

АНАТОЛІЙ ЧАБАН

**ЩЕДРИЙ СТІЛ**  
**СЕРЕДНЬОЇ НАДДНІПРЯНЩИНИ**

Монографія

Черкаси  
Вертикаль  
2017

УДК 94 (477.46) : 392.8  
ББК 63.3 (4Укр-4Чек)+ 63.52 (4Укр)-425  
Ч-12

*Схвалено до друку рішенням Вченої ради  
Черкаського національного університету  
ім. Б. Хмельницького (протокол № 6 від 28.03.2017 р.)*

**Рецензенти:**

**В. В. Масненко**, доктор історичних наук, професор;  
**Т. Д. Чубіна**, доктор історичних наук, професор

**Чабан А. Ю.**

**Ч-12** Щедрий стіл Середньої Наддніпрянщини : монографія /  
А. Ю. Чабан. – Черкаси: “Вертикаль”, видавець Кандич С. Г.,  
2017. – 320 с. іл.  
**ISBN 978-617-7475-07-0**

У запропонованій монографії, на основі ґрунтовного дослідження джерел, дослідницького та художньої літератури, аналізу польових досліджень, висвітлено систему харчування населення Середньої Наддніпрянщини в історичній ретроспективі, становлення традицій приготування страв та етикету споживання. Проаналізовано як із чого готували страви, кухню і кухонний інвентар, систему обрядових, традиційних та призабутих страв та напоїв.

УДК 94 (477.46) “1917/1921” (075.8)  
ББК 63.3 (4Укр-4Чек) 61Я73-1

*Автор висловлює щирі вдячність за підтримку у виданні книги  
Сергію Миколайовичу Терещуку – людині залюбленій  
в історію України та історію рідного краю*

ISBN 978-617-7475-07-0

© А. Ю. Чабан, 2017

## ЗМІСТ

<b>ПЕРЕДНЄ СЛОВО</b> .....	5
<b>ВСТУП</b> .....	11
<b>РОЗДІЛ I. СЕРЕДНЯ НАДДНІПРЯНЩИНА НА ІСТОРИЧНІЙ КАРТІ УКРАЇНИ</b> .....	26
Визначення території та назви землі .....	27
Природні умови .....	28
Становлення населення .....	32
<b>РОЗДІЛ II. СТРАВИ СЕРЕДНЬОЇ НАДДНІПРЯЩИНИ В ІСТОРИЧНІЙ РЕТРОСПЕКТИВІ</b> .....	58
В часи трипільців .....	58
Харчування в часи Давньої Русі .....	60
Продукти та страви русичів .....	61
Страви козацькі .....	63
Опис традицій та побуту українців Г. Л. де Бопланом .....	66
Страви, відомі із XVIII століття .....	68
Кулінарні шедеври у поемі І. Котляревського “Енеїда” .....	68
Страви Середньої Наддніпрянщини середини XIX століття .....	74
Микола Маркевич про страви XIX століття .....	76
Страви на Звенигородщині у 20–30-х роках XX століття .....	79
<b>РОЗДІЛ III. СТАНОВЛЕННЯ УКРАЇНСЬКОЇ НАРОДНОЇ КУХНІ СЕРЕДНЬОЇ НАДДНІПРЯЩИНИ</b> .....	83
Режим та етикет харчування, основні харчові заборони .....	85
Торгівля у системі харчування .....	89
Ціни на ярмарках .....	94
Міри ваги, об’єму .....	96
<b>РОЗДІЛ IV. КУХНЯ ТА КУХОННИЙ ІНВЕНТАР</b> .....	102
Оселя краян .....	102
Піч та інвентар для приготування їжі .....	104
Стіл і столове приладдя .....	111
Допоміжний інвентар .....	120
<b>РОЗДІЛ V. ЯК І З ЧОГО ГОТУВАЛИ СТРАВИ</b> .....	128
Використання рослинної продукції .....	129
Продукція тваринництва у системі харчування .....	134
Використання овочів та фруктів .....	136



Пряності і приправи .....	138
Використання продукції збиральництва. Гриби .....	138
Дичина у кухні мешканців Середньої Наддніпрянщини .....	139
Риба на столі Середньої Наддніпрянщини .....	140
Козацькі рибні страви, які були поширені на Середній Наддніпрянщині .....	142
Квашення і соління овочів, мочіння фруктів .....	144
<b>РОЗДІЛ VI. СТРАВИ НАРОДНОГО ОБРЯДОВОГО КАЛЕНДАРЯ</b> .....	155
Страви як символ .....	155
Обрядові страви календарних свят .....	161
Трудова обрядовість .....	174
Страви родинних обрядів .....	175
Іменини .....	178
Поминальні страви та напої .....	179
Пісні страви .....	181
<b>РОЗДІЛ VII. ЗАСТІЛЛЯ ТА БЕНКЕТИ</b> .....	193
Козацький бенкет .....	193
Застілля у сім'ях священників .....	195
Бенкет польської шляхти у Корсуні .....	196
Бенкет багатой української шляхти .....	198
Храмове свято у Безбородьках .....	202
Рибацька юшка та козацька каша у Тубільцях .....	204
<b>РОЗДІЛ VIII. ТРАДИЦІЙНІ СТРАВИ СЕРЕДНЬОЇ НАДДНІПРЯНЩИНИ</b> .....	206
Щоденна їжа .....	206
Традиційні страви .....	210
<b>РОЗДІЛ IX. СТРАВИ ЗАБУТІ АБО МАЛОВЖИВАНІ</b> .....	238
<b>РОЗДІЛ X. НАПОЇ, ЯКІ ВЖИВАЛИ НА СЕРЕДНІЙ НАДДНІПРЯНЩИНІ</b> .....	264
Міцні алкогольні напої .....	266
Українські традиційні напої .....	272
Забуті напої .....	279
<b>ПРИКІНЦЕВЕ СЛОВО</b> .....	286
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ДЖЕРЕЛ</b> .....	299
<b>ПРЕДМЕТНИЙ ПОКАЖЧИК</b> .....	307
<b>ІМЕННИЙ ПОКАЖЧИК</b> .....	314
<b>ГЕОГРАФІЧНИЙ ПОКАЖЧИК</b> .....	317



## ПЕРЕДНЄ СЛОВО



Задум про написання цієї книги виник зовсім несподівано. Наприкінці 2014 року до мене зателефонували із редакції вельми поважної газети “День” і повідомили, що готується друкований спеціалізований додаток цього видання “Маршрут № 1”, який вийде у січні 2015 року, а темою тематичного випуску стане “Чигирин – столиця Української козацької держави середини XVII століття”. За пропозицією головного редактора Лариси Олексіївни Івшиної, мені запропонували написати статтю про страви автентичної української кухні, притаманні Середній Наддніпрянщині. Відверто, я був дещо збентежений, якщо не сказати більше – ошелешений. Так, я вважав себе непоганим знавцем історії цієї унікальної землі, на якій творилася історія українського етносу, його унікальна матеріальна та духовна культура.

Цьому присвячені монографії “Витоки”, “Середнє Подніпров’я”, підручник “Історія Середньої Наддніпрянщини”, ряд навчально-методичних посібників. Однак, щодо страв, то тут я більше позиціювався як споживач, а не як знавець, дослідник.

Намагався навіть відмовитися від цієї пропозиції. Та все ж обов’язок перед газетою, запрошення до співпраці глибоко шанованої Лариси Олексіївни перемогло, і я заходився до роботи.

Варто зазначити, що з газетою “День” мене пов’яже чимало добрих споминів. У своєму слові редактора “Реконструкція шляхетності”, який передусє згадуваного спеціалізованого додатку “Маршрут № 1” журналістка згадує свою поїздку разом із знаним політичним і державним діячем Євгеном Кириловичем Марчуком та відомою телеведучою, депутатом Верховної Ради України Ольгою Герасим’юк у далекому 2002 році до Чигиринщини, про ті враження, які закарбувалися їй і надихнули на нові проекти [1, 3].



Зокрема, на створення унікальної за своєю значимістю серії книг “Україна Incognita”. Саме після відвідин Чигиринщини і з’явилася перша книга серії, яка розпочиналася нарисом О. Герасим’юк “Кожен українець повинен хоч раз побувати у Чигирині”, редактором цього тому виступила Лариса Івшина. Прикметно те, що під цим нарисом відзначено, що автор ідеї Лариса Желовага (*Л. Івшина – Авт.*), текст Ольги Герасим’юк, фото Євгена Марчука. Думаю, що коментарі тут зайві [2, 7–13].

Як і в передмові, так і у нарисі моє прізвище не було згадане. Хоча посада, звання та уривки оповідей про Богданів край прозора натякають на мою парсуну. Ось як пише Ольга Герасим’юк: “...ось вони ходять співають, підсипають тобі третю порцію юшки, розказують про діда, що у 70 років написав свій перший роман, і його викликали до Києва на зліт молодих письменників... Та раптом усвідомлюєш, що чоловік, який заспівав тобі весь черкаський репертуар і розказав томів зо три історії, і завів



*Зустріч на Чигиринщині. 2002 р.*

тебе в ці ліси – просто член академії, професор і скромний заступник губернатора. І таке буває...” [2, 9]. Але то деталі.

Головним є те, що редакторка тому і автор передмови до додатку вірно зазначає: “Одне – дистанційно вивчати що-небудь, зовсім інше – відчувати емоції від землі, де відбувалися грандіозні події для нашої історії. І не має значення, що в цьому випадку наша історія – це не Версаль. Треба мати особливий набір “ключів” – смислових, освітніх, раціональних і емоційних, якими відкриваються всі фортеці. Загалом, гадаю, це була б правильна концепція для історичної освіти та для масової самоосвіти українців загалом...” [1, 3].

А ще особливо знаковим для мене стали гострі дискусії в редакції газети “День”, в яких довелося взяти участь разом із академіком Петром Тимофійовичем Троньком. Результатом цих зустрічей стала поява трьох потужних публікацій під загальною назвою “Що ми залишаємо нащадкам?”, в яких йдеться про збереження історико-культурної спадщини, ролі й місця держави, вчених-науковців, краєзнавців, громадськості у цій важливій справі [3].

Надзвичайно цікавою стала також презентація книги “Україна Incognita” у Черкасах, яка викликала значний резонанс у середовищі наукової інтелігенції, краєзнавців, викладачів та студентів [4].

Отже, саме це змусило взятися за перо. І з’явився короткий нарис “Черкащина – особлива кухня”, що був розміщений у додатку до газети “День”. Ось його зміст:

“Запитайте будь-кого, яка головна страва для українця. І відповідь майже однозначна – борщ. А коли з’явилася ця страва у нашому звичному розумінні? Адже один із головних інгредієнтів борщу – картопля став широко вживаним лише із 20-х років XIX ст. А коли з’явилися у господарстві наших предків для приготування страв капуста, буряк, квасоля?”

А що то за страви – шпундра, кваша, шуляки, вертута, напій – варенуха? Запитань значно більше, ніж відповідей. До того ж однакові за назвою страви інколи рішуче відрізняються за смаком, складом інгредієнтів і способом приготування у різних регіонах.

Навіть в етнічно однорідному Черкаському краї існують певні не лише діалектичні особливості, а й особливості приготування страв. Уманські вареники з сиром, заправлені смаженим салом з цибулею, рішуче відрізняються від русько-полянських вареників на пару. У Кліщинцях, що на Чорнобаївщині, готують особливу рибу, неймовірно смачну – не жарену, не варену, не сушену, не в'ялену, скоріше томлену в печі. У Ірклієві печуть укріпний хліб. На всю округу відома випічка з Христинівки, караваї із Жашківщини. А про гречані вареники з Чигиринщини складають справжні легенди, адже приготувати їх здатна не кожна господиня. Справжнє кулінарне диво – варенуха із Стеблева.

Чимало описів унікальних страв Середньої Наддніпряни знаходимо у козацьких літописах, літературних творах, що описують наш край в історичній ретроспективі. Але особливо цінними є записані у Звенигородському районі спомини про приготування страв та напоїв у 20–30-х роках ХХ ст. Безумовно, вони відтворюють давню культуру приготування та споживання страв простими людьми ще з козацьких часів.

Викладено це в унікальній книжці Агатангела Юхимовича Кримського “Звенигородщина, Шевченкова батьківщина. З погляду етнографічного та діалектологічного”. Цьому питанню присвячено спеціальний 20-й параграф книги під назвою “Страви і напитки” [5, 48–50].



*Презентація книги  
“Україна Incognita” у Черкасах*

Історія цієї книжки виняткова. У 1930 році вона була підготовлена академіком А. Кримським до друку. Як згадують сучасники, віддруковано було лише два примірники макету видання. Один із них з авторськими правками вченого і висновком “Виправити, друкувати” дивом зберігся у Звенигородському районному краєзнавчому музеї. 2009 року ця книжка зусиллями черкаських ентузіастів все-таки побачила світ. Вона викликала значний резонанс у шанувальників української культури.

Не випадково відомий сходознавець зі світовим ім'ям дослідив такий значний пласт вітчизняної історії конкретного регіону. У книзі зібрано унікальний матеріал про опис селянського життя, побуту, звенигородського фольклору з його казками, оповіданнями і історичними переказами, лінгвістично-граматичні і діалектичні спостереження. Адже зі Звенигородкою, селами округи А. Кримського пов'язує чимало спогадів. Тут проживали його батьки, тут він провів свої дитячі роки, неодноразово приїздив у Шевченків край у передвоєнні роки. Матеріали до книжки збирав більше 40 років. Вражає скрупульозність відбору розміщеного в ній матеріалу, особистий контроль академіка А. Кримського за правильністю викладених записів.

Уважний читач у названому підрозділі видання довідається з яких страв складався сніданок, обід та вечеря звичайних селян Звенигородщини у будні дні. Це і борщ, і капуста, каша пшоняна і круп'яна, лемішка або ж гречана чи ячмінна, куліш пшоняний або з гордою, галушки пшеничні чи гречані, голубці, прісні пиріжки з картоплею чи капустою. Відрізнялися страви у часи посту.

У святкові дні – на Різдво, Ордань та Великдень готували м'ясо тушковане з капустою, борщ із м'ясом, затірку з салом, кутю та узвар, обов'язково варену квасолу, рибу печену і варену, вареники з різним начинням. Гостей пригощали напоями, виготовленими із томлених у печі слив, в'ялених на сонці вишень.

Були популярними страви з дичини, особливо із зайчатини (печеня, суп), також із кролів. А більше, як зазначає автор, “іли все домашнє, котре сам вигодує”. Культура споживання тих

часів зводилися до формули: “Часом до хріну, а то й собачий голод на переміну” [5, 48–50].

За описом автора, жінки, чоловіки та діти споживали страви разом, за одним столом, з однієї посуду, за чергою, кожен своєю ложкою. Варять страви у череп’яних горшках, а їдять із простої миски дерев’яними ложками.

Значно відрізнялося приготування страв та їх споживання у заможних селян, сільської знаті, поміщиків.

Особлива сторінка черкаських страв відносить нас до козацьких часів, адже саме Середню Наддніпрянщину визначає більшість істориків як колиску українського козацтва. Саме тут сформувався особливий козацький стан зі своїми звичаями та традиціями. В тому числі й культурою приготування та споживання. Козацькі страви – це різноманітні юшки з м’яса і риби з обов’язковою присутністю пшона, куліші, затірки, галушки, в’ялені м’ясні продукти. До цього часу збереглися їх унікальні рецепти приготування. Зокрема, козацької каші по-холодноярськи, юшки по-боровицьки чи по-мошенськи [1, 24–25].

У заголовку, де йдеться про авторство нарису було зазначено, що автор є дослідником автентичної української кухні. Скажу відверто, це стало значною мотивацією для здійснення дійсно глибокого дослідження особливостей страв черкасів – саме так тривалий час, зокрема у XVII–XVIII ст. називали мешканців Середньої Наддніпрянщини.

## ВСТУП



З давніх давен, із покоління у покоління українці передають свої традиції для прийдешніх поколінь. У них передається генетичний код нашого етносу, який вирізняє його з-поміж інших народів. Рушникові узори, українські думи, легенди, спосіб будівництва житла, вірування, елементи одягу – все це неоцінений скарб, який повинен глибоко вивчатися, модернізуючись, відтворюватися у сьогоденні. Це наш святий обов’язок – не забути те, якими були наші попередники, із їх побутом, звичаями, традиціями, адже вони ввібрали кращі зразки тисячоліть.

Народна кулінарія, спосіб харчування – елементи побутової культури українців зберігають до нашого часу чимало рис давнини. Вони вирізняються не лише необхідністю задоволення фізичних потреб, задля того, щоб жити, а й несуть глибокий символічний смисл – зі своїми уявленнями, правилами, заборонами, обрядовою та побутовою діяльністю.

Ось саме тому **актуальність** обраної проблеми дослідження полягає у тому, щоб ще раз підтвердити, на основі вивчення особливостей регіональної історії Середньої Наддніпрянщини, що **народна кухня** – це така ж культурна спадщина українського народу, як і мова, література чи мистецтво. Українська кухня складалася протягом віків і з давніх часів відрізнялася різноманітністю страв, високими смаковими і поживними якостями.

Українська кухня, гостинність українського народу завжди цінувалися у всьому цивілізованому світі. Про українські страви, які хоч раз скуштував іноземець, враження залишаються назавжди. У далекій Новій Зеландії популярним є наш борщ, у Північній Америці – душеніна у горшочках, у Казахстані – вареники і деруни. Про це переконався на власному досвіді.

Автентичні українські страви стали візитівками найсучасніших вітчизняних ресторанів. Унікальні рецепти приготування

блюдо широко запозичуються і використовуються за кордонами України. У меню найпопулярнішого у Кракові ресторану “Хлопське ядро”, відвідини якого лише за майже тижневим записом, переважають саме українські страви.

А чи все так безхмарно на кулінарному полі України? Чи не хвилює нас те, що меню українських ресторанів однотипне, практично копіює один одного, навіть таких просунутих, як мережі “Батьківська хата” та “Козирна карта”, “Дикий хугір” та “Тарас Бульба”? Та й інтер’єр їх традиційно стандартний. Одним із шляхів оновлення їх діяльності, на мій погляд, є відновлення забутих старовинних страв, можливо модернізувати із врахуванням смаків нинішніх “просунутих” громадян.

Кожен регіон України має свої особливості у приготуванні традиційних страв, їх презентації. Саме унікальні рецепти таких страв могли б стати брэндами території. А ще більше приваблювало наявність у меню таких страв як шпундра, вертуга, плачинда, щерба, соломаха, напоїв – варенуха, збитень, традиційних квасів, наливок, настоянок.

Саме тому вважаємо, що кожен етнічний регіон України повинен достеменно дослідити свою автентичну кухню, популяризувати її. Це дасть змогу показати край поряд із унікальними пам’ятками історико-культурної спадщини, природними заповідниками, особливістю місцевої кухні, збережені традиції української гостинності.

Сьогодні історична наука все більше повертається до вивчення життя пересічних громадян, до їх повсякденного життя. Ця тенденція прослідковується у монографіях, дисертаційних дослідженнях. Дослідження історії повсякденності – це і вивчення способу життя, організація життєвого простору, комунікаційні зв’язки, побут, його організація, усна народна творчість, пісенна та музична спадщина, обрядовість, релігійне життя, організація робочого часу, відпочинку, харчування.

Особливістю аналізу історії повсякдення є те, що цій проблемі присвячено дуже мало джерел та архівних матеріалів. Адже джерелознавча традиція слугувала висвітленню глобальних, на думку авторів, подій, що стосувалися природних

катаклізмів, війн, походів, повстань, окремих історичних постатей, а про справи житейські згадувалося побіжно.

Тому реконструкція способу приготування їжі, етикету харчування, рецепти приготування можлива лише за глибокого вивчення традицій, окремих згадок в усній народній творчості, описів сучасників – мандрівників, дослідження етнографів, а також у художніх творів, що стосуються тих часів.

Другою важливою особливістю дослідження є те, що на Середній Наддніпрянщині мали впливи досить потужні традиції приготування страв осілого населення, яке жило на волості, а також козацького населення низового, яке перебувало на уходах та у складі добитницьких загонів, на зимівниках на низів’ї Дніпра, а також брали участь у тривалих бойових походах. Тут на Середньому Подніпров’ї відбувалося тісне переплетіння цих традицій, взаємне їх доповнення. Перебування на півдні України, контакт із сусідами привносив нові страви, рецепти їх приготування.

Третьою особливістю було те, що кожен регіон Середньої Наддніпрянщини відрізнявся способом приготування, інгредієнтами однакової за назвою страви. Скажімо, вареники Уманщини – тонкі і невеликі за розміром, вареники Руської Поляни – пухкі і масивні, голубці Лівобережжя – великі, а на Звенигородщині – маленькі, сало на Маньківщині вважалося цінним, коли його товщина була не менше розміру чотирьох пальців долоні, а на Чернобаївщині – коли розміром у два пальці, обов’язково із прорістю. Різні способи приготування різдвяної кулі – рідкої – із узваром, чи густої – без нього, із пшениці чи ячменю. Навіть у одному районі, скажімо, приготування рибацької юшки, відрізнялось одне від іншого. У Тубільцях – без картоплі, у Сагунівці, Червоній Слободі – з нею. І це у Черкаському районі. При цьому за цими специфічними особливостями стояли і певні висновки – у хатах, де готуються ті чи інші страви – пораються ліниві чи майстерні господині, живуть бідні чи багаті селяни.

**Методологія дослідження.** Методологічну основу дослідження становлять також принципи і методи пізнання для

всебічного вивчення подій та явищ. Це принципи історизму, об'єктивності, системності та розвитку.

Використовуючи метод історизму, намагалися вивчати поняття та цінності, відповідно певного періоду дослідження. Для оцінювання подій і явищ в історичному розвитку проблеми – принцип об'єктивності. Це вимагає від автора використання лише перевіреної інформації, висунення неупереджених суджень незалежно від світоглядних та суспільно-політичних орієнтирів, насамперед, дотримуючись принципу історичної правди.

Об'єктивність вивчення історичної ретроспективи вимагає залучення принципу системності. Саме за його допомогою ми маємо змогу в повній мірі, цілісно висвітлити об'єкт дослідження, розкрити його багатогранність. Оскільки історичний процес являє собою неперервну послідовність подій та фактів, що мали в своїй основі передумови їх виникнення, вивчення умов харчування базувалися на використанні принципу розвитку.

При вирішенні поставлених завдань, були залучені не лише історичні методи дослідження (порівняльно-історичний, проблемно-хронологічний, синхронний), але і загальнонаукові (комплексний, статистичний, структурно-функціонального аналізу тощо).

