століття однією з ознак зростання добробуту селян стає поява посуду індивідуально вжитку: тарілки, миски, ложки, виделки. В кожній з етнокультурних зон регіону поряд з вживанням традиційних для українців страв, помітні значні впливи інших етнічних культур, що сусідили (поляків, болгар, молдован, німців, росіян).

В кризовий період режим харчування суттєво порушувався аж до голоду, що призводило до втрати актуальності дотримання усталених традицій, все єство людей концентрується на виробленні нових рецептів страв, які мали дозволити вижити, але при цьому не вироблялися нові назви страв. У вжитку злишалися старі, перенесені на кризові, що могло мати характер психологічного самозахисту й профілактики страху.

3. Для приготування їжі в кінці XIX – середині XX століття в етнографічних зонах Кіровоградщини використовувалися різноманітні механічні та термічні технології збереження та обробки продуктів: злакові – товкли, розтирали, мололи, запарювали, смажили, варили, пекли; бобові – замочували, варили, мололи, консервували; овочі і фрукти, ягоди, гриби – зберігали сирими в погрібах, сараях, квасили, сушили, варили, тушкували, консервували; м'ясо, птиця і риба – сушили, солили, коптили, варили, тушкували, смажили, консервували. В кінці XIX на початку XX ст. використовували такі засоби технологічної обробки їжі та її приготування як:

ступи, товкачі, ручні жорна, млини, печі, у середині XX ст. з'являються сушильні, коптильні, керосинки, електродуховки, електроплити. Поступово в процесі індустріалізації кількість уподобаних страв зростає, розширюється спектр рецептів. Не дивлячись на індустріалізацію, глобалізацію, режим харчування та технології приготування традиційних страв збережені.

4. В календарно-обрядовому та церковному циклах їжа відігравала важливе значення, символізувала давню традицію – поклоніння і подяка природі, крім того, слугувала символом зв'язку з предками. Більшість звичаїв, обрядів, традицій збережено в середині XX ст., але з'являються і нові рецепти страв. проаналізувавши страви в звичаях, обрядах, ритуалах, церемоніях в етнографічних зонах Кіровоградщини, можна запропонувати класифікацію: ритуальні страви (коливо, кутя); семантично-магічне печиво і здоба (калачі, коровай, дивень, лежень, пасха, коржі з маком); святкові м'ясні страви (борщ або капуста, холодець, голубці, ковбаси); напої (узвар, настоянки, наливки, варенуха, медовуха, кисіль). Кожна страва мала свої символічні значення, коливо символізувало дорогу, колообіг життя; кутя – це зв'язок з предками (саме тому клали ложки горою вгору, щоб на Різдво прилітали душі і не прибирали стіл); різноманітне печиво використовувалося у весільних, поховальних обрядах, на гостинах, а символом достатку, багатства були святкові страви (чим більше на столі всього, тим багаче родина). Окремо варто відзначити значення хліба без якого не відбувалося жодне календарне чи сімейне ритуальне дійство. Кожна етнографічна зона має свої різноманітні рецепти приготування (жайворонки, шулики, книш, пампушки, вергуни, калачі, пироги, балабушки, булки). Все це печиво готувалося з дотриманням певних рецептурних, технологічних та етичних норм. При цьому святкові страви не були спеціально ранжирувані за типом свят. На Різдво, Великдень та інші могли готувати тотожні страви, але існували й існують до сьогодні вузькоспеціалізовані, наприклад: кутя, коливо, весільна обрядова випічка. Важливо також зазначити, що ці страви напряму пов'язані із землеробством і могли готуватися за архаїчними, неолітичними рецептами.