

Матвієнко Л. В.

кандидат історичних наук, доцент кафедри соціально-гуманітарних дисциплін,
Навчально-науковий гуманітарний інститут Національного університету
кораблебудування імені адмірала Макарова (Україна, Миколаїв),
matvienko_luydmila@meta.ua

ЕТНОНАЦІОНАЛЬНИЙ АСПЕКТ КУЛІНАРНИХ ТРАДИЦІЙ МИКОЛАЇВЩИНИ

Стаття відображає особливості національної кухні та різноманітність кулінарних традицій жителів Миколаївщини за національною приналежністю.

Ключові слова: харчування, кулінарні традиції, українська кухня, Миколаївщина.

Постановка проблеми. Аспект дослідження особливостей національної кухні є важливим компонентом у встановленні історичних закономірностей формування української нації, адже вона є культурною спадщиною на кшталт мови, літератури, мистецтва. Національне різноманіття Миколаївщини є підтвердженням консолідуючого фактору кулінарних традицій у процесі мирного співіснування кардинально протилежних етносів на зазначеній території.

Мета. Окреслити особливості харчування національних меншин на теренах Миколаївщини для визначення розвитку загальних історично-культурних тенденцій української нації на загальнодержавному рівні.

Виклад основного матеріалу. Народне харчування, його склад та якісні характеристики зумовлене багатьма важливими чинниками: історичними, соціально-економічними, культурно-побутовими, географічними, а також – умовами проживання етносу, традиціями, напрямками та рівнем розвитку сільського господарства. Так як процес приготування їжі є систематичним та нерозривно пов'язаний із сімейним побутом, народне харчування залишається

найстійкішим компонентом матеріальної культури, а страви та способи їх приготування виконують самоідентифікативну функцію кожного народу.

Традиційне харчування українців має історичні засади становлення та розвитку – основні способи зберігання продуктів, приготування страв застосовувалися за часів Трипілля, ранніх слов'ян та Київської Русі.

Багате історичне минуле обумовило регіональність української кухні. Так, західноукраїнська кухня помітно відрізняється від східноукраїнської. Особливо високий рівень взаємовпливу відчувається на прикладі турецької кухні та буковинської, угорської – на гуцульську та російської – на кухню Слобідської України. Найбільшою різноманітністю відрізняється кухня Центральної України, особливо областей центра Правобережжя.

Так, борщ, який опозиціонується як характерний здобуток традиційної національної кухні, має багато різновидів. Практично у кожному регіоні існує власний рецепт його приготування. Спричинено це тим фактором, що українська кухня, основні компоненти якої сформувалися до початку XIX ст., містить у своїй основі набір «сільських» злакових та овочевих страв із картоплі, капусти, буряку та грибів, що є кардинальною протилежністю сучасних тенденцій кулінарних здобутків міського населення. Але це вже предмет дослідження впливу глобалізаційних процесів на національну ментальність окремого народу.

На території Миколаївської області проживають представники понад 100 національностей. Жодне місто, селище або село не є однорідним за національною ознакою, тому система харчування містить у собі національні страви різних народів. Свідченням цього виступає той факт, що на сьогодні практично відсутні сім'ї, у яких готують суто «свої» національні страви. На формування культури Миколаївщини, зокрема – і кулінарної, вплинула автентичність мешканців багатьох держав. Результатом став взаємовплив кулінарних рецептів повсякденних та святкових страв болгарського, білоруського, російського, молдавського, польського та інших народів.

Українській системі харчування та системі харчування національних меншин Миколаївщини притаманні своєрідні звичаї, традиції (процес передачі

усталених побутових особливостей із покоління до покоління), смакові особливості, пріоритет тих чи інших продуктів в повсякденній та святковій їжі[6, с. 170].

Мешканці Півдня України, які переселилися з Росії, Болгарії, Молдавії, Польщі, Чехії, Німеччини в період XVIII–XIX ст., зберегли основні національні кулінарні рецепти.

Серед слов'янських народів українська кухня користується широкою популярністю, деякі страви українців: борщ, вареники, котлета по-київськи, – ввійшли в меню міжнародної кухні, і, навпаки, українська кухня увібрала в себе рецепти та технології приготування їжі різних народів, що мешкають на її землях.