Глобалізація, що з року в рік захоплює все більший простір, стираючи кордони і уніфікуючи життя, змусила суспільство заглибитися у власну самоідентифікацію, аби не втратити специфічних рис, набутих століттями. Складається свого роду унікальне явище, в якому здавалося б дві абсолютно різні моделі поведінки поєдналися у досить вигідному для суспільства симбіозі. Орієнтуючись на глобалізацію, людство все більше уваги звертає на локальні явища, що роблять їх вихідців унікальними і неповторними на фоні інших спільнот.

У науці, в тому числі й історії, окрім усього іншого, іде поворот до регіональної, локальної історії. Дослідники дедалі частіше говорять про необхідність звернення до регіоналістики як дисципліни та необхідність вироблення методології регіональних досліджень. Відтак, в наукових колах іде активне

обговорення питання місця і ролі регіональних досліджень в загальноісторичній науці.

Європейська наука звернула свій погляд на мікроісторію у 60–80-х рр. ХХ ст., коли в Англії та Франції було запропоновано модель “нового локалізму”. Вже в той час намітилася спроба виходу локальної історії за межі “історіографічного провінціалізму” і краєзнавчих підходів через комбінування інструментів макро- і мікроаналізів. Цілісну картину історичного процесу може забезпечити лише багатовимірний підхід, де мікро- (місто, село, район), мезо- (область, автономна республіка) та макрорівні (історико-географічний чи економічний район) співіснують на основі інтеграції [6].

Предметом “нової локальної історії” виступає суб'єкт історичної дії, не тотожний державі, з його існуванням як в історичному, так і в коекзистенціальному (соціокультурному) просторі. Конститування “нової локальної історії” іде не від об'єкта дослідження (локуса). Його організація базується на методологічних процесах. “Нова локальна історія” – це спосіб бачити локальні і регіональні об'єкти не в традиційних кордонах (межах), а спостерігати зв'язок у розрізі адміністративних, політичних і культурних кордонів. Вивчає спільноту по формулі: “локус – як спільність, що базується на відмінностях” [7].

Водночас, мікроісторія – це не лише регіональний підхід до аналізу історичних явищ і процесів, а й глибоке проникнення у сутність процесів повсякденного життя, що є надзвичайно важливим компонентом розвитку суспільства в цілому.

У запропонованій книзі намагаємося прослідкувати через призму повсякденної діяльності людинності Середнього Подніпров'я у такій специфічній галузі, якою є приготування та вживання їжі, і яка перетворилася із задоволення фізіологічної потреби у мистецтво, яке пройшло через віки і відтворюється у наші новітні часи.

Методологічною основою монографії стало опрацювання головних напрямків через дослідження історії повсякдення, яка, на думку багатьох сучасних дослідників, залишається важливою віхою в розвитку історичної науки. Можна погодитися з



О. Куновською, яка стверджує, що “насправді, щоб увійти у спосіб думання людей двадцять, сорок чи сто років тому, не завжди потрібно вичитувати політичні трактати чи хроніку військових походів. Іноді достатньо вчитатися в зміст приказки, прислів'я чи газетної замітки, щоб зрозуміти, чим насправді жило суспільство у минулому. Сьогодні, коли більшість типів історій вже вичерпались і не можуть запропонувати нових підходів для представлення іншої історії, історія повсякденного життя виступає певним еліксиром, який показує ті таємні і недосліджувані сторінки історії, на які з відкритими очима дивиться сучасне суспільство [8, 27].

У рамках цього напрямку ведуться дослідження умов життя, праці та відпочинку (побуту, умов проживання, раціону харчування, способів лікування, соціальної адаптації), а також факторів, що впливають на формування свідомості та норм поведінки, соціально-політичні уподобання переважної більшості населення (“пересічних людей”) тієї чи іншої країни в той чи інший історичний період. Історія повсякденності є історією тих, без кого не могло б бути історії, але хто для істориків залишився в історії переважно “безіменним” і “мовчазним”.

Дослідження історії повсякдення, яке продовжило свою ходу в Німеччині у 70-х роках ХХ ст., незважаючи на скепсис, попри всі сумніви, які не пророкували світлого майбутнього для “історії щоденного життя”, розглядаючи це лише як мрії, вже більше як три десятки років по тому, історія повсякдення спокійно крокує на науковій ниві, втішаючи читачів новими та екстраординарними дослідженнями.

Отже, наше дослідження присвячене дослідженню історії буденності мешканців Середньої Наддніпряниці, а саме через вивчення способу та раціону харчування, використання природних умов для добування інгредієнтів для приготування їжі, етикету харчування, приготування традиційних та призабутих страв, символічність вживання їжі. Саме через цю буденну і рутинну справу ми виходимо на новий рівень історичного дослідження, який вводить у великий світ науки “маленьку” людину з її щоденними турботами. Історія повсякдення є тим

напрямом дослідження історії сьогодні, яка возвеличує людину в її буденності.

У монографії намагалися використати і просопографічний аналіз. Традиційно під поняттям “просопографія” розуміють вивчення життєвих стратегій, службових кар'єр, політичних позицій певних індивідів, що входять до тих чи інших соціальних груп. Як дослідницький, напрям виник ще в 20–30-і роки ХХ ст. Первісні, зважаючи на пануючі на той час уявлення про соціальну структуру суспільства, впорядковану за класами чи станами, акценти робилися на вивченні саме великих соціальних утворень. Процес за “повернення в історію індивіда”, що набрав особливої динаміки наприкінці 1970-х – упродовж 1980-х років, спричинив перегляд сприйняття поняття соціальної взаємодії, акцентувавши увагу насамперед на міжособистісних взаєминах. Відтак, у сучасному розумінні просопографічний аналіз передбачає детальне вивчення малих соціальних груп – професійних, політичних, родинно-своєцьких, злочинних тощо, між якими існують певні соціальні зв'язки. При такому підході просопографія зближується з мікроаналізом.

Вдаючись до застосування просопографічного аналізу, варто особливу увагу звертати на ті критерії, за якими дослідник моделює уявну соціальну групу, аби не створити штучну модель, нехарактерну для даної історичної доби. Крім того, варто пам'ятати і про неможливість рівномірного включення в дослідження всіх членів досліджуваної групи – через цілком прогнозований брак джерел, що з однаковою точністю представляли кожного окремого члена групи. Це особливо відчувається у цій роботі, оскільки брак джерел спостерігається саме при дослідженні української кухні.

А ще, у своєму дослідженні використовуємо джерела, актові документи, описи сучасників. опубліковані праці цілого ряду вчених, які вивчали проблеми української кухні, результати польових досліджень, праці письменників, які описували назви страв, окремі рецепти. Звичайно, ми намагалися якнайповніше використати цю інформацію, однак через призму саме відношення їх до визначеної території, а також критичного аналізу.

**Територіальними межами** нашого дослідження є Середня Наддніпрянщина у вузькому розумінні цього поняття. А саме: землі Центральної Черкащини, її правобережної і лівобережної частин, включаючи Переяславщину, південну Київщину (Миронівський, Богуславський, Кагарлицький райони), північну Кіровоградщину, а саме – частину Новомиргородського, Новорухангельського та Знам'янського районів. Таке визначення Середньої Наддніпрянщини у звуженому значенні дається у роботах багатьох дослідників. Зокрема, М. Максимовичем, В. Антоновичем, М. Грушевським, Д. Яворницьким, у роботах сучасних істориків П. Тронька, М. Сікорського, В. Смоля, В. Горбика, П. Скрипника, А. Чабана [9].

**Метою** дослідження є вивчення становлення системи автентичної кухні, способів приготування їжі та напоїв, їх вживання мешканцями Середньої Наддніпрянщини з найдавніших часів до середини ХХ століття, відновлення забутих рецептів окремих страв.

**Завданнями**, які ставляться перед запропонованою монографією є, насамперед:

- глибоке опрацювання джерельної бази, історичних досліджень, літературних творів щодо страв та напоїв мешканців Середньої Наддніпрянщини;
- дослідити, як готувалися страви, які інгредієнти використовувалися при їх приготуванні, який при цьому використовувався кухонний інвентар, етикет вживання їжі;
- показати страви та їх вживання пересічними мешканцями Середньої Наддніпрянщини, заможними селянами, українською та польською шляхтою, священнослужителями. Окремо висвітлити обрядові страви та їх види як символ;
- висвітлити характер традиційних страв та напоїв мешканців Середньої Наддніпрянщини. Водночас особливий акцент зосередити на забутих та напівзабутих стравах та напоях. Вказати на рецепти їх приготування.

**Практичну значимість** запропонованого дослідження вбачаємо у тому, що приведена систематизація кулінарного мистецтва мешканців Середньої Наддніпрянщини, виклад

матеріалу, отримані висновки можуть широко використовуватися у викладанні курсів українознавства, етнології у вищих навчальних закладах і не лише спеціалізованих. Запропоновані назви та рецепти приготування забутих страв могли б стати брендами у меню закладів харчування. Популярність викладу матеріалу дає змогу поновити у пам'яті рецепти традиційних, обрядових, забутих страв для пересічних громадян.

І ще про одну сторону цього питання варто згадати. У свій час, працюючи у Посольстві України в Республіці Казахстан, довелося зустрічатися із багатьма етнічними українцями, їх там майже три відсотки від населення країни. Практично всі вони, без винятку, надзвичайно глибоко цікавилися всіма сторонами життя України, в тому числі й історією повсякдення. Думаю, що ця книга слугуватиме і моїм друзям – українцям Казахстану, а також інших країн зарубіжжя.

#### Джерела та використана література

При дослідженні ролі і значення Середньої Наддніпрянщини в історії України використано значний масив джерел та дослідницької літератури, який детально викладений у навчальному посібнику “Історія Середньої Наддніпрянщини” [10].

Щодо безпосередньої джерельної бази предмету нашого дослідження, варто зауважити, що про страви Середньої Наддніпрянщини, як і страви вцілому українські, джерельна база надзвичайно малослівна. Цілком зрозумілим є те, що про страви трипільців ми довідуємося за археологічними знахідками печей, вогнищ, керамічного посуду, окремими закам'янілими рештками, які дають змогу реконструювати можливі страви, які вживали наші предки.

Окремі згадки про характерну їжу русичів знаходимо у літописах, зокрема у “Повісті временних літ”, “Давньоруському літописі”, “Повчанні Володимира Мономаха”, “Слові про Ігорів похід” [11].

Про страви козацькі зустрічаємо у “Літописі” Григорія Граб'янки [12].

Надзвичайно цінними є опис українських страв сучасниками того чи іншого періоду української історії, які перебували на

Середній Наддніпрянщині. Зокрема, це праця Г. Л. де Боплана “Опис України” та спомини Н. Л. Коржа [13].

Особливо важливими для нашого дослідження стали роботи видатних вчених істориків та етнографів, які донесли до нашого часу назви та рецепти давніх українських страв, які мали поширення на Середній Наддніпрянщині. Це праці Миколи Маркевича, Зиновії Клиновецької, Михайла Грушевського, Миколи Костомарова, Дмитра Яворницького, Агатангела Кримського, Антона Мухлинського. Одні із них, М. Маркевич, З. Клиновецька, А. Кримський детально опрацювали традиції та звичаї української давньої кулінарії, інші побічно згадували у своїх дослідженнях питання харчування українців. Однак це не применшує важливості цих згадок у нашому дослідженні [14].

Використано також дослідження відомого фахівця кулінарної справи Вільяма Похльобкіна. Його фундаментальна праця “Большая энциклопедия кулинарного искусства”, а також дослідження “Все про прянощі”, “Кулінарний словник”, “Национальные кухни наших народов”, “История водки” тощо [15].

У роботі широко використані академічні видання, зокрема, “Словник української мови: в 11 тт.”, “Українська література XI–XVIII ст. Хрестоматія із коментарями”, спеціальні дослідження української етнокультури – В. Жайворонок, Л. Старовойт, М. Косовенко, Ж. Смирнова, В. Даренської “Культура Давньої Русі”, С. Макаруча “Етнографія України. Навчальний посібник”, К. Олійника “Невелика козацька розвідка про козацький куліш”, праці колективу авторів – “Етнографія Києва і Київщини: традиції і сучасність”, “Українська кухня”, “Українські страви”, “Українська минувшина: ілюстрований етнографічний довідник” [16].

Особливо варто відзначити дослідження сучасної дослідниці української кухні Л. Ф. Артюх, які дали визначальні висновки щодо традиційних та призабутих страв Середньої Наддніпрянщини. Це відома праця “Українська народна кулінарія: історико-етнографічне дослідження”, а також серія її публікацій у періодиці та в електронній мережі [17].

Важливим джерелом для нашого дослідження стали художні твори відомих українських авторів, які безпосередньо описували назви страв, рецепти їх приготування, трапези. Це художні твори “Енеїда” Івана Петровича Котляревського, “Кайдашева сім’я”, “Старосвітські батюшки і матушки”, “Князь Єремія Вишневецький. Гетьман Іван Виговський: історичні романи”. Івана Семеновича Нечуя-Левицького, “Богдан Хмельницький: історична трилогія” Михайла Старицького [18], поезія Т. Шевченка.

Виникає суттєве запитання. А чи можна вважати художню літературу історичним джерелом? Сьогодні все більше дослідників переконують, якщо автор художнього полотна є сумлінним і об’єктивним, використовував для написання твору історичні, етнографічні дослідження, то таким свідченням варто довіряти як джерелам. Саме до таких ми відносимо зазначених авторів. Ще й тому, що вони достеменно знали кухню Середньої Наддніпрянщини, як наші великі земляки, що з дитячих років вибірали традиції і звичаї нашого народу.

У роботі використано і усну народну творчість, українську народну та авторську пісенну спадщину про наїдки та напої мешканців Середньої Наддніпрянщини [19].

Використано також записи приготування та рецептів страв нинішніх мешканців сіл Моринці та Шевченкове Звенигородського району (батьківські села Тараса Григоровича Шевченка), Кліщинці Чорнобаївського району (батьківщина Михайла Петровича Старицького), селища Стеблів Корсунь-Шевченківського району (батьківщина Івана Семеновича Нечуя-Левицького), лівобережних сіл – Москаленки та Іркліїв Чорнобаївського району, Безбородьки, Білоусівка та Великий Хутір Драбівського району, Руська Поляна, Сагунівка, Мошни, Тубільці – Черкаського, Стеблів – Корсунь-Шевченківського, Петропавлівка – Городищенського районів Черкаської області.

У роботі використані електронні ресурси, де представлені окремі матеріали щодо обраної теми [20].

## ВИКОРИСТАНА ЛІТЕРАТУРА:

1. Маршрут № 1. Спеціалізований додаток до газети “День”. № 1 (28), січень 2015. – С. 3.
2. Україна Incognita. За загальною редакцією Л. Івшиної. Київ. Факт, 2002. – 400 с. – С. 7–13.  
А у автографії до книги Лариса Олексіївна зазначила: “Натхненна зустрічами на святій для українців – Чигиринщині і Тарасовій землі – негайно взялася за книжку, і вишло за місяць”.
3. Газета “День”, Київ, 2002, 7, 14, 15 серпня.
4. Газета “День”, Київ, № 217, 2002, 26 листопада
5. Кримський А. Ю. Звенигородщина. Шевченкова батьківщина. З погляду етнографічного та діалектологічного. Відтворення з авторського макету 1930 р. / А. Ю. Кримський // Авт передмови А. Ю. Чабан. – Черкаси: Вертикаль, видавець Кандич С. Г. 2009. – 438 с.
6. Верменич Я. Нова локальна історія та історична регіоналістика: експлікація термінів / Я. Верменич // РІУ. – К., 2007. – Вип. 1. – С. 13–28. Мареш Т. “Микроистория” – возрождение региональной истории на польской почве // РІУ. – К., 2008. – Вип. 2. – С. 67–78.
7. Маловичко С. Историография локальной истории: современное состояние и основные тенденции развития / С. Маловичко // РІУ. – К., 2008. – Вип. 2. – С. 29–46.
8. Куновська О. “Qvo vadis “Історіє повсякдення” / О. Куновська. – Dspace.nbuv.gov.ua. – С. 27.
9. Максимович М. Откуда идет русская земля, по сказанию Несторовой повести... Собр. соч. К., 1876. – Т. I; Антонович В. Объяснительная записка к археологической карте Киевской губернии; Грушевський М. Нарис історії Київської землі від смерті Ярослава до кінця XIV століття. К., 1991; Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків: у 3 т. К., 1990; П. Т. Тронько. Історичне краєзнавство в Україні: традиції і сучасність (Матеріали VII Всеукраїнської наукової конференції) К., 1995. – С. 9; Горбик В., Скрипник П. До питання про районування України. УІЖ. 1995. – №1. – С. 313, №2. – С. 17–27; Смолій В. Передмова до кн. Чабана А. Ю. “Витоки”, Черкаси, 1994. – С. 4; Сікорський М. Серія статей в квітні, травні 1993 року в г-ті “Київська правда”; Чабан А. “Витоки”, – Черкаси 1994, Чабан А. Середнє Подніпров’я. У 2-х т. – Черкаси, 1999; Чабан А. Історія Середньої Наддніпряниці. – Черкаси, 2011.
10. Чабан А. Історія Середньої Наддніпряниці. – Черкаси, 2011. – 640 с. Зокрема у розділах: В первісну добу історії України. – С. 75–76. Середнє Подніпров’я на рубежі нової ери. – С. 94–96; Консолідує ядро східних слов’ян – С. 108–109; В часи Київської держави. – С. 128–130; В часи монголо-татарської навали. – С. 150–151; Виникнення міста Черкаси. – С. 161–162; Проблеми походження козацтва в історіографії. – С. 178–180; Витоки козацтва. – С. 192; В литовську добу історії України. – С. 205–206; Проти кримсько-татарської агресії. – С. 220–221; Наступ польської держави. – С. 246–248; Московські інтереси. – С. 258; Зародження державності українського народу. – С. 267–269, Землі масового покозачення населення. Господарство Середнього Подніпров’я козацьких часів. – С. 308–310; Біля витоків Запорізької Січі. – С. 334; Події національно-визвольної боротьби кінця XVI – початку XVII ст. на Середньому Подніпров’ї – С. 366–368; Середнє Подніпров’я напередодні Визвольної війни середини XVII ст. – С. 409–410; В часи Визвольної війни під проводом Богдана Хмельницького. – С. 430–434; Виникнення та формування української державотворчої ідеї. Внутрішня та зовнішня політика Української козацької держави. – С. 448–449; Богдан Хмельницький та його соратники – С. 473–474; Середнє Подніпров’я в добу Руїни. – С. 522–524.
11. Повесть временных лет. – К., 1990. – С. 140–141. Давньоруський літопис. – К., 1990. – С. 150; Володимир Мономах. Повчання. Статут Володимира Всеволодовича. – К., 2006. – 312 с. – С. 62–63; Слово о полку Игоревім – пам’ятник XII века. – М., Л., 1962; “Повесть временных лет”. Літопис (за Іпатським списком).
12. Літопис гадацького полковника Григорія Грабянки / Пер. із староукр. – К.: Т-во “Знання” України, 1992. – 192 с.



# РОЗДІЛ I

## СЕРЕДНЯ НАДДНІПРЯНЩИНА НА ІСТОРИЧНІЙ КАРТІ УКРАЇНИ

Історичні джерела, дані результатів археологічних експедицій, висновки дослідників з приводу значення земель Середнього Подніпров'я, його населення в історії України дають нам можливість зробити висновок, що ця земля – земля середнього Дніпра має право на виокремлення, як територія що відіграла впродовж віків цілком самостійну й унікальну роль.

Проблеми дослідження історії Середньої Наддніпрянщини надзвичайно тісно корелюється із питаннями вивчення виникнення і формування українського етносу, його безперервності розвитку, становлення української державності, виникнення українського козацтва і перетворення його у суспільно-політичну силу, які постали у наш час досить гостро. Адже саме тут – на Середньому Подніпров'ї, як в краплі роси відобразилися процеси творення українського етносу, його державності. Джерела етнічної самобутності населення



*Середня Наддніпрянщина (за визначенням А. Чабана) [1, 20–34, 60]*

середньої Наддніпрянщини сягають глибокої давнини. Саме воно на різних етапах історії українського етносу виступало консолідуючим ядром процесу його формування.

### ВИЗНАЧЕННЯ ТЕРИТОРІЇ ТА НАЗВИ ЗЕМЛІ

Впродовж віків землі Середнього Подніпров'я відігравали цілком самостійну роль на різних етапах розвитку українського народу, були центром значних подій, які визначали його долю. За своїм геополітичним становищем ця територія виступала консолідуючим ядром у ранньослов'янські часи, переддержавну добу, в часи Київської Русі, в період виникнення і формування українського козацтва, творення козацької держави.

У різні часи ця територія мала свої локальні назви: “Південні околиці Київської землі”, “Переяславська волость”, “Полянська

земля”, “Поросся”, “Посулля”, “Подніпров’я”, “Руська земля”, в козацькі часи – “волость”. Вже пізніше, і, насамперед в працях дослідників, почала широко вживатися назва “Середнє Подніпров’я”, яка сьогодні вживається у занадто розширеному значенні.

Палким прихильником визначення Середнього Подніпров’я у більш вузькому значенні цього словосполучення був М. Максимович, тим самим він повернувся до оцінки території, яка була закладена в літописах, саме він, на наш погляд, започаткував діяльність щодо глибокого вивчення цієї самобутньої землі.

Отже, наведені вище міркування переконують нас у тому, що ця земля має право на самостійну назву, яка б найбільш адекватно відповідала географічному положенню, перебігу історичних подій. І такою назвою є **Середнє Подніпров’я** або **Середня Наддніпрянщина**, що є тотожними назвами. Вона має також чітко означені межі.

На наш погляд, виокремлення певних територій, що мають особливий геополітичний статус, дає можливість більш ґрунтовно дослідити їх розвиток, виявити не лише унікальність вказаної території, а й прослідкувати взаємозв’язки з іншими землями.

## ПРИРОДНІ УМОВИ

Природні умови в історії території та населення, що її заселяло, відігравали визначальну роль. За В. Ключевським, природні умови є та “сила, що тримає в руках колиску кожного народу” [2, 63]. Для Середнього Подніпров’я кліматичні умови, ґрунти, ріки, водорозділи, природний ландшафт стали детермінантою, що вирішальною мірою впливала впродовж віків на життя населення.

Безумовно, природний ландшафт тієї чи іншої території оцінюється нами з сучасних позицій, що є далеко не адекватними тим далеким часам, коли залежність людини від природних умов була повною. Нині істинний стан природних

умов спотворюється певними змінами, які відбулися в екосфері в результаті втручання людини. Так сталося, зокрема, і на Середньому Подніпров’ї, де у XVIII ст. по-хижацьки винищені ліси, особливо в його західній частині, а в наш час здійснено значні роботи з меліорації, споруджено величезні водоймища: Канівське та Кременчуцьке.

Однак, літописні джерела, праці дослідників XVIII–XIX ст., певні ознаки природних факторів, що не зазнали значних змін, дають нам змогу реконструювати природно-кліматичні умови життя наших предків з найдавніших часів.

Розташована Середня Наддніпрянщина на правому та на лівому берегах Дніпра. На Правобережжі вона розташована на Придніпровській височині. Є досить розчленованою і припіднятою частиною землі з абсолютними висотами до 273 метрів над рівнем моря. Ця частина краю покрита ярами та болотами. Особливо складний рельєф має місцевість від Трахтемирова до Мошен, де досить значний перепад висот, що складає гірський характер території. Тут виділяються Канівські гори та Мошно-гірський кряж. Природу визначають басейни річок Рось, Вільшанка, Тясмин, Вись, Гірський та Гнилий Тікич, і дрібніших – Ірдинка, Гнилий Ташлик, Сріблянка та десятків невеличких, часто безіменних, річечок, джерел, озерець [3].

Землі лівобережної частини Середнього Подніпров’я більш пологі. Ближче до Дніпра – низовинні з широким розвитком терас, інколи заболочені із значним заляганням підґрунтових вод. Значний вплив на природні умови полтавського Середнього Подніпров’я мають ріки Сула, Псьол, Ворскла (їх завершальні течії), а також менші: Супій, Трубіж, Золотоношка, Чумгак, десятки ставків, озер [4, 481].

Геологічний склад ґрунтів Середньої Наддніпрянщини сформувався під впливом руху льодовика. Типовими ґрунтами краю є чорноземи: це опідзолені чорноземи та темнолесові ґрунти, сірі та ясносірі лесові, глибоко гумусні та лучні чорноземи. Земля характеризується високою родючістю. Значна частина Середнього Подніпров’я заліснена. Це, в основному, дубово-ясеневі, дубово-грабові гаї. Черкаський субір (сосна, дуб,

клен, береза) – найпівденніша межа наддніпрянських хвойних лісів в Україні [5, 91–92].

На тій частині Київщини, Черкащини, Полтавщини, Кіровоградщини, що належить до Середнього Подніпров'я, чимало джерел, озер, ставів. Тільки на Черкащині їх понад 650 [6].

Клімат Середнього Подніпров'я надзвичайно сприятливий для ведення господарства, з найдавніших часів сприяв розселенню тут людей. Літо тут тепле й сухе, зима м'яка з частими відлигами.

Територія Середнього Подніпров'я належить до зони Лісостепу на північних околицях і на півдні прилягає до Степової природної зони. Тобто, знаходиться на межі Лісостепу і Степу з природним прикордонням, порубіжною зоною, яка має ряд відмінних природних характеристик, що відрізняє її від інших територій. Насамперед, це те, що землі Середнього Подніпров'я мали значні заліснені території, разом з тим тут великі масиви родючих чорноземів. Ця земля багата на річки, заплави, болота, яри та балки, що робило її населення природно захищеним від числених ворогів. Це є суттєвим в історії народу. За оцінками природодослідників, Середнє Подніпров'я поділяється на кілька фізико-географічних районів. Це Притікицький, Тясмино-Вільшанський, Дніпро-Тясминський, Лівобережний придніпровський райони, Білоцерківська рівнина та Канівське пасмо [7].

Тут на землях Середнього Подніпров'я в означений період часу особливо яскраво проявили себе геополітичні аспекти, що включають:

по-перше, стратегічне визначення території з чітко означеними природними особливостями, які вирішальним чином впливали на розвиток населення, особливо в найдавніші часи;

по-друге, в цей час чітко сформувалися традиції способу життя, визвольної боротьби населення;

по-третє, в ці часи чітко означилися тактика і стратегія сусідніх держав щодо території і населення середньої Наддніпрянщини, так як і власного населення щодо сусідів, тобто прояви геополітичних аспектів.

На землях Середнього Подніпров'я вирішальну роль відіграло автохтонне населення, яке формувалося тривалий час під впливом різноманітних факторів. Врешті-решт воно набуло якостей консолідуючого ядра етносу Центральної України.

Та чи не найголовнішим для цієї території було те, що саме тут, на Середньому Подніпров'ї з'являється категорія населення, соціальний стан людей, що в процесі свого розвитку став видатним суспільно-політичним явищем для українського народу – українське козацтво.



Процес формування козацтва був складним і тривалим. Справді, як стверджують дослідники, “між козаком-уходником, степовим воїном-добувачем XV – першої половини XVI ст. і козаком бор-

цем за всенародні інтереси кінця XVI – початку XVII ст. лежала прірва” [8].

Досліджуючи цей період, ми приходимо до висновку, що на виникнення та формування козацтва вирішальною мірою впливали традиції місцевого населення, а також привнесений втікачами дух непокори, стремління до свободи, а також зовнішні та внутрішні геополітичні фактори.

Ось як описує автор “Історії русів” склад населення тодішніх українських земель: “Шляхетство по примеру всех народов и держав, естественным образом составлялось из заслуженных и отличных в земле пород и всегда оно в Руси именовалось рыцарством, заключающим в себе бояр, произшедших из княжеских фамилий, урядников по выборам и простых воинов,



называемых козаками по породе, кои произведя из себя все чины выборами и их по прошествии урядов возвращая в прежние звания, составляло одно рыцарское сословие” [9, 17].

“На содержание гетманов и других важнейших урядников определены староства или ранговые деревни и прочие угодья, а для резиденции Малороссийского гетмана назначен город Черкас” [9, 17].

За автором цього твору, населення цієї землі називали **черкасами**: “*черкасами* називали и писали всех почти Малоросиян, а не одних Козаков...” [9, 19]. (*Виділено автором*).

Оповідуючи про природу мешканців цих земель, українських козаків, “Історія русів” дає відповідь тим авторам, які приписують козацтво “пришельцям із Скіфії, чи від татар, чи Кабарди черкеської”. Автор вважає, що природа козацтва, його назва “суто руські, від своєї мови взяті”. За його міркуванням, кожен народ “должен иметь своих воинов, и по необходимости из самих себя, чтобы вверять свою судьбу и безопасность не иностранному, а своему воинству...” І такими воїнами стали козаки піші та кінні, що ніякі вони не бродяги, а походять із слов'янського народу “яко избранные из того же народа на службу отечества” [9, 18–19].

## СТАНОВЛЕННЯ НАСЕЛЕННЯ

Населення Середнього Подніпров'я з найдавніших часів нагромадило величезні традиції державотворчих процесів, організації боротьби з ворогами. Розвиток населення мав безперервний характер. Про це переконливо свідчать писемні джерела, археологічні дослідження, етнографічні, лінгвістичні дані, усна народна спадщина, яка дійшла до наших часів.

Одна з найдавніших цивілізацій, що існували на території України – трипільська, 7000–5000 тисяч років тому – дала початок багатьом проявам української культури, господарювання, використання кераміки, сповідування культу жінки, традицій населення, серед них і споживання їжі. Хоч за-

лишилося багато нез'ясованих до кінця фактів життя тієї цивілізації, але вже точно відомо, як стверджують археологи та дослідники, що серед занять трипільців були скотарство та хліборобство. Ця цивілізація тривала доволі довго – 2600–2700 років, на великій території, що розміщувалась між Дністром та Південним Бугом.

Середнє Подніпров'я було чи не головною територією, де розквітла ця висока хліборобська культура неоліту. Розвивалася вона від 3500 р. до 1400 р. до н. е. і дістала назву **трипільської**. На південній Київщині, Черкащині віднайдено понад тисячу значних пам'яток трипільської культури, серед яких унікальні поселення біля сіл *Майданецьке* та *Тальянки* Тальнівського району, *Доброводи* Уманського району Черкаської області [10].

Жило хліборобське населення трипільської культури в постійних оселях, будувало прямокутні будинки, майже сучасного типу. Основним його заняттям було землеробство. Трипільці вирощували пшеницю, ячмінь, просо. Землю обробляли мотикою. До наших часів дійшло чимало керамічних виробів трипільців. Численні фігурки жінки, які відносяться до того часу, свідчать про поширення релігійного культу богині-матері.



*Реконструкція жител і збирання врожаю у прадавні часи*

Ми не виводимо автохтонне населення Середнього Подніпров'я безпосередньо від трипільців, водночас безумовний вплив ця культура мала на формування ознак етнічної спільності мешканців цієї території, що з'явилися пізніше – на культуру, вибір постійної території проживання, спільності господарського життя, психічного складу.

Територія Середньої Наддніпрянщини є безпосереднім джерелом формування ранніх слов'ян, їх консолідуєчим центром. Про це говорять залишки трипільської, білогрудівської, черняхівської, зарубинецької матеріальних культур, перші літописні згадки. Найбільш вірогідним з твердження багатьох вчених-дослідників про походження саме з цієї землі етнічних назв “Русь” та “Україна”.

На формування населення Середнього Подніпров'я особливий вплив мала смуга території, яка межувала з Чорним морем та лінією заселення слов'ян на межі Степу та Лісостепу, крайніми південними землями якої були нинішні міста *Канів* та *Черкаси*. За даними А. Спіцина і В. Седова для східних слов'ян ця територія мала етно-визначальні впливи [11].

Саме через цю смугу пройшло чимало древніх племен, насамперед, кочових з південних земель, а також вихідців з інших територій. Безумовно, їх життя, звичаї, традиції, зв'язки з порубіжним місцевим населенням значною мірою впливали на формування слов'янського етносу.

Першими племенами, що досягли Середнього Подніпров'я у I тис. до н.е., і відомості про які дійшли до нашого часу, були кіммерійці, згодом скіфи, пізніше сармати, алани, роксолани. Наймогутнішими серед номадів українських степів, безумовно, були скіфи, які утворили могутню державу.

На прадавніх мешканців цієї території мали також вплив торгові зносини з грецькими містами-державами, які тривалий час функціонували на причорноморських землях.

Зрозуміло, що всі ці чужоземні елементи мали певний вплив на формування прадавньої історії українського народу. Але перебільшувати, або ж вважати його вирішальним, як на це справедливо вказували М. Грушевський та І. Крип'якевич, а

також сучасні історики П. Толочко та Б. Рибаків, не слід, оскільки всі ці племена не “залишили практично ніяких організаційних традицій на Україні” [13, 27].

Це зауваження відноситься і до часу колонізації території Середньої Наддніпрянщини германськими готами, а також гунами, які витіснили попередників, а також часу Великого переселення народів.

Історичні джерела виразно, стосовно конкретної території, а саме Середнього Подніпров'я, фіксують **слов'ян** лише з середини 1 тис. н.е., коли вони з'явилися на історичній арені Європи як багаточисельна етнічна спільність [12].

М. Грушевський, а за ним І. Крип'якевич, інші дослідники прямо пов'язують етногенез української народності з життям і діяльністю **антів**, їх держави. М. Грушевський пише, що “грецькі письменники VI–VII ст. н.е. називали антами українців”. Далі він зауважує: “Це й були наші українські племена, що зайняли тоді все побережжя Чорноморське від Дністра до Азовського моря і вперше тут виступають в історичних джерелах окремо, під назвою Антів” [13].

У V–VI ст. н.е. предки українського народу зайняли значну територію, яка нині належить Україні. Вони виступають у цей час як окрема слов'янська група під іменем антів. Однією з територій компактного розселення антів вчені називають землі Середнього Подніпров'я.

Під наступом кочівників-аварів впала могутня держава антів. Історична арена українського прадавнього народу знову змістилася у глибину території на смугу лісів Поділля, Київщину, Чернігівщину, і найважливішою територією стало Середнє Подніпров'я (в широкому розумінні цього терміна).

Тут, на прабатьківщині українського народу, виникають могутні племена: **полян** на Середньому Подніпров'ї, **сіверян** над Десною, **древлян** на південь від Прип'яті, **уличів** над Південним Бугом, **дулібів** над Західним Бугом та інші [14].

Як вказує І. Крип'якевич, “під природнім захистом ... далі від наступів кочівників, почало організовуватися нове життя” [15, 31].

У цей час відбувається процес розкладу первісно-общинного ладу, майнового розшарування населення, що вплинув на появу початкових форм державності. Ці процеси розпочалися ще в VI столітті в надрах антських племен і продовжилися з часом у східних слов'ян на нових територіях, у тому числі й на Середньому Подніпров'ї.

На чільне місце виходить плем'я полян із його столярним містом Київ, яке займає становище центру торгівлі, а згодом і політичного життя. Хоча існує цілком стала думка, що Київ не був у прадавні часи суто полянським містом [15, 22].

“Поляне, яке нині зовомая Русь” [14, 21] стали консолідуючим центром об'єднання східнослов'янських племен в могутню ранньофеодальну державу Київську Русь. Державотворчі процеси племен, що увійшли в цю державу, мали значний вплив на формування української народності, її культури, мови, побуту та звичаїв.

У часи Київської Русі Середнє Подніпров'я відіграє важливу роль захисника держави, яке стримує напади кочівників. Тут виникають укріплені міста-замки, які стали центрами оборони, торгівлі, культурного, ремісничого та політичного життя. Їх концентрація була однією з найбільших саме на цій землі з-поміж інших земель України.

Серйозним випробуванням для населення Середнього Подніпров'я, всього українського народу стала монголо-татарська навала. Але і в цей час територія його не спустилася, населення не було винищене, а, навпаки, стало притулком для численних втікачів. Саме тут народ зберіг свою самобутність, традиції, щоб, як показала подальша історія, стати твердинею української козаччини.

Ця територія особлива тим, що тривалий час вона була порубіжною зоною між кочовим степом і осілим населенням лісостепової зони. Його населення знаходилося на рубежі двох світів – кочового і осілого, людських потоків часів великого переселення народів, а пізніше мусульманської і православної релігій.

Це накладало особливі обставини на розвиток території, формування її населення, яке впливало на інші народи, але і

вбирало краще від них. Цим визначається унікальна роль населення Середнього Подніпров'я у становленні українського етносу з найдавніших часів аж до кінця XVII ст.

На формування населення Середньої Наддніпрянщини значний вплив мали литовці, поляки, московити, представники інших народів, в тому числі і хозари, чорні клобуки, північно-кавказькі елементи, деякі інші. Однак, це були незначні вкраплення, які не залишили державних організаційних структур.

До зовнішніх факторів, які безпосередньо вплинули на виникнення і формування козацтва на цій території, слід віднести також впливи державних формувань Литви, Польщі, Кримського ханства, Московської держави, Туреччини, деяких інших держав.

Безумовно, кожна територія Української землі має свою самобутню історію, свій вплив на формування українського етносу. Саме із частинок опису кожної з них складається єдине ціле – історія України.

Це конче необхідно для повного і всебічного її вивчення, для формування історичної свідомості патріота, громадянина суверенної Української держави.

Ця територія мала свій специфічний господарський розвиток населення, свої звичаї, побут. Певний час її мешканці носили назви: “роси” (руси), “козаки”, “українці”, “черкаси”, які пізніше поширилися на населення сусідніх територій. А сама земля носила назви: “Руська земля”, “Україна”, “волость”, “Подніпров'я”, які спочатку вживалися суто до вказаної території, а згодом поширилися на значно більші регіони. Назва “Середнє Подніпров'я” почала вживатися розширено, що не відповідає специфіці її структурних складових, які притаманні лише цій території, характерним історичним традиціям.

Саме землі Середньої Наддніпрянщини дали притулок численним втікачам, які не хотіли терпіти економічного, національного та духовного гноблення польсько-литовської шляхти практично з усіх земель України, а також з московських земель, Молдавії. Але чи не найбільше їх приваблювала перспектива бути вільним виробником, господарем своєї долі. В силу

небезпеки нападів з боку кочового Степу, населення Середнього Подніпров'я розвивалося саме на таких умовах, оскільки владні структури Литви та Польщі не могли захистити ці землі від агресорів, надаючи їм певну автономію розвитку.

Однак такий стан тривав відносно недовго. Багатства земель, всезростаючий опір козацького населення агресії Кримського ханства та Туреччини почали все більше приваблювати польсько-литовську шляхту. Польський уряд, захищаючи інтереси магнатів, дрібної шляхти, розробляє систему законів, які б ставили українське населення Середньої Наддніпрянщини у залежне становище. Це була система заходів, яка в законодавчому плані переглядала стан землеволодіння, соціальний статус населення, самоуправління території, релігійне життя.

Якраз на цій основі, коли розпочалася рішуча зміна всього укладу життя місцевого населення, його становості розпочалося протистояння польсько-литовської шляхти, за якою стояли владні структури Речі Посполитої і населення Середньої Наддніпрянщини, яке мало могутнього захисника – українське козацтво.

Це протистояння призвело до масових переходів населення на низов'я Дніпра, за пороги, а згодом – до значних козацько-селянських повстань, наростання боротьби проти наступу феодално-кріпосницької реакції.

Ми вважаємо, що саме тут, на Середньому Подніпров'ї виникли і утвердилися державотворчі ідеї функціонування козацтва. В конкретно-історичних умовах кінця XVI – кінця XVII ст. місцеве населення зуміло продовжити традиції державних формувань Київської Русі, князівств, які діяли після її розпаду.

Розвиток козацтва, як окремого стану, призвів до створення у 50-х роках XVI ст. своєї військово-політичної організації. Саме населення Середнього Подніпров'я стояло біля витоків утворення Запорізької Січі, впливало на її формування. Водночас і Січ впливала на життя “волості”, ламаючи у селян традиційне світобачення, формує нове, що ґрунтувалося не лише на усвідомленні своїх проблем чи проблем свого села, а й на

необхідності комплектувати збройні сили, ставати на захист краю, своєї землі тощо.

Січ опиралася на населення середньої Наддніпрянщини у всіх своїх начинаннях. Хоча, слід зазначити, що між “волостю” і “низом” існували певні протиріччя, особливо між “низовим” та “реєстровим” козацтвом, які дуже часто ініціювалися можливо-владцями Польської держави.

На певний час ініціатива в розвитку козацтва на початку XVII ст. перейшла до Запоріжжя. Водночас, незважаючи на поразки козацько-селянських повстань на Середньому Подніпров'ї, наростає процес покозачення населення, відбувається процес переходу реєстрового козацтва на бік селян та “низових” козаків.

Все це вело до наростання свідомого ставлення до суспільної практики тодішнього життя. Це завершилося утвердженням ідеї необхідності утворення української козацької держави. На середину XVII ст. провідна роль у творенні козацтва знову



*Військо запорізьке. Художник О. Бубнов*

повертається до середньої Наддніпрянщини, про що засвідчує визначення Чигирини – столицею козацької держави.

І на подальших етапах історії українського козацтва населення Середнього Подніпров'я відіграло визначальну роль. Зокрема, так було в часи Визвольної війни середини XVII ст., козацької держави часів Богдана Хмельницького, Петра Дорошенка, організації відсічі турецькій агресії 1677, 1678 рр.

У 1638–1648 рр. особливо зримо постали наслідки поразки козацько-селянських повстань кінця XVI – першої третини XVII ст. За “Ординацією Війська Запорізького реєстрового” значно обмежувалося козацьке самоврядування, урізався реєстр, посилювався економічний, політичний, духовний тиск на всі категорії українського народу з боку шляхетської Польщі. Саме це призвело до максимального загострення взаємостосунків між вільнолюбивим населенням Центральної України та польськими емісарами, визрівання революційної ситуації.

Тому, саме глибинні протиріччя між козацьким способом життя, якому були притаманні вільне виробництво, промисли та уходи, самоуправління, що органічно притаманне козацькому суспільству, і спробами владних структур Речі Посполитої унормувати на свій лад життя української громади стали головною причиною виникнення повстання, переростання його у Визвольну війну середини XVII ст.

Цьому підтвердженням є аналіз наративних документів, літописів, досліджень істориків, які приводяться у нашому дослідженні. Використана джерельна база стосується, насамперед, Середньої Наддніпрянщини, оскільки ми переконані, що саме тут концентрувалися основні протиріччя та найбільш зримо спостерігалися їх наслідки, тому саме Середнє Подніпров'я виступало консолідуючим ядром в час підготовки повстання, створення його організуючого штабу.

Значні події відбулися на Середній Наддніпрянщині безпосередньо в період Визвольної війни – це переможні перші битви Богдана Хмельницького, остаточне визрівання головної мети визвольних змагань українського народу – створення власної державності. Найбільш активними учасниками війни

стали вихідці з Центральної України, вони очолювали бойові підрозділи, державні установи, дипломатичні місії.

Саме Національно-визвольна революція середини XVII ст. привела до відновлення української державності, справила вирішальний вплив на її соціально-економічний і політичний розвиток, внутрішню та зовнішню політику.

Територія, населення Середньої Наддніпрянщини і є консолідуючим ядром Української козацької держави, де формувалася державницька ідея, реалізовувалися її основні засади – адміністративно-територіальний устрій на основі полкового та сотенного поділу, економічні відносини наближених за сучасною термінологією до фермерських, створення власних збройних сил, самостійної міжнародної політики, органів центрального та місцевого самоуправління.

Переважна більшість державницьких актів – Універсалів приймалися у гетьманському Чигирині – столиці Козацької держави. Тут знаходилася Генеральна канцелярія, яка виконувала функції центрального уряду, основні господарські установи країни.



*В'їзд Б. Хмельницького до Києва. Художник В. І. Івасюк*

Саме в Чигирині, на Середній Наддніпрянщині сформувалася державницька позиція видатного політичного і державного діяча Богдана Хмельницького. Тут він користувався найбільшою підтримкою козацької старшини, пересічних громадян. Його авторитет, впливи на всі сторони життя стали головним чинником впродовж і подальших років, вже і після його смерті. На цій землі він народився, сформувався як військовий, політичний діяч. Тут покоїться його прах.

Період Національно-визвольної революції середини XVII ст. охоплює досить незначний історичний відрізок часу – всього трохи менше сорока років. Це життя 1–2 людських поколінь. Але за повнотою подій, їх героїкою та трагізмом цей час відповідає цілим епохам. Тут і доведений до відчаю стан населення Середньої Наддніпрянщини в часи так званого “золотого десятиріччя”, і початки стихійних виступів, які переросли у Національно-визвольну війну, визрівання державотворчої ідеї, врешті створення та функціонування Української козацької держави, розгортання громадянської війни, поступова втрата завойованих позицій, спроби відновити державу Б. Хмельницького.

Саме у цей час особливо зримо постали геополітичні чинники, і, насамперед, зовнішньополітичні фактори, які привели до остаточного розколу українських земель, підвладність їх державам сусідів. Це яскраво проявилось якраз на землях Середнього Подніпров'я, де по Дніпру було розкраяно землі на підвладні Речі Посполитій і Московській державі.

Андрусівське перемир'я 1667 року закріпило насильницький поділ українських етнічних територій на дві частини. Запорізька Січ передавалася під спільне управління Польщі і Московського царства.

Цей поділ був остаточно затверджений у 1686 році “Вічним миром”. За цими угодами було розколотим етнічне, державницьке ядро, яким тривалий час залишалася Середня Наддніпрянщина, згорнулися об'єднавчі процеси, центр державотворення змістився на Лівобережжя, де функціонували українські автономні державні формування, а наприкінці XVIII ст. і вони були розпущені.