Закцентуємо увагу на особливостях національної кулінарії тих поселень Миколаївщини, які вирізняються з-поміж інших найбільшою сконцентрованою національною меншиною у кількісному відношенні.

На Миколаївщині існують села, засновані протягом XVIII ст. – поч. XX ст. переселенцями-білорусами: с. Тузли Березанського району, с. Бармашове Жовтневого району, с. Кисилівка Снігурівського району, смт Снігурівка тощо. Саме тут чітко простежується багата і цікава історія білоруської кухні. Особливою популярністю користуються страви суто білоруські: драники, копитки, різноманітні страви з картоплі.

У XVIII–XIX ст. болгаризували низку сіл – с. Інгулка Баштанського району, с. Тернівка (сучасний Миколаїв), с. Петрівка Миколаївського району, с. Гур'ївка Новоодеського району [3, с. 623]. Тому зазначеним населеним пунктам Миколаївського регіону притаманний вплив болгарської національної кухні: приготування їжі на слабкому вогні, у глиняному посуді, використання гострих приправ та великої кількості овочів (баклажани, квасоля, помідори, болгарський перець).

Зазначений вище історичний період (XVIII–XIX ст.) характеризується ще й масовим переселенням росіян, які на території Миколаївщини заснували більш 13 населених пунктів: с. Мар'ївка Баштанського району, Сергіївка Братського району, с. Розанівка Новобузького району, с. Володимирівка

тас. Троїцько-Сафонове Казанківського району, с. Новопетрівка Снігурівського району тощо. Окрошка, солянка, пельмені, щі, супи, млинці – розповсюджені страви російської кухні на Україні.

Переселенцями з Молдови засновано на території сучасної Миколаївської області близько 20 сіл: с. Кашперо-Миколаївка Баштанського району; с. Ташине Березанського району; с. Олександрівка, Білоусівка, Щербані, Новогригорівка Вознесенського району; с. Доброжанівка, Сирове Врадіївського району; с. Гур'ївка, Троїцьке, Підлісне Новоодеського району; с. Лиса Гора Первомайського району; с. Чорноморка Очаківського району. У цих населених пунктах зберіглася національна рецептурна специфіка приготування їжі. Яскравими прикладами є гівеч (овоче́ве рагу), токана овоче́ва, чорба, зама з куриці та домашньої локшини тощо.

Німці-колоністи мешкають на території Миколаївщини, починаючи із XIX ст. Це такі поселення, як с. Поріччя Веселинівського району, с. Широколанівка Веселинівського району, с. Ковалівка Миколаївського району. Особливістю німецької кухні є висока калорійність. Відомі страви – гуляш із перцем по-німецьки, рулети з яловичини по-німецьки тощо [6, с. 176].

Статус багатонаціональної Миколаївській області надає ще й присутність поляків на території (починаючи з XVIII ст.) сіл Новопавлівка, Сирове Врадіївського району; Лиса Гора Первомайського району. Польська кухня характеризується рибними, м'ясними, картопляними, маринованими, молочними стравами.

Жителі села Богемка Врадіївського району декілька століть готують чеські страви, такі як: суп із локшиною, свині котлети, холодець, перець, голубці тощо.

Турки-месхетинці осіли на теренах Миколаївщини у XVIII ст. Це – с. Прибужжя Доманівського району; с. Кам'янка Очаківського району; с. Виноградівка Баштанського району; м. Очаків. Страви з яловичини, баранини, багатий овочевий стіл, плов, манти тощо є популярними серед українців.

Вплив традиційної української кухні у зазначених населених пунктах виявляється у широкому асортименті м'ясних (домашні ковбаси, котлети, крученики, холодець, битки, січеники), рибних, овочевих страв. Приготуванні борщу, галушок, кулішу, вареників.

Звичайно, не можемо залишити поза увагою найпопулярніший продукт – візитну картку української національної кухні – сало, яке піддається копченню, солінню, смаженню, варінню. Ним заправляють юшку, борщ; шпигують кров'яну ковбасу, запечене м'ясо; використовують як закуску з часником, з цибулею та огірками.

Отже, Миколаївський регіон є етнічнорізноманітним. Він увібрав в себе культури багатьох народів, зокрема – кулінарні культури. Ця багатоманітність є ще одним незаперечним підтвердженням толерантності українського народу щодо інших етносів.