Після Першого та Другого Чигиринських походів столиця Української козацької держави Чигирин перестає займати роль об'єднуючого центру. Зруйнована могутня фортеця, винищене населення – відтак столиця остаточно занепадає. Правобережна частина Середньої Наддніпрянщини за “Вічним миром”, враховуючи бунтівливий характер його мешканців, повинна була стати нейтральною, незаселеною зоною між Польщею і Московським царством. І хоча цього не сталося, однак правові норми Речі Посполитої унормовували саме такий стан місцевого люду.

Особливо складним і неоднозначним в оцінці істориків став період після смерті Б. Хмельницького і до кінця XVII століття, який відзначався розпадом української державності і загальним занепадом, і який дістав влучну назву – доба Руїни.

Це час, коли саме на Середній Наддніпрянщині відбувся розкол на прихильників і ворогів зовнішньополітичних уподобань гетьманів і гетьманчиків. Тут відбулися головні протистояння між правобережними і лівобережними полками, які власне оцінюються як громадянська війна. Крім відцентрових тенденцій, які призвели до поділу України, а відтак, насамперед, Середнього Подніпров'я під владу Московського царства і Речі Посполитої, тривалий час домінували доцентрові сили, які намагалися відновити єдність держави.

Впродовж другої половини XV – кінця XVII ст. означена територія, її мешканці відіграли цілком самостійну, самотню роль, яку важко переоцінити. Мова йде, зокрема, про порубіжні землі, де відбувся контакт місцевого автохтонного населення і міграційних потоків. Саме Середня Наддніпрянщина виступає консолідуючим ядром формування українського етносу, українського козацтва, зародження державності, виступає як центр національно-визвольної боротьби, землею де розпалася державність.

За останні роки у вітчизняній історичній науці укріпилися і зміцнили основоположні позиції щодо Національно-визвольної революції середини XVII ст., Української козацької держави, постаті Гетьмана Богдана Хмельницького. Однак, залишається далеко неоднозначною оцінка подій доби Руїни.

Отже, на основі аналізу археологічних даних про розвиток території, життя населення Середньої Наддніпрянщини, писемних згадок, масиву історичних досліджень, які в тій чи іншій мірі описували Середнє Подніпров'я в означений період часу, а також проведене нами дослідження дозволяють зробити наступні висновки:

1) специфічні природні фактори, особливість історичних процесів із найдавніших часів до середини XVII ст., спосіб життя населення в цей час дають нам можливість стверджувати, що територія Середнього Подніпров'я має право на виокремлення, як самостійний регіон України, який відіграв важливу роль в її історії. Саме тут знаходився значний центр етносоціальних процесів;

2) Середня Наддніпрянщина була одним із головних земель заселення автохтонного населення України, на який мали значний вплив міграційні процеси причорноморської смуги території України;

3) Середнє Подніпров'я, разом з іншими українськими землями – виступало консолідуючим центром східних слов'ян, який привів до утворення Київської держави, а в часи монголо-татарської навали населення цієї території не було знищене, чи витіснене на інші землі, воно пронесло через суворі випробування давньоруські традиції, спосіб життя;

4) геополітичні фактори, які впливали на розвиток цієї території взаємостосунків з сусідніми землями, боротьба з кочовим Степом, наявність там відносного вільного простору привело до формування особливого способу життя місцевого населення, який ґрунтувався на вільній праці, озброєній боротьбі проти агресивних сусідів, створення певних автономних структур самоуправління;

5) значний вплив на формування козацтва на середній Наддніпрянщині мали зовнішні геополітичні чинники діяльності владних структур сусідніх державних формувань – Литви, Польщі, Московської держави, Кримського ханства, Туреччини, саме тут сходилися геополітичні інтереси цих держав;



*Тарас Бульба. Художник О. Бубнов*

6) на Середньому Подніпров'ї козацтво пройшло значний шлях від стихійної сили до суспільно-політичного явища, що стало на захисті інтересів всього українського народу, саме козаки Середньої Наддніпрянщини стояли біля зародження Запорізької Січі, тут з'явилися перші полки реєстрового козацтва;

7) землі Середнього Подніпров'я стали територією найбільш масового покозачення населення, а в кінці XVI – першій третині XVII ст. – центром козацько-селянських повстань, що розхитали Польську державу, стали могутнім прологом до Визвольної війни середини XVII ст.;

8) важливим внутрішнім геополітичним фактором діяльності козацтва стало визрівання ідеї утворення української державності, яка мала на цих землях міцні корені: від Київської Русі, до князівств періоду феодальної роздробленості, до напівавтономних Черкаського та Канівського староств часів Литовсько-Руської держави;

9) саме на території Середнього Подніпров'я визрівали головні суперечності між польсько-шляхетським пануванням, свавіллям владних структур, магнатів і вільнолюбивим населенням Центральної України в часи так званого “золотого десятиріччя” (1638–1648 рр.);

10) тут сформувалося керівне ядро повстання, визначилися його ватажки на чолі з Богданом Хмельницьким, творилося козацьке військо, відбулися перші переможні битви Визвольної війни середини XVII ст.;

11) в основі утвореної Української козацької держави були землі Середньої Наддніпрянщини, її столицею стало місто Чигирин, тут діяли основні державницькі структури – Резиденція гетьмана, Генеральна канцелярія, Скарбниця, дипломатичні установи, вирішувалися найбільш значимі державні та міжнародні справи;

12) зовнішні геополітичні чинники розвитку Середньої Наддніпрянщини, внутрішнє становище держави, недалекаглядність очільників держави після смерті Богдана Хмельницького призвели до руйнації державного організму, жорстокого протистояння між Лівобережною та Правобережною Україною. Саме тут, на Середньому Подніпров'ї найбільш повно проявилися негативні наслідки епохи Руїни – братовбивча громадянська війна, спроби непослідовної зовнішньополітичної орієнтації, господарське запустіння;

13) у часи гетьмана Петра Дорошенка Середнє Подніпров'я знову знаходиться в епіцентрі об'єднавчих процесів, відновлення Української козацької держави. Однак, в результаті вирішальних впливів сусідніх держав, сепаратизму окремих українських гетьманів, ці спроби не увінчалися успіхом. Після руйнівних Чигиринських походів 1677, 1678 років Чигирин перестає займати місце столиці, а Середня Наддніпрянщина за угодами між Польщею та Московською державою повинна стати незаселеною територією;

14) аналіз розвитку території Середнього Подніпров'я, його населення із найдавніших часів до кінця XVII ст., історичних подій, які відбувалися тут впродовж віків, дає нам право

стверджувати, що саме тут сформувався субстрат українського етносу, склалися основи української державності, були продемонстровані зразки національно-визвольної боротьби, в основі яких лежали традиції найдавніших часів давньоруської держави, українського козацтва.

Автохтонне населення Середнього Подніпров'я сформувалося в найдавніші часи. Як свідчать археологічні знахідки пізнього палеоліту, неоліту, трипільської, черняхівської, зарубинецької матеріальних культур, на цих землях *сформувався субстрат етносу, основою якого було осіле населення*, що займалося землеробством, скотарством. Унаслідок еволюційних процесів воно досягло значних результатів у своїй матеріальній та духовній культурі.

Саме тут діяли перші державні об'єднання, що входили до держави Антів, князівства Полян, зародилися державотворчі процеси, які привели до виникнення ранньо-феодальної держави східних слов'ян Древньої Русі. Саме з Середнім Подніпров'ям чимало дослідників пов'язують появу та походження слів “Русь”, “Україна”.

У часи монголо-татарської навали населення Середньої Наддніпрянщини вижило і вистояло, а не було знищене або витіснене на інші території, пронесло кращі традиції у наступні століття.

Загальновідомо, що українське козацтво є особливим, самобутнім явищем, що виникло у середньовічну добу і протягом кількох століть залишалося важливим фактором політичного, соціального і духовного



Мешканці Середньої Наддніпрянщини часів Давньої Русі



життя України. Козацтво, як соціально-політичне явище, справляло помітний вплив на формування української народності, розгортання національно-визвольної боротьби, захист населення, творення зародків української державності, розквіт самобутньої культури, звичаїв, які й понині називають козацькими. Тому цілком зрозумілим є той величезний інтерес до історії українського козацтва, його походження та еволюції, який особливо проявляється останнім часом.

У цьому контексті землі, населення Середнього Подніпров'я відіграли особливу роль у час виникнення козацтва та його розвитку. На формування козацтва на Середньому Подніпров'ї справили значний вплив події литовської доби, боротьба проти турецько-татарської агресії, наступу польської держави, католицької церкви, а також значні внутрішні процеси.

Коментуючи перші згадки про українських козаків, відомий український вчений-історик Михайло Грушевський бере під сумнів повідомлення М. Бельського про козаків Поділля, зазначаючи, що сам М. Бельський на 991-й сторінці своєї "Хроніки" перші відомості про козаків датує лише 1516 роком [17, 7, 89].

Виходячи з достовірних офіційних джерел, історик стверджує: "Про козаків в чорноморських степах чуємо в XIV і XV вв., але се козаки татарські, або неясні ще до своєї народності. Такі звістки, де говориться безсумнівно про наших українських козаків, маємо тільки з 1490-х рр. В 1492 р. хан кримський жалується, що Кияне й Черкасці погромили татарський корабель під Тягинєю, і князь литовський Олександр обіцяє пошукати того межі козаками на Україні"

[18, 175].



*Мешканці Середньої Наддніпрянщини в наші часи*

Козацьке населення Середнього Подніпров'я, по суті, знаходилося біля витоків створення військово-політичної організації українського козацтва Запорізької Січі, а також реєстрового козацтва.



*Козак Мамай. Народна картина*

Саме тут відбувалося найбільше зосередження козацького населення в кінці XVI – першій половині XVII ст., процес перетворення козацтва із стихійної сили у суспільно-політичне явище, яке стало на захисті всенародних інтересів. Про виняткову роль Середнього Подніпров'я в еволюційних процесах розвитку козацтва свідчать народні повстання кінця XVI 20–30-х рр. XVII ст., що розпочиналися, або ж відбувалися на цих землях.

У часи козацтва саме тут, на землях Середньої Наддніпрянщини, зароджувалися державотворчі процеси, які привели до утворення в середині XVII ст. української козацької держави.

Проблема виникнення і розвитку козацтва – одна з центральних в історії України. Існують різноманітні точки зору дослідників на природу цього унікального явища, яке вирішальною мірою вплинуло на всі сторони життя народу України, його суспільно-політичне та економічне існування протягом століть.

Надзвичайно слухним є зауваження В. Смолія, який вважає, що "причини, які зумовили виникнення козацтва, мали комплексний характер. До них належали економічні, політичні, військово-стратегічні, соціальні чинники. Ігнорування чи, навпаки, гіпертрофоване зображення будь-якого з них призводить

до спотвореної, деформованої реконструкції обставин появи і розвитку українського козацтва” [19, 62].

Незважаючи на різні точки зору на природу виникнення козацтва, абсолютна більшість дослідників, які займалися чи займаються вивченням цього явища в історії українського народу, одностайні у визначенні території, що відіграла вирішальну роль у час зародження та формування козацтва.

Такими землями вони називають Середнє Подніпров'я, Побужжя Брацлавщину – південне порубіжжя з Диким полем, з їх мужнім населенням, яке першим брало на себе удари кочового степу. Причому пріоритет вони віддають якраз Середній Наддніпрянщині [20].

Саме тут, на Середньому Подніпров'ї, як вказують історичні документи, літописні джерела, праці дослідників, знаходилися невеликі фортеці-замки, де, як писав М. Грушевський, “купчилися невеликі поселення зем'ян-шляхти, міщан і селян...” І сюди, на вільну іншу територію, від утисків польської шляхти йшов потік втікачів, де вони знаходили свободу [18, 135].

Важливість цього питання обумовлена й тим, що протягом тривалого часу населення Середнього Подніпров'я носило назву “черкаси”. Тобто, постало питання, який же зв'язок між назвою міста та назвою населення, що з них є первісним.

Як вже вказувалося, назва “українці”, розпочинаючи з кінця XII ст., вживалася стосовно населення Середньої Наддніпрянщини, а з XVII ст. поширилася на всю етнічну територію України.

Пізніше, водночас з нею, населення центральної части-



Жителі краю у XIX ст.

ни України – Середньої Наддніпрянщини в XVI–XVII ст. називалося також “черкасами” [21, 86].

Назвою “**черкаси**” офіційно іменувалися українці Середнього Подніпров'я в актах Російської держави, починаючи з XVI ст. аж до першої половини XVIII ст. [22]. При цьому існувало уявлення і про притаманну лише для них характерну культуру та звичаї “старочеркаской обыкности” [23, 19].

Слід зауважити, що чимало авторів наводять твердження про те, що населення Середнього Подніпров'я носило назву “черкаси”, однак переважна більшість з них не вдається до розгляду природи його появи й тому, незважаючи на появу останнім часом праць, у яких вивчається це питання, проблема залишається до кінця нез'ясованою [24].

Існує кілька науково обґрунтованих гіпотез щодо походження етноніму “черкаси” і його розповсюдження як назви населення Центральної України. Тут слід зауважити, що ця назва, як вказують дослідники, ніколи не вживалася щодо українців із західних територій України, Волині [24, 104]. А в документах, датованих 1546 роком, назва “черкаси” не розповсюджувалася і на жителів Києва.



Одяг заможних жінок Середньої Наддніпрянщини

Однією із версій є припущення про вирішальне значення українсько-північно-кавказьких зв'язків, і особливо зв'язків з адигейцями та кабардинцями, що відомі під збірною назвою “черкеси”. Одним із перших ввів в обіг “черкеську” гіпотезу російський історик І. Болтін. У своїй двотомній роботі з історії Росії він наводить твердження про переселення з так званих Ахматових

слобід Курського князівства групи черкес із Бештау та П'ятигір'я на Середнє Подніпров'я. Зокрема, він записав: "Ахмет баскак татарский курского княжения, призвав черкес из Бештау, населил ими слободы под именем казаков. Разбои и грабежи причиняемые ими, произвели многия на них жалобы, для коих наконец Олег князь курский, разорил их жилища: многих из них побил, а прочие разбежались. Сии совокупляся с русскими беглецами, не обретая там безопасности, ушли в Канев к баскаку, а сей по просьбе их, назначил им место к пребыванию их ниже по Днепру, где они и построили себе городок, или приличнее острожок, и назвали Черкасы, по причине, что главный их атаман да и несколько их казаков пороною были черкесы..." [19, 344].

Далі І. Болтін вказує, що з часом північно-кавказький елемент розчинився у місцевому населенні. За І. Болтіним, *Черкаси* засновано у 80-х роках XIII ст. [25, 346–347].

Цю гіпотезу поділяли історики XVIII ст. О. Рігельман, О. Шафонський, М. Антоновський, однак час переселення, а відтак і виникнення міста Черкас, вони називали інший.

Про розбої "бесерменів" в Курському і Липецькому князівствах є записи у Воскресенському літопису і датуються вони 80-ми роками XIII ст., на що вказує М. Карамзін [26, 90], але там не описується переселення їх на будь-які інші землі. Посилаючись на літописи, *Ахматові слободи* описує також С. Соловйов, але й він не вказує, що переселилися вони на Подніпров'я [27, 207].

Все це викликало у значної частини істориків сумніви щодо достовірності розміщення на Курській землі черкеських слобід, тим більше, що не вдалося підтвердити їх існування і в результаті археологічних розкопок.

Тобто, події, що описувалися літописцем і дослідниками XVIII ст., збігаються за описом, і часом. Однак у Воскресенському літопису не йдеться про те, звідкіля прийшли "бесермени" на Курщину, отож, невідомо, чи це були саме черкеси, а також не йдеться і про переселення їх саме на Подніпров'я.

Та все ж, вказані автори, а також відомий російський історик В. Татищев [28, 324–325], називають їх вихідцями із П'ятигір'я і

Кабарди і вказують, що переселилися вони саме на Середнє Подніпров'я. Ймовірно, І. Болтін та В. Татищев користувалися ще якимись джерелами, які не дійшли до нашого часу.

Відомий російський історик М. Карамзін висунув іншу гіпотезу. Він вважав, що припущення І. Болтіна та В. Татищева про переселення частини черкесів на Подніпров'я є вигадкою. Він схилився до думки, що черкаси це не що інше, як *торки і берендеї*, і місто було "названо їх іменем" [20, 90]. Історик наводить тут відомий запис у Воскресенському літописі про те, що чорних клобуків називали черкасами.

Дискусію навколо цих двох гіпотез продовжили інші історики минулого століття. Зокрема, Д. Бантиш-Каменський дотримувався північнокавказької версії етноніма "черкаси". Він свою думку обґрунтовує схожістю українських козаків з народами Північного Кавказу в побуті, звичаях. "...Одно название, одинаковый нрав, одинаковая склонность к набегам подтверждают сию догадку", – пише він [29, 1, 109]. Історик також підтримує думку про те, що переселенці швидко асимілювалися з місцевим населенням, передавши йому свою назву "черкеси".

Відомий російський історик М. Полевой категорично заперечував черкеську версію походження етнотопоніма "черкаси", заперечує він і версію М. Карамзіна про походження цієї назви від торків та берендеїв. Він вважав, що пояснення до Воскресенського літопису "чорныя клобуки иже зовымия черкасы" – це пізніша вставка, якої немає в інших списках цього літопису. М. Полевой висуває свою версію походження слова "черкаси" від турецьких слів "чер (дорога, шлях) і "корм'як" (перерізати, відрізати) [30, 370].

Видатний український історик та етнограф М. Максимович, відстоюючи думку про місцеве походження українського козацтва, вважав, що на формування місцевого населення, тобто "черкас", мав певний вплив північно-кавказький елемент. "Черкасы до гетманства Богданова, – писав він, – были главным городом казацкой Украины, по которому и казаки, и сама Украина звалась у москвитян "черкасами" [31, 677].

Тобто, виникнення етноніма “черкаси” М. Максимович поєднує з назвою міста. Перші згадки про саме місто *Черкаси* вчений відносить до часів Гедиміна близько 1320 року.

Український історик Я. Маркович у своїх дослідженнях приходить до висновку, що неправомірно пов’язувати етнонім “черкаси” з черкесами і більше схиляється до гіпотези М. Карамзіна [32, 35].

Аналіз сучасних пошуків у цьому напрямку дає у своїй праці Ф. Горленко в журналі “Советская этнография”. Автор, на основі проведеного дослідження, схиляється до думки, що “свидетельства разных по времени и происхождению письменных источников в пользу одного и того же факта наличия поселенцев черкесов в Поднепровье в XIII–XIV вв. не составляет сомнения в его достоверности” [33, 105].

Він наводить цілий ряд доказів подібності звичаїв, культурно-побутових паралелей між українським та північно-кавказькими народами. Та автор сам же зауважує, що в гіпотезі північно-кавказького походження назви частини українців черкасами залишається чимало нез’ясованих моментів.

На нашу думку, у цій праці не враховані погляди О. Рігельмана, О. Шафонського, М. Антоновського, М. Максимовича, які наполягали на місцевому походженні назви “черкаси”, а також те, що черкаське козацтво було місцевим, українським явищем.

Тобто, ми бачимо цілком протилежні точки зору, які не дають відповіді на головні питання: коли виникло місто Черкаси, яка природа назви “черкаси”. Тому ця проблема потребує глибокого аналізу, спеціальних поглиблених досліджень істориків та етнографів, пошуку нових писемних джерел, архівних матеріалів, проведення спеціальних археологічних досліджень.

Безумовно, на населення Середнього Подніпров’я, як порубіжної території, мали значний вплив неслов’янські компоненти, переважно тюркські та іранські, а також, можливо, і північно-кавказькі. Однак їх слід розглядати як незначні вкраплення, що дуже швидко асимілювалися з місцевим населенням.

Ми детально зупинилися на характеристиці території, населення Середньої Наддніпряниці на різних етапах історії

українського народу, з метою показати їх унікальність та особливу роль у етнотворенні, зародженні та становленні державності, активній участі у національно-визвольній боротьбі.

Ми глибоко переконані у тому, що ця територія впродовж століть є цілком сформованим етнічним регіоном із притаманним йому господарським способом економічного життя, особливостями культурного та релігійного розвитку, мовно-діалектичними, етнографічними особливостями, способом ведення домашнього господарства, традиціями, звичаями, має свою, притаманну саме цій території історію повсякдення.

Важливу роль у ній відводиться способам заготівлі продуктів, приготування страв, традиціям та етикету споживання. Саме про це піде мова у подальших розділах книги.

### Використана література

1. Чабан А. Ю. Історія Середньої Наддніпряниці / А. Ю. Чабан. – Черкаси, 2011. – 640 с.
2. Ключевский В. Курс русской истории / В. Ключевский. – Ч. I. – М., 1987. – Т. I.
3. Бучинский И. Климат Украины в прошлом, настоящем и будущем / И. Бучинский. – К., 1987. – С. 93.
4. Украинская Советская Социалистическая республика. – К.: УРЭ, 1985. – С. 446, 448.
5. Діброва О. Географія Української Радянської Соціалістичної республіки / О. Діброва. – К., 1958. – С. 91–92.
6. Бучинский И. Климат Украины в прошлом, настоящем и будущем / И. Бучинский. – К., 1987. – С. 191; Історія міст і сіл Української РСР. Черкаська область. – К., 1972. – С. 10.
7. Бучинский И. Климат Украины в прошлом, настоящем и будущем / И. Бучинский. – К., 1987. – С. 103; УССР. К.: УРЕ. – 1985. – С. 446, 481. Діброва О. Географія УРСР / О. Діброва. – К., 1958. – С. 101–102; УССР. – К., УРЕ. – 1985. – С. 62–73; Природа Черкащини. – К., 1971. – С. 511.
8. Грушевський М. Історія української козащини / М. Грушевський. – Київ, Вітчизна, 1989–1991.

9. История русов или Малой России. – Москва, 1846.
10. Хвойка В. Раскопки 1901 г. в области трипольской культуры / В. Хвойка // ЗРАО, 1904. – Т. 5. – Вып. 2. – С. 12–20; Шмаглий Н. Крупные трипольские поселения в междуречье Днепра и Южного Буга // Тез. докл. XVII конф. ИА АН УССР “Археологические исследования на Украине в 1976–1977 гг.” Ужгород, 1978. – С. 41–42.
11. Спицин А. Расселение древнерусских племен по археологическим данным / А. Спицин // Журнал Министерства народного просвещения. – Спб., 1899. – Т. 7. – С. 22.; Седов В. Восточные славяне в VI–XIII вв. / В. Седов. – М., 1982.
12. Див.: Славяне Юго-Восточной Европы в предгосударственный период. – К., 1990. – С. 5.
13. Грушевський М. Ілюстрована історія України / М. Грушевський. – К., 1991. – С. 32. Крип'якевич І. Історія України / І. Крип'якевич. – Львів, 1990. – С. 28;
14. Повесть временных лет. – М., 1950. – С. 13–15.
15. Крип'якевич І. Історія України / І. Крип'якевич. – Львів, 1990.
16. Коринный Н. Переяславская земля. X – первая половина XIII века / Н. Коринный. – К., 1992.
17. Грушевський М. Історія України-Руси / М. Грушевський. – К.-Львів, 1909. – Т. 7.
18. Грушевський М. Ілюстрована Історія України / М. Грушевський. – К., 1991.
19. Смолій В. Феномен українського козацтво в загальноісторичному контексті / В. Смолій. – К.: УІЖ. – 1992. – № 5.
20. Крім вже згаданих робіт слід назвати також праці: Антонович В. Коротка історія козащини. – К., 1991; Каманин І. К вопросу о казачестве до Богдана Хмельницкого. Чтения в историческом обществе Нестора-летописца. – К., 1894; Крип'якевич І. Богдан Хмельницький. – Львів.: 1990; Сергієнко Г. Вільні люди на Дніпрі. – К.: Радянська Україна. – 1991, 15 червня; Стороженко А. Стефан Баторий и днепровские казаки. – К., 1904. Винар Л. Огляд історичної літератури про початки української козащини”. – Укр. історик. – 1965. – Ч. I. Дорошенко Д. Нарис історії України. – Мюнхен. – 1991.
21. Шекера І. Основні етапи формування етнічної території української народності в період зрілого феодалізму / І. Шекера //

- Українська народність: нариси соціально-економічної та етно-політичної історії. – С. 128.
22. Акты Московского государства. Спб., 1890. – Т. 1; 1896. – Т. 2; 1901. – Т. 3.
  23. История Русов или Малой России. – М., 1846.
  24. Горленко Ф. Об этнониме Черкассы в отечественной науке конца XVIII – первой половины XIX в. / Ф. Горленко. – М.: Советская этнография. – 1982. – № 3. – С. 98–115; Пономаренко М. Черкаси: таємниця топоніма / М. Пономаренко. – К.: УІЖ. – 1991. – С. 67–77.
  25. Болтин И. Примечание на историю древняя и нынешняя России. Г. Леклерка, сочиненные генерал-майором Иваном Болтиным. – Спб., 1788. – Т. 1.
  26. Карамзин Н. История государства Российского. Пр. к тому II.
  27. Соловьев С. История России с древнейших времен / С. Соловьев. – Т. 3.
  28. Татищев В. История Российская / В. Татищев. – М.-Л., 1962. – Т. I.
  29. Бантыш-Каменский Д. ...История малой России... – М., 1722. – Т. I. – М.: Московский телеграф. История русского народа. 1830. – Т. II.
  30. Полевой Н. Рецензия на кн. “История малой России” / Н. Полевой. – Ч. 13
  31. Максимович М. Откуда идет русская земля по сказанию Несторовой повести... / М. Максимович. – Собр. соч. в 3-х т. – К., 1876. – Т. 1.
  32. Маркович Я. Записки о Малороссии, ее жителях и производстве / Я. Маркович. – Спб., 1798. – Ч. 1.
  33. Горленко Ф. Об этнониме Черкассы в отечественной науке конца XVIII – первой половины XIX в. / Ф. Горленко. – М.: Советская этнография. – 1982. – № 3. – С. 98–115.

# РОЗДІЛ II

## СТРАВИ СЕРЕДНЬОЇ НАДДНІПРЯНЩИНИ В ІСТОРИЧНІЙ РЕТРОСПЕКТИВІ

### В ЧАСИ ТРИПІЛЬЦІВ

Субстратом (основним чинником), виникнення українського етносу був місцевий (автохтонний) елемент, що почав формуватися в неолітичній добі (новому кам'яному віці), що тривала від 5000 до 1800 р. до н. е. Основою його було осіле населення, що почало займатися хліборобством, приручило худобу. В ході еволюційних процесів воно досягло значних результатів у своїй матеріальній культурі.

Які страви, освячені традицією, мають бути на столі? Ті самі, що були в неолітичних предків! Кутя (каша з нерозмеленого зерна) – це ж найстаріший спосіб споживання зерна. Мак, горіхи, мед, гриби, риба, садовина, городинка – усе те, що виростили, назбирали й наготували з дарів природи весною, літом і восени. Це є наочним свідченням того, що ми є нащадками славних трипільців, а може, й давніших предків-мізинців (двадцять тисяч років до нашої ери).

Покоління, що в подальшому займали цю територію, успадкували і традиції в кухні та їжі. До культур, що вирощували трипільці, відносились злакові, наприклад, ячмінь, пшениця, просо, бобові. Займались скотарством – вирощували велику рогату худобу, кіз, свиней, овець, поважали рибальство, мисливство. Рецептів приготування тогочасної їжі, звісно, не збереглося.

Можна тільки дізнатися за археологічними знахідками, в чому вони готували собі їжу, і на підставі цього вже робити певні висновки. Трипільці мали безліч видів гончарних виробів, мали куполоподібну піч, а це все свідчить, що страви у них були варені, тушковані, печені, що з борошна випікались коржі. Згодом коржі пеклись і на кожен день, і на ритуальні потреби, як коржі з маком на Маковія – шулики, на осінні свята – коржі з грушами або зі сливами.

Ритуальна їжа взагалі бере початок з давніх давен, і те, що при її приготуванні використовують пшеницю або ячмінь – для куті, або ж гороху та риби на поминання або на Святвечір, теж свідчить про те, що ці страви прийшли до нас із сивої давнини. В Європі горох застосовували в їжу вже більше ніж 10 000 років. Крім цього, до столу трипільці викладали молочні або м'ясні наїдки, дуже полюбили рибу, про що свідчать знайдені кістки в поселеннях. Риба взагалі була дуже доступним та легким продуктом раніше, чого, на жаль, вже не скажеш про сьогоднішній день.

Кухня трипільців, як стверджують дослідники, на основі археологічних знахідок, була досить різноманітною, відрізнялася значною кількістю страв і нагадувала українську. Щоденними основними стравами була каша із часником і прісний хліб. У святковій їжі трипільці вживали також м'ясні блюда, різноманітні пиріжки, короваї, плетінки і бублики із дріжджового тіста.

Пили молоко, кумис, пиво, брагу, а також чаї із лікарських трав. Це підтверджують археологічні знахідки поселень і курганів трипільців. Варто зазначити, що трипільські кургани специфічної округлої форми, часто їх форма відтворювалася у ритуальній їжі [4,125].

## ХАРЧУВАННЯ У ЧАСИ ДАВНЬОЇ РУСІ

Давньоруські літописи, згадуючи про продукти харчування, на перше місце ставлять жито (“того же лета рожь не родися по всей нашей земли и дорого бысть жито” — 1229 р.), просо (“И бе видети страшно, идяху къ полунощнымъ странам, ядуще траву и проса” — 1241 р.), ячмінь (“хлеб ячьнь”), а вже потім пшеницю, гречку та інші злакові [4, 125].

Разом із тим, достатнього розвитку за часів Київської Русі досягли тут галузі господарства: городництво, садівництво, бджільництво, домашнє скотарство. Опосередкованим свідченням цього можуть бути страви на княжому столі, згадані в літописі: “Брашно много и различно: тетеря, гоуси, жеравие, ряби, голоуби, коури, заяци, елени, вепреве дичина”, або: “Горохъ съ яслы, икра и медь” [4, 118].

Звичною стравою, наприклад, ченців Печерського монастиря XI ст., як свідчить “Житіє” Феодосія, був здебільшого житній хліб, сочиво (варений горох та інші варені стручкові) або каша та варена й помащена олією городина; в скоромний день — сир, в пісний — риба, але це вже була присмака, і давали тільки “мало рыб”; в свято їли часом хліб з ліпшої муки або навіть якісь тістечка (“хлебы чисты зело, друзии же от них съ медомъ и съ макомъ творени”) [5, 93].

Сухий хліб, варена немащена городина і вода такою була повсякденна страва монастирських монахів. Хліб вважався більшою розкішшю, ніж сочиво.

Таке меню, писав М. С. Грушевський, було в цілому характерним і для бідніших верств давньоруського населення. Щодо меню заможніших, то про нього дає уявлення “урок” княжих урядників, у якому перелічуються продукти, необхідні для “вирника” та його “отрока” (слуги): щодня хліб, по “уборку” пшоно й горох (в інших випадках хліба й пшоно має дістати стільки, скільки з’їсть), далі дві курки, а крім того, на тиждень бичок або “полоть” м’яса, щодня “головажня” солі й відро солоду на пиво, в скоромний день — сир, а в піст замість м’яса — риба [3, 23].

Набір означених страв у цілому був характерним для народної їжі, хоча траплялися і голодні роки, коли основною стравою була лобода. Лобедник, як зазначається у Києво-Печерському патерику, “събирал таковое зелие... руками стираа, творяше хлебы и раздаваше неимущимъ отъ глада изнемогающимъ” [4, 21].

Кулінарія давньоруського населення складалася як кулінарія народу, котрий мав високу агрокультуру і культуру взагалі. Адже про це свідчить різноманітний і оригінальний асортимент страв, розвинена система звичаїв, пов’язаних із харчуванням.

Щодо асортименту страв, то він відзначався особливою розмаїтістю, включаючи і парену та печену ріпу, і варене м’ясо, і юшку, і варену та квашену сочевицю, і пряжений рівіфь, і печеню з курки, качки, журавля та чаплі, і сири-короваї, і млинці та вареники з сиром, і просол та суш, (солену та сушену рибу), і сковрадники, пряжмо та опресноки — прісні хліби, а також хліби кислі, у тому числі і коврижки, і кисілі із ситою. З напоїв особливо поширеними були різноманітні кваси, сировець, мед та пиво: “Сватба пристроена, меды изварени, невеста приведена, князи позвани”, а також сити: “Ядыхом мяса, лукъ и хлебы до сыти”, а в середовищі знаті — вино [2].

## ПРОДУКТИ ТА СТРАВИ РУСИЧІВ

У Давньоруському літописі (986 р.) зазначалося, що русичі “ядяхомъ мяса, лукъ и хлебы до сыта” [4, 25].

У своєму “Повчанні” Володимир Мономах, опираючись на традиції русичів, свій власний життєвий досвід заповідав молоді: “Лжі остерігайтесь, і п’янства, і блуду, бо в них гине душа і тіло. Куди б ви не йшли і якими шляхами по своїх землях, не давайте отрокам чинити пакості, ні своїм, ні чужим, ні в селах, ні в житлах, щоб не проклинали вас. Куди не підете і не станете, напійте і нагодуйте стражденного, а найбільше шануйте гостя, звідки б він до нас не завітав, чи простий чоловік, чи знатний, чи посол, якщо не можете (пошанувати його) дарами, то їжею і питвом: бо вони мимоходом прославлятимуть чоловіка по всіх краях або добрим, або злим” [5].

Микола Костомаров називає гостинність русичів головною добродією [6].

Кулінарні традиції нашого народу сягають своїм корінням у далеке минуле. Ще в дохристиянській Русі, коли відзначалося веселе народне свято Масляна і богам приносили безкровні жертви, щоб умилостивити їх, були відомі такі страви Київської Русі, які були колись ритуальними, як каша, млинці, весняні жайворонки та інша середньовічна кухня.

Дещо пізніше з'явилася кутя – спеціальна обрядова каша, яку готували із зернових з додаванням меду. З борошна випікали хліб – спочатку це були прісні коржі, а потім калачі і пироги, які готували на меду.

Жарка на вугіллі була характерна для всіх народів, у тому числі і для русичів із глибокої давнини. Але більш звичайним і поширеним способом приготування м'ясних страв вважалося варіння і смаження у печях. Такою була кухня Київської Русі і пізнішого часу. Були також різноманітні напої, такі як хлібний квас, узвар, ягідні і фруктові соки, настоянки, медовуха та інші. Медовуха – це напій на основі бджолиного меду.

У Київській Русі буряк почали вирощувати вже в X столітті. Сюди він був завезений із Візантії.

Первинною окрошкою була тюря – давня страва Київської Русі.

На особливу увагу в харчуванні заслуговують заборони, які здебільшого мають давнє походження.

Одною з найпоширеніших заборон, адаптованих християнською релігією, є постування. Взагалі заборона споживання їжі тваринного походження у певні дні може й мала б раціональний характер, якби постування не охоплювало близько половини календарного року. Деякі з заборон, продиктованих християнством, були засвоєні ще за часів Київської Русі (заборона на споживання конини), деякі (споживання крові і, таким чином, страв типу кров'янки) ігнорувалися народом, і багатівікова боротьба християнської церкви проти “нечистої трапези” залишалася марною.

Проте, окремі з раціональних заборон і пов'язаних із ними звичаєвих обмежень продовжували існувати протягом століть. Так заборонялося споживати дохлих тварин, не допускалися до спільної трапези люди, які знімали з тварин шкури [7].

## СТРАВИ КОЗАЦЬКІ

У часи козацькі, а це середина XV–XVIII ст. характер харчування мешканців Середньої Наддніпрянщини обумовлювався особливостями розвитку цієї території, оскільки тут тісно переплелися традиції осілого населення, так званих “гречкосіїв”, а також вільного козацького населення, певні відмінності були і за матеріальними статками, релігійністю, частково особливостями місцевості, де вона мешкали.

Загалом же кухня цього періоду відзначалася достатньою різноманітністю. На столах простого люду переважала груба рослинна їжа з городу, ланів, саду, лісу: столовий буряк, капуста,





огірки, цибуля, яблука, груші, ягоди, гриби, горіхи тощо. Широке застосування картоплі у стравах Середньої Наддніпрянщини розпочалося у 20-х роках XIX ст. Козацька верхівка, так звані “дуки” могли дозволити собі вживати привезені з далеких країн продукти: чай, каву, імбир.

Переважно у великі свята, заможні частіше, наші краєви вживали м'ясні страви: свинину і яловичину, тушкованих, смажених курей, качок, гусей, м'ясо впольованих звірів. Їли також сири, а страви зажарювали смальцем, олією, вершковим маслом. Обов'язковим атрибутом кожного сніданку, обіду чи вечері був хліб. Готували до столу різноманітні юшки, куліші, галушки, локшину, гречані пампушки тощо.

Широко вживаною була риба: сушена, в'ялена, варена, копчена, солена, печена. Як правило, це була риба із місцевих водойм: щука, карась, лин, лящ, сом, плотва. Козацька старшина, вище духовенство могло поласувати і рибою заморською: осетриною, фореллю, вугрями та ін.

Пили городові та низові козаки “варенуху”, пиво, горілку, “мед” (“медовуху”), всілякі вина, в тому числі й заморські.



Я. Маркович називає такі види спиртних напоїв, що їх він уживав особисто: горілки – проста і подвійна; настоянки та наливки – слив'янка, вишнівка, ганусова, дулівка, полинівка, алембикова, ржона, царгородська, персикова, карбунколова, цинамонова; вина – угорське, волоське, бургунське, кіпрійське, пиво – коропське. І це ще далеко не повний перелік [8, 28].

Низові козаки відзначалися невибагливістю у вживанні їжі. Про них говорили: “Запорожці як малі діти: дай багато – все з'їдять, дай мало – будуть задоволені”. У домашніх умовах їжа козаків не відрізнялася від їжі селян. Ті ж, хто значний час перебували у походах задовольнялися в'яленою, сушеною, солоною рибою. Дніпро і його заплави вдосталь задовольняли попит на неї. Сушену рибу в походах кришили в різні варива. І ікру з осетрових здобували спритні козацькі риболови, і жир з потрухів виварювали, який або солили, або вживали у юшках. Шматки червоної риби, наприклад, солили і вживали з хлібом “подібно до шинки”.

У шані у козаків були різні рибні юшки, які варилися в мідних казанах і для їжі розливалися по “ваганкам”, – невеликим дерев'яним коритам. Юшку нерідко їли разом із крутою “тетерею” – пшоняною кашею, до якої під час кипіння додавалося кисле житнє тісто.

Варена риба “шляхетних” порід (осетри, коропа, соми) подавалась окремо або на підстилці з очерету, або ж на “стяблі” на дошці з видовбаною серединою, щоб не стікала юшка. Іноді варену чи печену рибу поливали приправою із часнику з сіллю та олією, яку називали “саламуром” або “льоком”.

Козацькі традиції відзначалися суворим дотриманням християнських постів, які на рік передбачали 189 днів харчування без вживання продуктів тваринного походження. У походах, як правило, козаки вживали сухарі, крупи, особливо пшоно, сушену рибу. Вживання спиртних напоїв категорично заборонялося, аж до страти. Інколи козаки могли вживати і конину, хоча це заперечувало власним переконанням щодо коня, як бойового помічника, а також церковним традиціям.

Зовсім інакше складалося життя козаків-зимівників, що жили у степу по зимовищам. Зимовище – це невеликі хутори, розташовані по берегах річок, по островах, ярах. У кожному було декілька хатин для житла і господарські споруди. Селилися у зимівниках сімейні запорожці, що залишили січову службу, старшини, що віддалялися в степ із своєю челяддю. У насмішку козаки називали зимівників “гнездюками”, “баболюбами” і “гречкосіями”.

Вони обробляли землю, розводили худобу, влаштовували пасіки і збирали мед, вирощували сади, обробляли городи, займалися полюванням, бортництвом, ловили рибу, вели дрібну торгівлю, обмін вирощених продуктів на сіль. Спосіб їх харчування відрізнявся від січових козаків і був наближений до традиційного середньонадніпряньського, адже переважна більшість із них були вихідцями із волості, тобто із Середнього Подніпров'я.

### ОПИС ТРАДИЦІЙ ТА ПОБУТУ УКРАЇНЦІВ Г. Л. ДЕ БОПЛАНА

Ось як оповідає про традиції, побут та звичаї французький дослідник Г. Л. де Боплан у своєму “Описі України”: “Вони сповідують грецьку віру, яку по-своєму називають руською [Rus], 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. Зате, я гадаю, навряд чи жоден інший народ у світі давав би собі стільки волі у питті, як вони, бо не встигають протверезіти, як одразу (як-то кажуть) починають лікуватися тим, від чого постраждали. Однак усе це тільки під час дозвілля, бо коли вони воюють або коли задумують якусь справу, то вкрай тверезі.

Окрім одягу, в них немає нічого простацького. Вони дотепні, кмітливі, винахідливі і щедрі, не прагнуть до великого багатства,



Титульна сторінка книги Г. Л. де Боплана

але надзвичайно кохаються у своїй свободі, без якої не уявляють життя: саме через це вони такі схильні до бунтів та повстань проти місцевих вельмож, як тільки відчують утиски.

Тому рідко минає 7–8 років без того, щоб вони не бунту-

валися і не піднімалися проти них. Поза тим усім це люди віроломні, зрадливі, підступні, яким довірятися можна, лише добре розваживши” [9, 31–32].

Описуючи харчові запаси та їх зберігання козацьким населенням, Боплан вказує: “Сухарі знаходяться у великій бочці заввишки 10 стіп, на 4 стопи в діаметрі, яку міцно прив'язують. Сухарі витягають через втулку. Беруть із собою також барильце з вареним пшоном і діжечку з борошном, розведеним на воді, яке їдять, змішуючи з пшоном, всі разом, що вони дуже цінують; цей наїдок служить їм і їжею, і питвом, він має кислуватий смак і називається “саламаха” [salamahe], тобто, пречудова страва.

Щодо мене, то я не знайшов у ньому вишуканого смаку, а коли й вживав його під час своїх мандрів, то лише тому, що не знайшлося нічого кращого. 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 [8, 57]. ...якщо не тямиш пити горілку, пий саму воду” [9, 60].

Боплан показує і особливі способи приготування їжі козаками: “Пригадую, як одного разу я зустрів на річці Самарі козака, котрий варив рибу у дерев'яному цеберку (яке поляки і козаки чіпляють позаду луки до сідла, щоб напувати коней). Для

цього він розпікав на вогні гальку, а потім кидав її на дно [цеберка], повторюючи це доти, доки вода не закипіла і риба не зварилася. На перший погляд така вигадка здається примітивною, однак вона не позбавлена глузду” [9, 72–73].

## СТРАВИ, ВІДОМІ ІЗ ХVІІІ СТОЛІТТЯ

### Кулінарні шедеври у поемі І. Котляревського "Енеїда"

Чи не найбільш повно козацькі страви описані Іваном Петровичем Котляревським у його безсмертній "Енеїді". Ця книга посправжньому може вважатися кулінарним підручником, у якому називаються традиційні страви українців, частина з яких нині незаслужено забуті. У книзі широко представлена Полтавщина, із її неперевершеними кулінарними шедеврами. Однак варто зазначити, що переважна більшість згаданих у "Енеїді" страв, мали поширення і в Середній Наддніпрянщині, оскільки її лівобережна частина входить до досліджуваної нами території.

У поемі представлено і етикет споживання, нехай у іронічній формі, однак він дає змогу відтворити застілля незможних і заможних, харчові захоплення, традиції вживання алкогольних напоїв.



*Поклали шальовки соснові,  
Кругом наставили мисок;  
І страву всякую, без мови,  
В голодний пхали все куток.  
Тут з салом галушки лигали,  
Лемішку і куліш глитали,  
І брагу кухликом тягли;  
Та і горілочку хлистали, –  
Насилу із-за столу встали  
І спати послі всі лягли.  
Зевес тогді кружав сивуху  
І оселедцем заїдав;  
Він, сьому випивши восьмуху,  
Послідки з кварти виливав.  
Пили на radoщах сивуху  
І їли сім'яну макуху,  
Покіль кликнули їх за стіл.  
Тут їли розній потрави,  
І все з полив'яних мисок,  
І самі гарнії приправи  
З нових кленових тарілок:  
Свинячу голову до хрину  
І локшину на переміну,  
Потім з підлевою індик;  
На закуску куліш і кашу,  
Лемішку, зубці, пугрю, квашу  
І з маком медовий шулик.  
І кубками пили слив'янку,  
Мед, пиво, брагу, сирівець,  
Горілку просту і калганку,  
Дідона рано ісхотилась,  
Пила з похмілля сирівець [10, 3].*

І. Котляревський в алегоричній формі показує гостинність українців, різноманітність святкового столу:

Ацест Енею, як би брату,  
 Велику ласку показав  
 І, зараз попросивши в хату,  
**Горілкою** поцастовав;  
 На закуску наклали **сала**,  
 Лежала **ковбаса** чимала  
 І **хліба** повне решето.  
 Троянцям всім дали **тетері**  
 І відпустили на квартирі:  
 Щоб йшли, куди потрапить хто.  
 Тут зараз підняли **бенкети**,  
 Замурмотали, як коти,  
 І в кахлях понесли **пашкети**  
 І **киселю** їм до **сити**;  
 Гарачую, м'яку **бухінку**,  
 Зразову до рижків **печінку**,  
 Гречаних з часником **палпух**.  
 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 [10, 4].