Використана література

1. Аритюх, Л.Ф. Українська народна кулінарія / Л.Ф. Аритюх. – К.: Наук. думка, 1977. – 160 с.
2. Борсукова, О. М. Ритуальні страви в обрядовості болгар села Тернівка / О. М. Барсукова // Матеріали IV міжрегіональної краєзнавчої конф. «Мій рідний край, моя земля очима сучасників». – Миколаїв, 2010. – С. 81–87.
3. Історія рідного краю: Миколаївщина : навч. посібник / М. М. Шитюк ; кер. авт. кол. О. О. Баковецька, Н. М. Буглай та ін. – Миколаїв : Іліон, 2015. – 628 с.
4. Качалка, Н. Не ми хліб носимо, а хліб нас (традиційне харчування мешканців степової України) / Н. Качалка // Берегиня. – №1. – 2007. – С. 87–91.
5. Українське народознавство: навч. посібник / за ред. С.П. Павлюка. – 3-тє вид., випр. – К.: Знання, 2006.
6. Царельник, О.О. Кухня національних меншин Миколаївщини. Культурний і побутовий взаємовплив українців та національних меншин Південної України / О.О. Царельник. – Миколаїв, 2007.

References

1. Arytyukh L. F. Ukrayinska narodna kulinariya [Ukrainian folk cookery]. Kyiv, Naukova dumka Publ., 1977. 160 s.
2. Borsukova O. M. Rytualni stravy v obryadovosti bolhar sela Ternivka [Funeral rites dishes in the Bulgarian village Ternovka]. Zbirnyk krashyx robit Chetvertoi mizhrehionalnoi krayeznavchoi konferentsii «Miy ridnyi krai, moya zemlya ochyma suchasnykiv» [Collection of the best works of the Fourth interregional regional conference «My native edge, my earth by the eyes of contemporaries»]. Mykolayiv, 2010. Pp. 81–87.
3. Shytyuk M. M. Istoriya ridnoho kraiu: Mykolayivshyna: navchalnyi posibnyk [History of native edge: is Mykolaiv: tutorial]. Mykolaiv. Ilion, 2015. 628 p.
4. Kachalka N. Ne my hlib nosymo, a hlib nas (tradytsiynе xarchuvannya mesckantsiv stepovoi Ukrainy) [Not we carry bread, but bread us (traditional feed of habitants of steppe Ukraine)]. Berehynia [Berehynia]. No 1. 2007. Pp. 87–91.
5. Pavlyuka S. P. Ukrayinske narodoznavstvo: navch. posib. [The Ukrainian ethnology: tutorial]. Kyiv, Znannya Publ., 2006. Pp. 519–532.
6. Tsarelnyk O. O. Kuhnya natsionalnyh menshyn Mykolayivshyny. Kulturnyi i pobutovyi vzaiemovplyv ukraintsiv ta natsionalnyh menshyn Pivdennoi Ukrainy [Kitchen of national minorities of Mykolaiv. Cultural and domestic mutual and Ukrainian minority in South Ukraine]. Mykolaiv, 2007. Pp. 170–181.

Matvienko L. V., *Candidate of Sciences (History), Associate Professor of the Department of Social and Humanitarian Sciences, Educational and Research Institute of Humanities of National University of Shipbuilding after Admiral Makarov (Ukraine, Mykolaiv), matvienko_luydmila@meta.ua*

Ethnic and national aspect of culinary traditions of Mykolaiv region

The peculiarities of national kitchen and the variety of culinary traditions of Mykolaiv region by nationality have revealed in the article.

Keywords: *feed, culinary traditions, Ukrainian kitchen, Mykolaiv region.*

Матвиенко Л. В., кандидат исторических наук, доцент кафедры социально-гуманитарных дисциплин, Учебно-научный гуманитарный институт

*Национального университета кораблестроения (Украина, Николаев),
matvienko_luymila@meta.ua*

Этносоциальный аспект кулинарных традиций Николаевской области

В статье раскрыты особенности национальной кухни и разнообразие кулинарных традиций жителей Николаевщины по национальной принадлежности.

Ключевые слова: *питание, кулинарные традиции, украинская кухня, Николаевщина.*