Про те, що трапеза відбувалася явно не часи посту засвідчують такі промовисті рядки використання м'ясних страв:

І **м'яса** в казанки наклали,  
 Варили страву і пекли.  
 П'ять казанів стояло **юшки**,  
 А в чотирьох були **галушки**,  
**Борицу** трохи було не з шість;  
**Баранів** тьма була варених,  
**Курей, гусей, качок печених**,  
 Досита щоб було всім їсть.  
 Цебри **сивушки** там стояли  
 І **браги** повнії діжки;

Всю страву в **вагани** вливали  
 І роздавали всім **ложки** [9, 5].

І знову про різноманітність страв свідчать такі рядки:

Там **лакомини** різні їли,  
**Буханчики** пшеничні білі,  
**Кислиці, ягоди, коржі**  
 І всякі різні витребеньки [10, 5].

Про напої козацьких часів свідчать такі рядки:

Люльки курили, полягавши,  
 Або **горілочку** пили,  
 Не **тютюнкову** і не **пінну**,  
 Но **третьопробну, перегінну**,  
 Настоянню на **бодян**;  
 Під челюстями **запікану**,  
 І з **ганусом**, і до **калгану**,  
 В ній був і **перець**, і **шапран** [9, 14].

Про десерт та інші лакомства, які вживалися в ті часи, довідуємося із наступних римованих рядків:

І ласощі все тільки їли,  
**Сластьони, коржіки, стовпці**,  
**Варенички** пшеничні, білі,  
**Пухкі з кав'яром буханці**;  
**Часник, рогіз, паслін, кислиці**.  
**Козельці, терн, глід, полуниці**,  
**Круті яйця з сирівцем**  
 І дуже вкуснню **яешню**,  
 Якусь німецьку, не тутешню,  
 А запивали все **пивцем** [10, 14].

Диковинки коли б достать:  
**Повидла, сала, осятрини** [10, 34].

Переваги української кухні звучать у рядках:

*Що ваші грецьські ковбаси!  
Що ваш первак, грушевий квас! [10, 16]  
Чого прийшли ви, голодрабиці?  
Лигать латинській потапці? [10, 28]*

А про страви у часи посту читаємо наступне:

*Вбирали січену капусту,  
Шатковану, і огірки  
(Хоть се було в час м'ясопусту),  
Хрін з квасом, редьку, буряки;  
Рябка, тетерю, саламаху [10, 16].*

А тут йдеться мова про посуд козацьких часів:

*Барильця, пляшечки, носатку,  
Сулії, тикви, баклажки [10, 16].*

Про часи святкові:

*Вродилось ренське з курдимоном  
І пиво чорнеє з лимоном,  
Сивушки же трохи не з спуст;  
Де не взялись воли, телята,  
Барани, вівці, поросята;  
Латин прибравсь, мов на запуст.  
Готова страва вся стояла [10, 17].  
І кубками пили слив'янку,  
Мед, пиво, брагу, сирівець,  
Горілку просту і калганку [10, 28].  
Спішили всі за стіл сідять;  
Хоть деяка позастивала,  
Що мусили підогрівать.  
Просігне з ушками, з грінками  
І юшка з хляками, з кишками,  
Телячий лизень тут лежав;  
Ягни і до софорку кури,  
Печені різної три гури,  
Багацько ласих тож потрав [10, 22].*

З поеми стає зрозумілим, що автор добре знався на національних стравах. До того ж, показати характер і вдачу українців без їх ставлення до народної кухні просто неможливо. Українці, як відомо, люблять посмакувати і добре знають власну кухню.

*І зараз попросив до столу  
Латин Енеєвих бояр,  
Пили горілку до ізволу  
І їли бублики, кав'яр;  
Був борщ до шпундрів з буряками,  
А в юшці потрух з галушками,  
Потім до соку каплуни;  
З отрібки баба-шарпанина,  
Печена з часником свинина,  
Крохмаль, який їдять пани.  
В обід пили заморські вина,  
Не можна всіх їх розказать,  
Бо потече із рота слина  
У декого, як описать:  
Пили сикизку, деренівку  
І кримську вкусную дулівку,  
Що то айвовкою зовуть [10, 17].*

У поемі представлена вся кулінарна географія України, з її дарами:

*Лубенського шмат короваю,  
Корито опішнянських слив,  
Горіхів київських смажених,  
Полтавських пундиків пряжених  
І гусячих п'ять кіп яець;  
Рогатого скота з Лип'янки,  
Сивухи відер з п'ять з Будянки,  
Сто решетилівських овець [10, 18].*

І. П. Котляревський згадує у своїй поемі немало страв, які сьогодні вже призабуті. Це і зубці, і пугря, і кваша, і баба-шарпанина, і багато інших, які, за словами Котляревського, гості

із задоволенням "лигали", "глитали", при цьому ще й "замурмотали, як коти". Що ж до діапазону запропонованих страв, то він просто приголомшливий: від сім'яної макухи, яку із задоволенням їли закохана Дідона та Еней, до кав'яру і крохмалю, "який їдять пани":

*І в кахлях понесли пашкети  
І киселю їм до сити;  
Гарячую, м'яку буханку,  
Зразову до рижків печінку,  
Гречаних з часником пампух* [10, 22].

### СТРАВИ СЕРЕДНЬОЇ НАДДНІПРЯНЩИНИ СЕРЕДИНИ ХІХ СТОЛІТТЯ

У літературній спадщині нашого великого земляка Тараса Григоровича Шевченка також зустрічаємо немало поетичних рядків, присвячених стравам та напоям Середньої Наддніпрянщини. Мабуть, чи не найбільш відомим є його вірш "Садок вишневий коло хати", в якому засвідчено ідилію родинної вечері:

*Сім'я вечеря коло хати,  
Вечірня зіронька встає,  
Дочка вечерять подає,  
А мати хоче поучати,  
Так соловейко не дає* [10, 348].

Напівголодне дитинство Кобзаря закарбувалося навечно у його свідомості. Тому так щемно і з величезною повагою у його творчості звучить спомин про хліб, його скибину, зокрема у "Наймичці":

*Вернулися люди з рушниками  
З святим хлібом обміненим* [11, 291–292].

*А де ж ти діла паляницю?  
Чи може в лісі хто одняв?* [11, 294]



У "Москалевій криниці" поет пише:

*Подякував за хліб за сіль  
І за науку добрим людям* [11, 390].

У поемі "Відьма" згадується різдвяна обрядова страва – кутя:

*Стоїть кутя на покутті,  
А в запічку діти.  
Наплодила, наводила.  
Та нема де діти* [11, 332].



Тарас Григорович Шевченко

Чи у його поемі "Невольник" Т. Шевченко, згадуючи шмат хліба, пише:

*Іди лишень полудновать лагодь  
Гуляючи, як той казав  
Шматок хліба з'їсти* [11, 255-256].

*Не їсться, не п'ється, і серце не б'ється,  
І очі не бачать. Не чуть голови!  
Замість шматка хліба за кухоль береться* [11, 257].

*А ось ще осталося півбубличка!  
Й по шматочку дітям розділила* [11, 295].

А у вірші, який опісля став популярною народною піснею "У перетику ходила", поет знову повертається до випічки із тіста:

*Утоптала стежечку через яр,  
Через гору серденько на базар.  
Продавала бублики козакам* [11, 450].

Кобзар добре знався на обрядових та святкових стравах та напоях. Неодноразово він згадує у своїх поезіях коровай, кутю, підготовку до обрядів. Так у поемі "Наймичка" він пише:



Через тиждень молодиці

**Коровай** місили.

...Та вареною частує  
на весілля просить.

...В хаті і надворі  
І жолоби викотили  
З нової комори.

Скрізь порання: печуть, варять,  
Вимітають, миють... [10, 292].

Про козацькі та заморські напої Т. Шевченко пише у поемах “Гайдамаки”, “Наймичка”, “Невольник”, вірші “Москалева криниця”:

...А **поставець** по столу гуляє [11, 79].  
Ой гоп того дива!

Наварили ляхи **пива**, [11, 95]  
А діточкам черевички,

**Фіг та винограду**.

А всім в купі – червоного

**Вина** з Царєграду

Відер троє у барилі,

І **кав'яру** з Дону... [11, 297].

Чи так, чи не так,

Уродив **пастернак**.

А **петрушку**

Криши в **юшку** [10, 255].

## МИКОЛА МАРКЕВИЧ ПРО СТРАВИ ХІХ СТ.

Ось так описує святкові страви та напої на Великдень Микола Маркевич: “У 1850 році Паска припала на 23 квітня”. За записом М. Маркевича тут проявляється справжнє хлібосолюство українців: “навколо церкви стоять вози, на яких привезені страви для освячення. ...Немає господаря, який би не мав до цього дня поросятко, ковбасу, паску і декілька покрашених яєць.



Микола Маркевич –  
історик, етнограф

У заможних панів, які притримуються рідної давнини: дві, три, навіть чотири великих солодких паски, із найкращого крупчатого борошна, на маслі, яйцях і цукрі, одна або дві кислих паски; сирна паска, ягнятко із масла, пара поросят – одно без фаршу, друге фаршироване кашею та печінкою, у них у зубах хрін, двоє ягнят – один фарширований мигдалем, родзинками і рисом; окорок вітччини і окорок буженини під сіткою із паперу; кендюх; свиняча голова із очима із маслин, які віткнуті у вершкове масло, цибуля зелена, тарілка пшона, ... чудове сало кусками, декілька видів сосисок і ковбас, як то: кров'яні, прості українські, печінкові та інші; масло, сир, сметана, цибуля; все це обкладено розфарбованими блакитними, жовтими, мармурованим, але найбільше рожевою фарбою пофарбованими гусячими та курячими яйцями.

...А ще декілька видів горілок та наливок: тут є і перчаківка, і калганівка, і рябинівка, і тернівка” [12, 5–6].

## ОПИС СТРАВ І. НЕЧУЙ-ЛЕВИЦЬКИМ

Відомо, що мешканці Середньої Наддніпрянщини завжди відзначалися своєю гостинністю, щедрим і багатим столом. Про це ми читаємо і у спогадах сучасників, літературних творах, які описують ті чи інші періоди української історії, зокрема у творчості Івана Семеновича Нечуя-Левицького. Страви з буденні відрізнялися невибагливістю.

У другій половині XIX ст. традиційними страва селян були, як писав І. Нечуй-Левицький у “Кайдашевій сім’ї”: “Страв у будні було небагато: борщ та каша, галушки, лемішка, але вони мали бути смачними та поживними” [12].

Однак, є і дещо інші визначення гостинності черкасів, населення Середньої Наддніпрянщини. Нижче ми приводимо висловлювання відомого історика, етнографа Антона Мухлинського:

“Черкаси – це ім’я народу. Ощадні, енергійні. Від ощадливості пішло слово “черкеслик”, що значить економний, а по польськи говорять, що черкеслик – це ощадний банкет черкасів із майже пустим столом. Ледаці. Забороняють все і заперечують все. Черкаси крім свого геройства відомі скупарством. Від значення цього слова “черкаси” пішла назва повітового міста Черкаси, яке засноване у XI ст.” [14, 20].



*Іван Семенович  
Нечуй-Левицький*

## СТРАВИ НА ЗВЕНИГОРОДЩИНІ У 20–30-х РОКАХ XX СТОЛІТТЯ



*Агатангел Юхимович Кримський*

А ось як описує Агатангел Кримський спосіб харчування, страви селян на Звенигородщині у 20–30-х роках минулого століття у вже згадуваній роботі “Звенигородщина. Шевченкова батьківщина з погляду етнографічного та діалектологічного”. (Цитуємо мовою оригіналу):

“Їдять люди разів три і чотири, а літом, як жнива або друга-яка робота, то тоді їдять разів п’ять і шість: рано снідають, а то – гобідають, а то – полуднають, а то – підвечіркують, а то – вечеряють. А їдять – то “часом до хрїну. А то й собачий голод напириміну”. Називають перву їду сніданком, другу – гобідом, третю – полудним, четверту підвечірком, а п’яту вечерю.

Сніданок буває тілки хліб та цибуля, або часник; а в скоровний день, як то буває сало, гоїрки, то це на сніданок.

А на гобід вариться борщ або капуста, і до нього вариться каша пшоняна і круп’яна, що дируть із ячменю або із гречки. Часом намісті каші – лемішка із гречаного борошна або із ячмінного. А як нима каші і лемішки, то печуть коржі, пампушки, та обміщують із маком або з часником. Борщ – із квасяних бураків та шуляків (“шуляки” називається капуста отборня). І варять юшку іс картоплі.

Обід буває ниодинаковий, бо буває так, що тіки один борщ, а буває, що є ще-який приварок: є так, що варять вареники с сиром, та маслом обмаслюють, або печуть голадки на салі або на голії; то це усе упливає на гобід.

На полудень – то те, що і на сніданок. А буває так, що тілки оден хліб, полуднають як-раз у південь.



На підвечірок – теж хліб і цибуля.

А на вечеру вариться багацько різних страв. Вариться коліш, пшоняний і круп'яний; і куліш із гордою; галушки пшеничні, або гричані, або ячмінні; картопля густо варана і колотяна, смачана салом або маслом, та с перцем: і картопля в мундирах, то єсть у лушпайках.

Іще варять голубці іс капусти: розривають головку капусти та заліплюють у листки пшоно або гричані крупи, теж іс салом або іс голією. Або печуть прісні пиріжки с картоплею, або с капустою, або с сиром. Смажать капусту іс голією або салом. Або пичуть картоплю і хліб житній” [15, 48].

Звичайно такий перелік страв вражає своєю бідністю і малокалорійністю, адже селяни в той час важко працювали, переважала виснажлива фізична праця. До того ж, особливі обмеження у харчуванні тривали у часи постів. Особливо, в час петрівського посту, який припадав на період жнив.

Значно відрізнялися страви у святкові дні. За описом Агатангела Кримського вони були різноманітними і багатими на використання м'ясних продуктів:

“А у сьватні дні – то варять “закуску” із м'яса: порізане дрібненько шматочками та с капустою пирикладано. А тоді – борщ іс салом або із гов'ядиною; а як пісно – то на закуску риба, або



капуста із голією, а тоді квасоля колотяна, біла або рябая, із сахаром; пампушки із маком та сахаром.

А перед Різдвом на Святий Вечір – то тоді варять кутю та звар, та вареники із капустою або вишнями; варять капусту, квасолію; і рибу пичуть і варять. А на Різдво также їдять кутю, закуску, капусту іс салом, вареники іс сиром та сметаною, затірку із молоком. І це ж саме на Новий Год і Гордань.

На перший день Різдва. Після церкви, як прийдуть додому, то господар перехреститься й каже: “Добрідень! Будьте здорові з Різдвом!” Хозяйка сипле обід, а діти курять ладаном. Та й сідають обідають. На самий перед вип'ють теї юшки, що мертві не допили – щоб на тім світі побачиться, – а потім з'їдять потрошку куті, і тоді частуються. І приказують як і на кутю. Як почастуються, то їдять капусту, затірку, печеню з м'яса, ковбаси, капусту смажану, вареники запечені в сметані, бабку, голадочки з яблуками та з медом [15, 213].

На другий день свят, – рано жінки попоряють коло печі, а чоловіки коло худоби, та й ідуть до церкви. І кожне несе старцям книші, калачі, паляниці і инче. Після церкви ідуть до хати. Обідають і частуються, як і в перший день [15, 215].

На Водохреща. А обідають ось як. Приїхали з гордані і сідають гобідати. У самий перед – так же саме як і в-вечері: бируться до куті, тільки вже до стелі не кидають, – уже їдять одразу, биз ніяких причандалів, тільки візьмуть по ложці куті та вип'ють по чарці горілки, і тоді беруться до куті аж покини виїдять до каплі. А тепер: бируться до борщу із м'ясом. Виїли борщ, – тоді їдять, м'ясо, а тоді печену вчорашню рибу, а тоді – затірку, а тоді – зваром закусили. Та й уже кінець гобідові [15, 275].

На Виликдень – тоді гиначе. Тоді печуть здоровенну паску, та пичуть порося або іс кабана поріб'я, або стигно, та красять яєць більше як півтори копи; сала – із хунт, цілушку житнього хліба, ковбасу, сир, масло, сіль, периць. І ладан – для куріння. То це усе святять” [15, 49].

### Використана література

1. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження / Л. Ф. Артюх. – К., 1977; Етнографія Києва і Київщини: традиції і сучасність. К., 1986.
2. Слово о полку Игореве – памятник XII века. – М., Л., 1962.
3. Грушевський М. Історія України-Руси / М. Грушевський. – К., 1991. – Т. 1.
4. Давньоруський літопис. – К. 1990. – С. 150.
5. Володимир Мономах. Повчання. Статут Володимира Всеволодовича. – К. 2006. – 312 с. – С. 62–63.
6. М. Костомаров. “Князь Володимир Мономах”. У кн.: Повчання. Статут Володимира Всеволодовича. – К. 2006. – 312 с. – С. 278.
7. [http://www.parkkyivrus.com/index.php?option=com\\_content...](http://www.parkkyivrus.com/index.php?option=com_content&view=article&id=123&Itemid=1)  
[http://myrefs.org.ua/index.php?option=com\\_content&...](http://myrefs.org.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=123&Itemid=1)  
<http://uk.wikipedia.org/wiki/Окрошка>.
8. Маркович Я. Записки о Малороссии ея жителях и произведениях / Я. Маркович. – Санкт Петербург. – 1798. – 98 с.
9. Боплан, Гійом Левассер де. Опис України / Гійом Левассер де Боплан. Пер. з фр., приміт. та передм. Я. І. Кравця. – Львів: Каменярь, 1990.
10. Котляревський І. П. Енеїда / І. П. Котляревський. – К.: Дніпро, 1966.
11. Шевченко Т. Г. Кобзар / Т. Г. Шевченко. – Харків.: Школа, 2002. – 640 с.
12. Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян / Н. Маркевич. – К., 1860. – С. 150.
13. Нечуй-Левицький І. “Кайдашева сім'я” / І. Нечуй-Левицький. – Київ. 1990.
14. Мухлинський Антін Йосипович. “Исследования о происхождении и состоянии литовских татар. Торжественный акт Санктпетербургского университета” / Антін Йосипович Мухлинський. – Спб., 1857.
15. Кримський А. Ю. Звенигородщина. Шевченкова батьківщина з погляду етнографічного та діалектологічного. Відтворення з авторського макету 1930 р. / А. Ю. Кримський // Авт. передмови А. Ю. Чабан. – Черкаси. Видавець ПП Кандич С. Г., 2009. – XVI + 438 + 10 с., іл.



## РОЗДІЛ III

### СТАНОВЛЕННЯ НАРОДНОЇ КУХНІ СЕРЕДНЬОЇ НАДДНІПРЯНЩИНИ

Народна їжа та харчування – важлива ділянка традиційної матеріальної культури. Характер, склад і якісні характеристики щоденного харчування залежать від багатьох факторів: природно-географічних, історичних, соціально-економічних, господарсько-культурних та ін. Оскільки їжу необхідно готувати систематично, і цей процес нерозривно пов'язаний із сімейним побутом, то й досі народна кулінарія є одним із найстійкіших компонентів етнічної культури з притаманними для нього етніцифікуючими рисами.

Традиційне харчування мешканців Середньої Наддніпрянщини пройшло тривалий шлях становлення і розвитку. Деякі способи добування і зберігання продуктів, приготування з них страв і напоїв, що збереглися дотепер, застосовувалися ще в добу енеоліту, у переддержавні часи і у добу Київської держави, у козацькі часи.

Важливим етапом становлення системи харчування став козацький період України.





*Дівич-вечір. Художник В. Маховський*

Століттями вдосконалювалося і поліпшувалося саме харчування українців, акумулюючи кращий досвід та знання попередніх поколінь, а також сусідніх етносів. Унаслідок цього сформувалася оригінальна народна кухня з великим асортиментом смачних, поживних і корисних для організму людини страв. Однак, остаточне становлення української національної кухні відбулося наприкінці XIX ст. коли в переліку продуктів, з яких готувалися страви ввійшли картопля, помідори, зростає кількість вживаних м'ясних продуктів.

Основними способами обробки продуктів для приготування їжі в українців були варіння і тушкування, меншою мірою – смаження, печіння і пряження. Для заготівлі продуктів на запас застосовувалися методи термічної обробки (сушіння) та консервування (соління, квашення), а також в'ялення.

Мешканці Середньої Наддніпрянщини споживали різноманітні харчові продукти, що зумовило їх традиційне багатогалузеве сільське господарство, яке поєднувало землеробство з тваринництвом і садівництвом. Різновидність щоденної,



*Обід у полі*

святкової та обрядової їжі поповнювали продукти бджільництва, рибальства, мисливства та інших видів збиральництва, якими вони займалися віддавна. Все це в сукупності вплинуло і на формування та розвиток традиційної для автохтонів України системи харчування, визначило загальноетнічні риси і локальну специфіку народної кухні.

### **РЕЖИМ ТА ЕТИКЕТ ХАРЧУВАННЯ, ОСНОВНІ ХАРЧОВІ ЗАБОРОНИ**

За висновками цілого ряду дослідників (В. Ф. Горленко, Л. Ф. Артюх, М. І. Іванченко, В. І. Наулко) режим харчування українців залежав від різних факторів – від сезону року, режиму робочого дня, запасів харчових продуктів, релігійних вірувань та ін. [1].

Традиційно у селян було прийнято харчуватися тричі на добу: снідати, обідати і вечеряти. У гарячу для них пору літніх

польових робіт, коли світловий день був довгим і виснажливим, селяни приймали їжу ще додатково – полудень або підвечірок. Загалом розподіл їжі впродовж дня в Україні майже скрізь був однаковим і залежав передовсім від режиму роботи, а також від заможності сім'ї. Так, при триразовому харчуванні сніданок з'їдали вже о 6–7-й год. до початку робочого дня, обідали – об 11–13-й год., а вечеряли – аж о 20–21-й год.

При чотириразовому харчуванні, як уже згадувалося, використовували також полудень або підвечірок (о 16–17-й год.). Взимку, зокрема у Великий піст, бідні селяни часто обмежувалися лише двома прийомами їжі – обідом і вечерею або сніданком і вечерею. Тобто, український селянин завжди розумів необхідність ощадного витрачання харчових продуктів упродовж усього року.

Серед названих прийомів їжі найситнішим був обід, меню якого обов'язково становив хліб, борщ (капусняк), каша чи інша страва. Стосовно сніданку і вечері, то в різних родинах вони були різними. Зокрема, дуже часто селяни снідали вареною картоплею з капустою, коржами зі свіжим молоком чи кисляком, локшиною або затіркою з молоком чи салом тощо. На вечерю традиційно готували куліш, галушки, юшку й інші споріднені страви.

Незалежно від соціально-майнового становища для приготування їжі двічі на добу (вранці і ввечері) топили піч. Навіть у найбідніших селян було прийнято варити їжу бодай раз на день – до сніданку. Готували стільки, щоб можна було з'їсти за раз, бо на другий день не годилося залишати страви. Під час приготування їжі господиня (мати, невістка чи старша дочка) дотримувалася чистоти і тиші – остерігалися стуку посудом або руками, опускання посуду на долівку чи на предмети хатнього побуту, бо, згідно з народними повір'ями, це було для сім'ї недобрим знаком.

Суворих правил етикету дотримувалися також під час споживання їжі. Зокрема, заборонялося голосно розмовляти, сміятися, махати під столом ногами тощо. До порушників загально визнаних правил поведінки за столом голова сім'ї

(батько) чи мати тут же застосовували певні санкції, але найчастіше обмежувалися черговим повчанням дітей.

Дещо виділявся етикет харчування у заможних родинах та у товаристві священнослужителів. Ось як описує прийом із нагоди приїзду патріарха Макарія видатний мандрівник Павло Алепський: “Нас повели в трапезную, где помещаются прекрасные и благополучные кельи настоятеля. Сначала подали сласти и варенья, именно: варенье из зеленых сладких грецких орехов, цельных в обертке, варенье из вишенъ и иные сорта со многими пряностями, которых мы не видали в своей стране; еще подавали хлеб на меду с пряностями и водку. Потом это убрали и подали обед, состоявший из постных блюд, ибо это было в понедельник, в который они не едят рыбы, так же как по средам и пятницам.

Подавали постные кушанья с шафраном и многими пряностями всякого сорта и вида, печенье из теста в масле блины, то есть зунгуль (Очень тонкия сухия лепешки, употребительные на востоке), сухие грибы и пр. Для питья подавали сначала мед, потом пиво, затем отличное красное вино из собственных виноградников.

Сначала ставили на стол по несколько блюд разного кушанья, затем отодвигали их понемногу и приносили другие; так продолжали делать до конца, по обычаю турок, а не молдаван и валахов, которые оставляют блюда одно на другом до вечера. Каждое подаваемое блюдо ставили сначала перед нашим владыкой-патриархом и оставляли, пока он не поест с него немного, затем его двигали дальше по столу, до самого конца стола, где его снимали. Всякий раз, как поднесут ему блюдо, подают его потом другому, так что он ел с блюд первым, раньше всех, а присутствующие после.

Убрав кушанья, подали разнообразные фрукты, царскую вишню сладкую и кислую, сладкие кисти похожие на лисий виноград, как бы росаллы, в роде апрельских семечек, и другой сорт подобный незрелому винограду, по имени икрить (крыжовник?), и иное. В таком порядке и виде бывает у них трапеза. Все приборы: тарелки, кубки, ложки, которые клали

перед нами, как в этом монастыре, так и в других, всегда были из серебра" [2, 42].

Традиційне харчування мешканців Середнього Подніпров'я супроводжувала низка різних заборон і обмежень. Однією з найдавніших релігійних заборон була заборона вживати в їжу кров та м'ясо тварини, яка загинула через удущення або удавлення, тобто без випускання крові, оскільки вона вважалася нечистою. З утвердженням християнства в Україні відповідне правило поширилося також на конину як харчовий продукт.

Багато заборон стосувалося приготування хліба. Зокрема, його не мала права пекти вагітна або "нечиста" жінка. Заборонялося ще раз саджати у піч недопечений хліб, бо тоді, згідно з народними повір'ями, не вийде заміж дівчина родини, а у вагітної жінки будуть важкі пологи.

І все-таки найбільша кількість харчових заборон і обмежень була пов'язана зі споживанням скоромної їжі (м'ясної і молочної) у визначені церквою пости: перед Великоднем (у Великий піст), у Петрівський, Спасівський, Пилипівський. Крім того, слід було утримуватися від вживання їжі тваринного походження у середу і п'ятницю в період м'ясоїд. Хоча запровадження постів приписується християнській церкві, але витoki цього явища сягають ще дохристиянських часів, і було воно зумовлене обмеженою кількістю запасів відповідних харчових продуктів у певну пору року. Сенс посту полягав також у тому, що він виконував у харчуванні розвантажувальну функцію.

Отже, ми бачимо, що українській системі харчування, як і системі харчування кожного етносу, притаманні своєрідні звичаї, пов'язані з приготуванням повсякденних і ритуальних страв, харчові заборони, обмеження та переваги, певні смакові стереотипи у меню повсякденних та обрядових трапез. Святкові страви (в тому числі недільні) готувалися за рецептами повсякденної кухні, але при цьому мали вищу калорійність завдяки м'ясним, рибним, жировим компонентам, різноманітним набилам із сметани, ряжанки тощо.

## ТОРГІВЛЯ У СИСТЕМІ ХАРЧУВАННЯ

Система харчування мешканців Середньої Наддніпрянщини у часи середньовіччя, у XIX та на початку XX століття базувалася переважно на використанні збіжжя, яке вирощене у власному господарстві, та домашній худобі і птиці. Однак, з найдавніших часів широко використовувалися також товарний обмін та торгівля.

Розпочинаючи із другої половини XVII ст., на Середньому Подніпров'ї, як і по усій Україні значної популярності набули ярмарки, базари, товчки.

Павло Алепський, вражений великим розмахом торгівлі в Україні у період визвольної війни 1648–1654 рр., згадуючи базари в Золотоноші, Черкасах, Прилуках писав: "У країні козаків ярмарки бувають безперервно з початку і до кінця року. В кожне свято відбувається ярмарок в тому чи іншому місті, як це було запроваджено за часів панування ляхів". Десятки населених пунктів називає він "торговими містами" [2, 45].



Ярмарок в Україні. Художник В. Маковський

Ярмарок (від нім. *Jahrmarkt* – річний ринок, щорічний базар; *jahr* – рік + *markt* – базар) – торг, який влаштовувався у певну пору року, в певному місці для продажу і купівлі товарів; ринок товарів; періодичний торг; великий базар, часто з розважальними заходами і виставами; місце, де відбувається гуртова й роздрібна торгівля різними товарами. Означення: великий, багатий, святковий та ін. Синонімами до слова ярмарок є базар, торг, а також застаріле слово товчок. "Підторжжям" називали торгівлю напередодні базарного дня, "розторжжям", "розбазар'ям" – завершення ярмарку. Гомінкий ярмарок у багатьох місцевостях був відомий як "товчок" ("точок"), "товкучий базар".

Продавали і купували на ярмарках кіз, баранів, волів, корів, коней. Продавців коней називали "баришниками", а тих, хто їх обмінював, – "менджунами". Продаж худоби та деякого іншого товару нерідко відбувався "на пропало" і "по-свідомому". У першому випадку товар не міг бути повернутим продавцеві, а тому і цінувався дешевше. У другому – покупець, заплативши дорожче, мав право за певних обставин повернути товар і забрати гроші. Щоб цього не сталося, покупець, звичайно, повинен був з усіх боків прискіпливо оглянути те, що він збирався придбати.

Відносини між продавцем і покупцем регулювалися неписаними торговими правилами. І серед продавців, і серед покупців було чимало ображених, незадоволених торгом.

Торговці на ярмарках поділялися на певні категорії. "Гуртівниками" називали оптових торговців, а "перекупнями" – дрібних крамарів. Не велася торгівля і без метушливих "перекупок" та "перепродух", баб-"сидух". Не могли обійтися села без "фурщиків" – володарів возів – "фур", яким доручали продаж своїх виробів, "щетинників" – торговців дрібним крамом. "Прасолами" називали торговців переважно рибою і сіллю. Вони також були відомі як скупники однорідних предметів, що у великій кількості могли принести торговцю деякий прибуток. Прасолів цікавили пух, перо, кінський волос, віск, насіння. В Україні як сам цей промисел, так і прасольський товар називали

подекуди "шибайним". Мандрівних же торговців-"прасолів" іменували "ходебщиками" (ці сердеги носили за спиною "хожай" – великий мішок).

З давніх-давен на нашій землі збиралися ці великі торги – ярмарки. Гончарі й ложкарі, ткалі й вишивальниці, бондарі й столярі, стельмахи й кошикарі, кушніри й лимарі, соленики й дьогтярі, бублейниці й кравці продавали на ярмарках свої вироби. Валками стояли на торжищах чумацькі мажі з сіллю та рибою. **Кожний купував те, що не міг зробити сам.**

Як стверджують дослідники, зокрема М. Москалюк, у XVII ст. кожному українському місту і містечку при заснуванні надавалося право на один-три ярмарки на рік [4].

Але справжній ярмарковий бум відбувався в Україні у XIX ст. В той час поширення набув чумацький промисел, народ почав активно заселяти степові українські землі.

Як стверджує С. Таранець, лише в Київській губернії у XIX ст. в середньому за рік відбувалося 249 ярмарків у 11 (з 12) повітів. Найбільше ярмарків було в Київському повіті – 74, далі – у Бердичівському – 54 ярмарки, Радомишльському – 36 ярмарків, Сквирському – 24 ярмарки, Канівському – 20 ярмарків, Васильківському – 18 ярмарків, Липовецькому – 8 ярмарків, Чигиринському – 6 ярмарків, Таращанському – 5 ярмарків та Звенигородському і Черкаському повітах – по 2 ярмарки [3].

Два дводенні ярмарки проводилися у містечку Ведмедівка (нині – Медведівка) Чигиринського повіту. Щорічний торгівельний обіг становив 86 тис. крб., хоча покупців було не так вже й багато – 2156 осіб. Прибутки власника маєтку І. Фундукля склали – 1268 крб., мешканців містечка – 290 крб., 179 сріблом [5. арк. 92].

У Телепино цього ж повіту, крім установлених торгів відбувалося два дводенні ярмарки, однак їхній щорічний обіг встановити не вдалося. Триденні ярмарки відбувалися в Колигирці (нині Мокра Калигірка Катеринопільського району) Звенигородського повіту 9 травня та 1 жовтня. На проведення їх поміщиком А. Лопухіним було отримано дозвіл Київського губернського правління в 1848 р. Власник маєтку збудував 4

лавки та винний погріб, місцеві євреї – 7 лавок. Проте вжиті заходи не призвели до піднесення колигирських ярмарків. Їхній щорічний обіг залишався досить низьким – всього 3 тис. крб. Ці ярмарки збирали до 1,5 тис. покупців, а власник маєтку та його мешканці отримували малі прибутки [5, арк. 93 зв.].

Найпотужнішим базарним центром Таращанського повіту Київської губернії та всієї Правобережної України було містечко Жашків (нині Черкаської області), де на майдані торговиці сходилося до 5–6 тис. покупців, а річний торгівельний обіг сягав до 200 тис. крб. Така висока активність місцевих жителів до торгівлі обумовлювалася щотижневим проведенням базарів (кожного четверга). До Жашкова з'їжджалися люди не лише з Київської, але й Волинської, Подільської та Херсонської губерній.

Незважаючи на жваву торгівлю, власник жашківського майдану І. Тарновецький отримував незначні прибутки від продажу горілки та інших напоїв, а також оренди базарних приміщень (до 3,5 тис. крб.). Несуттєвими виявились прибутки й місцевого населення: до 250 карбованців пересічно [5, арк. 168].



*Недільний базар в Україні*

У Чигиринському повіті торги відбувалися в 4 містечках. На них оберталося 224 тис. крб. сріблом. На жаль, по 2-х містечках цього повіту – Златополі та Ведмедівці – не вдалося вичленити долю ярмаркового та базарного капіталу. Проте, незважаючи на це, в Чигиринському повіті він був достатньо високим (зауважимо, що цей повіт належав до південних регіонів Київської губернії). На ярмарки і торги містечок Чигиринщини збиралося до 10 тис. покупців. Чималий зиск від продажу алкогольних напоїв та оренди торгівельних приміщень отримували власники містечок. Він становив 14680 крб. та 1043 крб. відповідно. В 1850 р. від оренди власного майна під торгіві місця міщани повіту отримали 2170 карбованців 184 [5, арк. 270–275 зв.].

У Черкаському повіті торги на загальну суму 95,5 тис. крб. проводилися у п'яти містечках. Як не парадоксально, проте в базарах брало участь до 156 тис. чоловік у рік [5, арк. 32–36 зв.]. Досить жвава базарна торгівля, що відбувалася в Черкаському та Чигиринському повітах, пояснювалася не лише високою щільністю заселення регіону, але й вдалим розташуванням цих повітів на головній транспортній артерії України – Дніпрі. Прибутки власників маєтків (як і скрізь) були низькими. Два поміщики отримували до 2250 крб. прибутку від продажу алкогольних та слабоалкогольних напоїв. Мешканці одного містечка всього 200 крб.

Незважаючи на розгалужену систему ярмаркової та базарної торгівлі в містечках Правобережної України, перелік товарів, що привозилися та збувалися, був практично однаковим і мало чим відрізнявся один від одного. На невеликі ярмарки в основному привозили збіжжя, невелику кількість коней, худоби та овець, шкіру, сіль, солону та в'ялену рибу, металеві та гончарні вироби. Великі ярмарки відрізнялися не лише кількістю привезеного та проданого товару, але й його різноманітністю. Так, крім вище переліченого, на такі ярмарки привозився т. зв. “красний” товар, шерсть, вироби з хутра, сап'яну, скляний та фарфоровий посуд, бакалійні товари, екіпажі тощо.

У другій чверті XIX ст. в Черкаському й Канівському (без Богуслава) повітах щороку відбувалося 25 ярмарків, на які привозилось товарів на 40620 крб. [6, 56].

Серед містечкових базарів виділялися базари у Смілі, Городищі (Черкаський повіт), Таганчі (Канівський повіт). Значний торговий оборот на базарах у Смілі, Городищі і Таганчі був зумовлений, насамперед, тим, що тут знаходились крупні на той час промислові підприємства з великою кількістю робітників. У 1835 році в Смілу привозилось товару на 15 тис. крб., а продавалось на 13 тис. крб., в Городищі – на 12 і 10 тис. крб. На базарах у Смілі бувало 800–1000 селян, 350–500 дворян, духовенства, купців і дрібних торговців; у Городищі – 400–500 селян, 130–190 дворян, духовенства, купців і дрібних торговців [6, 118].

### ЦІНИ НА ЯРМАРКАХ

Чудовий опис великої селянської ярмарки залишив Дмитро Яворницький. Судячи з цього опису, керамічний горщик на ярмарку коштував 2–3 копійки, цеберко сушених груш 15 копійок (разом з відром), лопата 25 копійок, а за пару червонців можна було вдягнутися з голови до п'ят [7].

Значною популярністю на ярмарках користувалися готові до вживання страви, які готувалися тут же. Приготування та забезпечення їжею усіх приїжджих на ярмарок мало важливе значення і набувало характеру обов'язкового заходу у загальній організації ярмарку.

Облаштування харчових площ при цьому мало запланований характер. Також характерним був і широкий асортимент традиційних страв української кухні, це перші та другі страви, різноманітні ласощі, серед яких перше місце належало сластонам. Окрім цих ласощів на ярмарку готувалися “пальчики” – невеликі шматки пшеничного тіста, які просочувалися скоромним маслом. Вони таким же чином продавалися на базарах і були дуже смачними [7, 109]. Користувалися попитом також стовпці, млинці, гаряча вафельна випічка.

Слід також зазначити, що традиційний українських ярмарок не проходив без продажу на ньому різноманітних пряників,

маківників, хлібобулочних виробів, кручеників. Окрему групу становили гарячі та холодні напої.

З опису одного осіннього ярмарку, який проходив у Чернігові, дізнаємося, що торгівля сластонами не завжди була прибутковою. За словами самих сластонниць – осінній сезон був не самим кращим для їх реалізації. На час проведення Воздвиженського ярмарку погода могла бути несприятливою для торгівлі і ярмарок, в такому разі, не був жвавим. Всі поспішали додому і ці обставини відображалися на торгівлі сластонами. На Воздвиженському ярмарку вартість виробництва сластони і прибуток, отриманий від нього, були визначені автором, що описав цей ярмарок, наступним чином.

Приїзд сластонниці з Бережного в Чернігів і назад обходився їй у 3 руб., постанова будки – 2 руб., міський збір за місце – 1 руб. Таким чином, поява на ярмарку обходилася їй у 6 руб., які при сприятливих умовах поверталися їй з наваром.

Далі йшли наступні витрати: покупка пшеничної муки для сластони (мука купувалася по приїзді на місце); пуд її коштував від 1 руб. 40 коп. до 1 руб. 50 коп.; з розрахунку ваги замішаного для сластони тіста, купувалося відповідне число фунтів пісного масла, тобто на кожні 10 фунтів тіста 1 фунт масла, який коштував 15 коп. На випічку сластони з одного пуда муки, потрібно було дров на 30 коп. Ось і всі витрати.

Тепер щодо прибутку, що його мала сластонниця з 1 пуду муки вартістю 1 руб. 50 коп. Замість на сластони робився надзвичайно рідким, тобто сильно розбавлявся водою, і важив значно більше, ніж тісто для інших хлібів, тому випічки тут повинно було бути значно більше. Якщо припустити звичайне випікання в 20 фунтів на 1 пуд муки, то з 1 пуду муки можна було отримати 60 сластони, які коштували сластонницям, враховуючи вартість масла та дров, 2 руб. 70 коп. (1 руб. 50 коп. коштував 1 пуд муки, 90 коп. – шість фунтів масла і 30 коп. – дрова). 1 фунт сластони продавався за 15 коп. Отже, 60 фунтів сластони давали сластонниці 9 руб. Відрахувавши звідси 2 руб. 70 коп., отримуємо прибуток на 1 пуд муки в 6 руб. 30 коп. [8, 80–81].



Крім різноманітних страв, на ярмарку пропонувалися й напої. Це був чай із самоварів. Прості люди називали “збитень” чаєм, але влітку було мало бажаючих на цей напій.

За два-три дні до початку ярмарку у побудованих заздалегідь “виставках” та пивних починався продаж пива, горілки, стигню і продовжувався аж до його закінчення. Там же були чайні, квасні та інші столики з напоями [3, 51–92]. Міські шинкарі на цьому ж ярмарку ставили так звані “виставки напоїв”.

В їх балаганах продавався чай. На відкритих місцях або під яточками розміщувалися сбитеньщики, які гріли самовари і продавали не “натуральний” чай, а зроблений з гарячої води з паленим цукром та цукровим піском. Продаж вроздріб подібних продуктів споживання та кількість проданого певним чином характеризувало і ступінь масовості ярмарку та його жвавість. При поганій торгівлі на ярмарку і в відділі напоїв торгівля не була жвавою [3, 77–78].

Варто зазначити, що ярмаркова торгівля певним чином сприяла збереженню традицій української кухні, розвитку громадського харчування та урізноманітненню асортименту харчової продукції, водночас привносила нові штрихи у приготування звичних страв пересічних громадян.

### МІРИ ВАГИ, ОБ'ЄМУ

Важливо також зазначити, що важливим елементом системи заготівлі продуктів, торгівлі та обміну було використання мір ваги, місткості та об'єму, які функціонували і на Середній Наддніпрянщині.

Старовинні міри ваги на Русі були представлені такими термінами:

- частка (0,044 г);
- золотник (4,27 г);
- фунт (гривня), що дорівнює 96 золотникам (0,41 кг);
- пуд, прирівняний 40 фунтам (16,38 кг).

Частка була самою дрібною староруською одиницею вимірювання маси і дорівнювала 1/96 золотника. Золотник, у свою чергу, прирівнювався до 1/96 фунта і позначав золоту монету.

Фунт був позначенням та мірою ваги, а також грошовою одиницею. Цей термін досить часто застосовувався при визначенні ваги в роздрібній торгівлі. Застосовували його для зважування дорогоцінних металів (срібла і золота).

Пуд прирівнювався до сорока фунтів.

Існувала ще й така міра ваги, як “берківці”, активно застосовувалася в оптовій торгівлі для зважування великих обсягів товарів (наприклад, віск, зерно або мед). На Русі під цим терміном була прийнята вага в десять пудів, якій дорівнювала маса бочки з воском, що заковувалась однією людиною на купецький човен.

Перша згадка про берківці зустрілася в джерелах, що датуються XII століттям [9].

### Міри ваги, які діяли в Україні до початку XX ст. (до запровадження сучасної системи мір)

Сипучі тіла наші предки вимірювали:



Старовинні терези

1. *Осьминником*, або *осьминою*. Це старовинна одиниця, рівна 104,956 літра. Аналогічний термін застосовувався і до площі, що становила 1365,675 квадратних метра. Вперше осьмина згадується в документах XV ст. Вона широко використовувалася на Русі з-за своєї прак-

тичності, так як мала обсяг у два рази менший, ніж у чверті. Існував навіть певний еталон такої міри. Він представляв собою ємність, до якої додавалося залізне гребло. Зерно насипалось у таку мірну осьмину з верхом. А після, з допомогою горнула, вміст форми підрівнювався до країв. Зразки подібних ємностей виготовляли з міді і розсилали по всій Русі.

2. *Оковом*, або *кадью*. Ці мірні ємності були поширені в XVI–XVII століттях. У більш пізні періоди вони зустрічалися вкрай рідко. Оков був основною мірою сипучих речовин на Русі. Причому назва цієї одиниці походить від спеціальної бочки (діжки), яку використовували для вимірювань. Мірну ємність зверху обтягували металевим обручем, що не давало можливості хитрунам урізати її краю і продавати меншу кількість зерна.

3. *Чвертю*. Ця міра об'єму застосовувалася для визначення кількості борошна, круп і зерна. У побуті чверть була поширена ширше, так як мала більш практичні розміри (1/4 окова). Таку одиницю виміру на Русі застосовували з XIV по XIX ст.

4. *Лантухом*. Це давньоруська міра, яка застосовувалася для сипучих речовин, дорівнювала 5–9 пудам. Деякі дослідники вважають, що слово “куль” колись означало “хутро”. Цей термін застосовували для вмістилища, зшитого із шкіри тварин. Пізніше подібні ємності стали виготовляти з тканинних матеріалів.

5. *Відрами*. Такою мірою наші предки визначали кількість рідини. Вважалося, що в торговому відрі поміщається 8 кухлів, обсяг кожного з яких дорівнює 10 чаркам.

6. *Бочками*. Подібну одиницю виміру російські торговці застосовували при продажу вин іноземцям. Вважалося, що в одній бочці міститься 10 відер.

7. *Корчагами*. Цей великий горщик із глини знаходив своє застосування при вимірюванні об'єму виноградного вина. Для різних куточків Русі корчага становила від 12 до 15 л. [10].

### Вимір ваги

Давньоруська система зважування включала в себе і одиниці вимірювання маси. Без них була неможлива торговельна діяльність. Існують різні старовинні міри вимірювання маси. Серед них:

1. *Золотник*. Спочатку це слово означало невелику золоту монету, яка і була одиницею вимірювання. Порівнюючи її вагу з іншими дорогоцінними виробами, визначали чистоту благородного металу, з якого вони були виготовлені.

2. *Пуд*. Дана одиниця ваги дорівнювала 3840 золотникам і відповідала 16,3804964 кг. Ще Іван Грозний велів зважувати будь-який товар тільки у пудовщиків. А з 1797 р., після виходу Закону про міри та ваги, стали виготовляти кулясті гирі, що відповідали одному і двом пудам.

3. *Берковець*. Назва цієї одиниці виміру маси походить від торгового шведського міста Бьєрке. Один берковець відповідав 10 пудам або 164 кг. Спочатку настільки велику величину купці використовували для визначення ваги воску і меду.

4. *Частка*. Ця одиниця вимірювання на Русі була самою дрібною. Її вага становила 14,435 мг, що можна було порівняти з 1/96 золотника. Найчастіше частка використовувалася в роботі монетних дворів.

5. *Фунт*. Спочатку ця одиниця вимірювання маси носила назву “гривня”. Її величина відповідала 96 золотникам. З 1747 р. фунт стає еталонною вагою, яка використовувалася аж до 1918 р.

Корець	96 кг
Кантар	96 фунтів
Пуд	40 фунтів (16,3805 кг)
Фунт	409,5 г (аптекаський фунт – 358,323 г)

Існували і міри місткості: бочка (вимірювали збіжжя, мед, пиво, сіль, селітру; поділялася на три вшатки і містила 12 пудів), лукно (приблизно 4–5 пудів), встав, носатка, колода, кадь (чотири відра, або 5–6 пудів меду), відро (1,25–1,5 пуда меду). Серед мір ваги значного поширення на українських землях набула міра лашт (назва походить від нім. Last – тягар, вантаж). Лашт дорівнював 12 бочкам.

11 березня 1612 р. волинським підвоєводою Я. Заблоцьким був проголошений устав цін на володимирському ринку, згідно з яким визначалися такі однакові ваги: фунт = 32 лоти = 48 скойців; камінь = 32 фунти; центнер = 5 каменів; гарнець меду = 4 кварта.

Основною мірою сипких речовин в Україні довго була згадувана вище осьмачка, з 1720-х років – четверник (поділявся на 20 гарнців, а гарнець – на чотири кварта).

На початку XVIII ст. в українській метрології намітилася тенденція до заміни деяких традиційних способів вимірювання зважуванням. Так, тютюн пакувався у в'язки-папуші (398 г), які і служили його мірою. Сіль з Галичини (Коломиї) формувалася у невеликі бруски, що їх в Лівобережній Україні називали ступками, гусками, а в Правобережній – стопками, толпками (60–63 г). Цукор надходив в Україну в мірах головах, якими і продавався. Вага голови цукру пересічно становила 2–3 фунти (приблизно 786,26 – 1179, 39 г цукру). Головними ланками системи мір ваги були фунт, пуд (камінь), безмін і берковець.

### Міри об'єму

Діжка – 40 відер = 491,96 л  
 Чверть – 210 л  
 Четверик – 26,2 л  
 Відро – 12,299 л  
 Гарнець – 3,275 л  
 Штоф – 1,23 л  
 Пляшка – 0,61 л



### Використана література

1. Наулко В. І. Культура і побут населення України: навч. посібник” / В. І. Наулко, Л. Ф. Артюх, В. Ф. Горленко та ін. 2-е вид. – Київ, 1993.; Скрипник Г. А. “Традиційні уявлення і вірування українців” / Г. А. Скрипник Рад. школа, 1991 р. – № 3.; Іванченко М. І. “Дивосвіт прадавніх слов'ян: науково-популярний нарис” / М. І. Іванченко. – Київ, 1991.; “Етнографія Києва і Київщини: Традиції й сучасність” за ред. В. Ф. Горленка. – Київ, 1986.
2. Путешествие антиохийского патриарха Макария в Россию в половине 17 века, описанное его сыном архидиаконом Павлом Алеппским. – Чтения в обществе истории и древностей российских, 1896 г., № 4. – 156 с.; 1897 г., № 4. – 202 с.; 1898 г., № 3. – 208 с.; 1898 г., № 4. – 195 с.; 1900 г., № 2. – 246 с. [переклад Г. А. Муркоса з рукопису МГАМИД]
3. Сергій Таранець. Відомості про торгівлю у містечках Правобережної України в середині XIX ст. – Наукова електронна бібліотека. – С. 175–187.
4. Москалюк М. Внутрішня торгівля в Україні у другій половині XIX – на початку XX ст. / М. Москалюк // Київська старовина. – 2007. – № 4. – С. 63–73.
5. ЦДІАК України. Ф. 442. – Оп. 1. – Спр. 8144. – 293 арк.
6. Волков Ф. О сельских ярмарках и о значении их для изучения ремесленной и кустарной промышленности // Записки Юго-Западного отдела географического общества / Ф. Волков. – 1873. – Т. 1. – С. 265–289.
7. Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків / Д. І. Яворницький. – У 3-х томах. – Т. 1. – С. 426.
8. Воздвиженская ярмарка в Чернигове 14–15 сентября 1894 г. // Земской сборник Черниговской губернии. – 1894. – № 9–10. – С. 51–92.
9. Романюк Н. Й. Сільські підприємці і підприємництво: 1861–1914 рр. (За матеріалами Київської, Подільської і Волинської губерній) / Н. Й. Романюк. – Житомир: “Полісся”, 2012. – 600 с.
10. Каленюк С. П. Краєзнавцю про вимірювання / С. П. Каленюк, Л. Л. Потапенко. – Лисичанськ: ПП “Прінтекспрес”, 2011. – С. 63–80.

## РОЗДІЛ IV



### КУХНЯ ТА КУХОННИЙ ІНВЕНТАР



#### ОСЕЛЯ КРАЯН

Українська хата – це невід’ємна частка нашої давньої культури. Вона втілювала у собі уявлення та вірування наших пращурів, уклад всього їхнього життя та побуту. Хата назавжди стала взірцем естетичних вподобань українців. За повір’ями, світ ділився на однаково важливі частини – підземну, земну та небесну. Ось так і хата повинна була відображати ці світи: стеля і товстий сволок втілювали небесний світ та духовний; двері, віконця та білі стіни – мали співвідношення із життям реальним, земним, вони ж ставали своєрідними каналами спілкування людей із навколишнім світом; підлога, поріг і призьба – були найнижчим ярусом, своєрідною межею між земним і підземним світами. Ось таке бачення свого житла може пояснити те, що хату люди часто називали Берегинею своїх душ.



*Відтворена хата чумака у селі Моринці Звенигородського району*

Символічне значення мав і кожен елемент хатнього побуту. Найсвятішою вважалась піч. Вона була символом родинного вогнища і за це її навіть часто прирівнювали до святості матері. Саме піч використовували і для сну, і для годування, і для вилікування хворих, а ще, для захисту від злих небезпечних духів. Навіть пічний вогонь вважався священним, при ньому ні в якому разі не можна було лягати, на нього ніколи не можна було плювати. А саму ж піч на ніч завжди замітали чистим віничком, хрестили, і обов’язково клали поліно та ставили горщик, аби пічний вогонь міг поїсти та попити.

Навпроти печі, по діагоналі, розташовувалась свята покуть, або червоний кут, який завжди був орієнтований на схід, або на південь. Тут завжди висіли ікони, що передавались від батьків до дітей, як знак благословення. Ікони були прикрашені найкращими, власноруч вишитими рушниками. Там же стояв стіл, де клали речі найвищої культурної цінності для українців: Біблію, святий хрест, дідух – Різдвяний сніпок пшениці, іноді – ляльку-мотанку, а ще покриту рушничком, спечену в печі паляницю і букет пахучих цілющих трав.

## ПІЧ ТА ІНВЕНТАР ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ



*Піч у селі Керелівка (ниці Шевченкове  
Звенигородського району)*

тулок для гостей, персонаж фольклору. Піч була обов'язковим атрибутом селянської оселі Середньої Наддніпрянщини.

Наші далекі предки обожнювали вогонь і вважали піч його захисником, адже в ній "жив" вогонь. А вогонь – то символ сили, життя, чистоти, світла. Домашнє вогнище осмислювалося як символ неперервності роду, людського життя взагалі. Не випадково схожі слова "дим" (одна із назв вогнища) і "дім" – житло. Піч служила українському селянинові трічі: для опалення житла і як тепле спальне місце, для приготування їжі, для випікання хліба. До неї ставилися як до священного предмета, шанували, тримали в чистоті. Тому піч розмальовували, прикрашали кахлями. При печі, як і при жінці чи дитині, як і перед образами, не можна лихословити ("Сказав би, та піч у хаті").

Пізніше, у XIV–XV ст., піч увійшла як поетичний символ до української народної обрядовості. Піч оспівували у весільних піснях.

Протягом віків створилася ціла система звичаїв, обрядів, ритуалів. Піч і хатні предмети (кочерги, коцюба, рогачі, хлібна лопата) за народними повір'ями могли відводити зло, очищати, нести добробут.

Ось деякі приклади звичаїв, повір'їв, прикмет, обрядів, пов'язаних з піччю.

Щоб дитина росла здоровою й заможною, після хрещення її клали на кожух на ніч.

Під час сватання дівчина повинна була стояти коло комина печі й колупати глину, сором'язливо опустивши очі.

Під час приготування у печі їжі заборонялося грюкати дверима, кричати.

Прибирання світлиці треба було робити від дверей до печі, а не навпаки, причому сміття з хати не виміталось на вулицю; його згортали до купи, а потім спалювали в печі.

Вірили, що в хатньому смітті зберігаються "залишки людей", їхній слід, який віддає саму людину під владу інших.



*Селянська піч у селі Суботів Чигиринського району*



*Під у заможній селянській родині*

По сміттю ворог міг нібито зурочити й самого господаря. Тому сміття не виносили, що зафіксовано й у фразеологізмі “сміття з хати не виносити”.

Хлібна лопата й коцюба, викинуті з хати на подвір'я під час сильної зливи так, щоб упали навхрест, відводили град.

Хазяйка “на Василя” ходила “лякати” кочергою курей, щоб добре неслися.

Зібране на Івана Купала зілля підвішували на ніч у комин, щоб набрало цілющої сили.

Коли поверталися з похорону, помивши руки, притуляли їх до печі, щоб покійний не ввижався, а ще зазирали у комин.

Аби запобігти пожежі під час сильної грози, у під кидали кілька гілочок свяченої на Вербну неділю верби.

Як сухі дрова горять та почне пищати – то вороги говорять.

Коли під витоплена, в неї кладуть два поліна до наступної топки – щоб мати на чому на той світ ріку перепливати.

Не можна заносити до хати горицвіт – пожежа буде.

Коли приємні гості йдуть з хати, того дня сміття не виносять, щоб добрі гості не переводилися.

Не можна на печі взуватися, бо мати помре.

Як саджають хліб у під, то треба закрити двері на клямку (заклямкувати їх), аби ніхто не виходив і не заходив до хати, бо як зайде хто або вийде на голу під, то людина ця буде голодна, а в сім'ї – злидні і нестатки.

Ніколи на ніч не лишали під порожньою: закладали в неї сирі дрова, щоб підсохли для наступного дня, або ставили холодну воду трохи підігріти.

Особлива роль відводилася печі у весільній обрядовості. Щоб сватання було щасливе, свати видобували з печі шматок цеглини й тримали його в кишені. Також було прийнято свата садовити перед піччю.

Біля кожної печі знаходився відповідний інвентар, який допомагав поратися, готувати їжу, випікати хліб. Зокрема, це:

### ДІЖА, ДІЖКА

Низька широка дерев'яна ємність, в якій готують тісто на хліб. Діжа належить до одного з найстаровинніших виробів народних промислів – бондарства або гончарства; як і хліб та піч, була священною, її шанували, дбайливо доглядали, правили (шкребли освяченим ножом на Великдень і вимивали теплою водою).



Нову або правлену діжу наливали біля криниці холодною водою і давали напитися з неї корові (це мало принести прибуток і хлібний достаток); відіграла велику роль у весільному обряді, бо в ній замішували святий коровай.

### ДІЖКА (зменшене – діжечка)

Велика дерев'яна або металева циліндрична (або звужена догори) посудина з плоским дном; використовується у різних господарських цілях.

“Вона й опару постановила.., вона й діжу з тістом на під поставила” (*Кв.-Осн., II, 1956, 227*); “В одчинені вікна заглянув червоний, великий, як діжа, місяць” (*Нечуй-Левицький, 1956, 357*). “Треба було... нашаткувати діжку капусти” (*І. Нечуй-Левицький*) [1, т. 2, 301; 2, 189].

### ДРУШЛЯК

Посудина з дірочками, що служить для проціджування або протирання їжі.

“Балашиха одцідила їх [вареники] на друшляк і подала на стіл” (*Нечуй-Левицький, II, 1956, 320 с.*) [1, Том 2, С. 427].

### ГОРЩОК

Глиняний посуд, у якому варять їжу. “В легенькому диму од багаття було видно з десяток здорових золійників та горшків з усякою стравою” (*Нечуй-Левицький, III, 1956, 8*);



**Заглядати (зазирати і т. ін.) у горшки** чийсь — виявляти підвищену цікавість до чужих справ, втручатися в них. “Яке тобі діло до того, що в нашій хаті робиться? Нащо тобі заглядати в наші горшки?” (*Нечуй-Левицький, II, 1956, 338*); “Ніхто з сусід більше

не зважувався зазирати в Микитині горшки, ніхто не сікався з порадами, ніхто не каламутив спокою” (*Любов Яновська, I, 1959, 309*); “Я ж чужа в цьому селі... Може, й нагорить мені, коли суну свого носа в чужі горшки...” (*Василь Кучер, Трудна любов, 1960, 335*) [1, Том 2, 1971. — С. 139].

### БАНЯК

Чавунний горщик; казан. “Було й дітям частенько повнісінькі баняки молодих качанів варили” (*Вишня, II, 1956, 80*); “Полиці заставлені ночвами з холодцем, баняками й макітрами з їжею, хлібом, пирогами” (*Кучер, Трудна любов, 1960, 164*);

У порівнянні:

“Голова ватажка напухла, як баняк” (*І. Франко, III, 1950, 152*); “Трицько Вересай, сидячи під церковною огорою, грав на кобзі і підспівував деренчливим, наче розбитий баняк, голосом” (*Бурл., О. Вересай, 1959, 4*).

### КАЗАН



Металева переважно округлої форми посудина (звичайно з відкритою верхньою частиною) для варіння їжі, кип'ятіння води тощо; котел, чавун. “Смола там в пеклі клеко-тіла і грілася все в казанах” (*Іван Котляревський, I, 1952, 134*);

“Кухарі насипали з великих казанів у миски борщ” (*Нечуй-Левицький, II, 1956, 208*); “На деяких вулицях міста топили у великих казанах смолу і заливали нею вибоїни в тротуарах” (*Михайло Томчаний, Готель... 1960, 286*).

Перен., жарт. Про голову людини. [Катерина:] “Подумаєш, вдарив старого Галушку по голові.. Об його казан шаблі ламались, а не то що дрючок” (*Олександр Корнійчук, I, 1955, 306*) [1, т. 4, С. 69].

### РОГАЧІ



Довгий дерев'яний держак з двома металевими заокругленими ріжками на кінці, якими беруть і ставлять у піч або виймають з неї горщики, чавуни і т. ін. “Вона полізла з рогачем у піч, засунула горщик, обгорнула жаром, накрила покришкою” (*Мирний, I, 1949, 318*); “Пані Палійова вже поралась коло печі з чавунами та рогачами, щоб нагодувати свого голодного, дорогого гостя” (*Морд., I, 1958, 217*); “Я вже навчилася рогачем витягати з печі й ставити назад горщики і глечики, — похвалилася Ніна” (*Коп., Земля., 1957, 254*).

У порівнянні. “Присадкувата постать Шкапонда тримається на кривих, мов рогачі, ногах” (*Стельмах, I, 1962, 257*) [1, т. 7, с. 591].

## КОЦЮБА́



Знаряддя у вигляді насадженого на держак залізного прута з розплесканим і загнутим кінцем для перемішування палива в печі й вигрібання з неї жару, попелу; кочерга. “В коцюби два кінці: один по мені, другий по вас”

(*Нечуй-Левицький, II, 1956, 290*); “Гриць з тихим усміхом дивиться в огонь, держачи в руках коцюбу” (*Іван Франко, III, 1950, 280*); “Дружина коцюбою з печі вигрібає присок” (*Михайло Стельмах, Велика рідня, 1951, 678*).

“Бий його (тебе і т. ін.) коцюба! Ні богові свічка, ні чортові коцюба. Носа (носочка) й коцюбою не дістати (не дістанеш) — дуже чванливий, гордий. Вона... чванькувата — носочка й коцюбою не дістати” (*Марко Вовчок, VI, 1956, 293*).

## КОЧЕРГА́



Те саме, що коцюба. “Кочерга до печі хазяйка — вона своє діло зна, жар загіба” (*Номис, 1864, № 10295*).

Сукупність знарядь, якими пораються біля печі (коцюба, рогач, дерев'яна лопата тощо). “Мар'я ходила, як сова, насуплена — мовчазна, торохтіла кочергами, мисками, горшками” (*Панас Мирний, III, 1954, 155*); “Кинулась [мати] деркач з-під печі..., закладений кочергами, витягати” (*Павло Тичина, I, 1957, 258*) [1, т. 4, С. 315].

## СКОВОРОДА́

Неглибокий круглий посуд, в якому смажать їжу. “Вщипне тіста [сластьонниця], та на сковороду ув олію” (*Квітка-Основ'яненко, II, 1956, 13*); “Внесла жінка сковороду з яечнею” (*Андрій Головка, I, 1957, 303*); “На столі стояла накрита чистим рушником сковорода з смаженою картоплею” (*Дмитро Ткач, Плем'я., 1961, 93*); У порівняннях. “Сонце стояло над головою, як сковорода, розпалене та наче огнем пекло” (*Панас Мирний, I, 1949, 379*). [1, т. 9, С. 290].

## ПАТЭЛЬНЯ́

Те ж, що сковорода. “Він сам стояв, зігнувшись над пательнею, і з утіхою ласуна, з поширеними ніздрями розкошував пахощами смачної страви” (*Михайло Коцюбинський, I, 1955, 199*); “На землі стояли глиняні горщики, пательні, мішечки з маїсовим зерном” (*Юрій Бедзик, Вогонь., 1960, 166*) [1, т. 6, С. 92].

## СТІЛ І СТОЛОВЕ ПРИЛАДДЯ

## СТІЛ

Стіл у хаті споконвіку був своєрідним олтарем та жертovníком, за яким відбувалися всі обряди сімейного та календарного циклу.

“Хай буде щедрим ваш стіл”, — кажуть, бажаючи комусь достатку в домі, бо стіл і дім здавна поняття нерозривні.

В Україні був такий звичай: закінчували будівництво хати і першим заносили до неї застелений стіл, на якому лежав хліб. Ще в праслав'янські часи з'явилася традиція трапезувати за одним столом на знак взаємного миру та дружби.

На покутті — почесне місце за столом — невдовзі після народження клали немовля: щоб росло здоровим і в достатку.

Через стіл молода подавала нареченому хустку, засвідчуючи свою згоду на шлюб.





“Тихо стіл стоїть, на нім хліб лежить”, – так починалося замовляння від крикливців.

На Святвечір на столі залишали на ніч кутю, а в поминальні дні – коливо, щоб могли пригоститися предки.

На стіл не можна було сідати (“чиряками обсіпле”), залишати на ньому на ніч ножа, сірники, класти ключі. Вважалося, за це можуть образитися домашні божества.

Не можна сідати за стіл у шапці, бо стіл – це престол.

Не годиться стукати по столу ложкою або ножом, бо буде сварка.

Не можна пригощати на незастеленому столі, особливо дівчину, бо чоловік її буде лисим.

Не можна сідати на стіл, бо, коли буде весілля, коровай трісне.

Не можна сідати їсти на куток стола, бо не вийдеш заміж (не оженишся).

Не можна виходити з-за столу іншим боком як сідав, бо дружина помре.

Не годиться класти ключі на столі, бо будеш забувати.

На столі, за звичай, у центрі стояла наповнена сіллю сільниця.

Обов'язковими біля столу на Середній Наддніпрянщині були причілкова та повздовжня лавки. Причому, повздовжня була досить широкою, що на ній спав старший син, або запрошені гості.

Як правило, більшість столових приладь зберігалось у миснику, на якому на верхній полиці збиралися передані з покоління у покоління 1–2 тарілки або миски із написом “Дай Боже щастя”.

### МІСНИК

Мисник є і обрядовим місцем: якщо ритуальний посуд у святкові дні перебуває на покуті чи на столі, то у будні – його місце на найпочеснішій полиці мисника. Зберігають на миснику і освячену воду, і стрітенську свічку, і пучок сушеного обрядового зілля. Окрім всього, мисник освячують – і тоді він оберігається добрим духом оселі і стає оберегом всього дому.



Інколи мисником називали і полицю для посуду у сільській хаті. “Що се він усе закида, що якби йому повік з нами жити, га? – Не знаю, таточку, – сказала Галочка, ставивши на мисник то миски, то тарілки” (*Кв.-Осн., II, 1956, 335*); “Данило скрадається до хати.., навпомацки знаходить на миснику хлібину” (*Стельмах, I, 1962, 558*); “Голод – не тітка, зуби на мисник не покладеш” (*Бурл., Напередодні, 1956, 417*);

Шафа з полицями для посуду і продуктів. “Прийде мати з поля, всюди справно: понагодовано, понаповано, начиння перемите, і миски в миснику” (*Свидн., Люборацькі, 1955, 10*); – “Та хоч би ж олією помастив [хліб], он у миснику в риночці” (*Головко, II, 1957, 87*); “Терентій дістає з найвищої полиці мисника пляшку” (*Стельмах, I, 1962, 596*) [1, т. 4, С. 719].

### СІЛЬНИЦЯ



Невеличка посудина для солі, яку подають до столу [1, т. 9, С. 220].

Сільниця (сільничку) обов'язково ставили на стіл поряд із паляницею хліба.

### ТАРІЛКА

Кругла посудина з широким плескатим дном і низькими вінцями, куди насипають або накладають страву. “Поставила тарілку з хлібом перед старим Еолом-дідом” (*Іван Котляревський, I, 1952, 66*); “Нахиливсь [Карпо Петрович] над тарілкою і потиху почав сьорбати юшку” (*Михайло Коцюбинський, II, 1955, 367*); “На столі стояли глибокі



тарілки, по вінця налиті сметаною, пахучим медом” (*Василь Кучер, Полтавка, 1950, 113*); Кількість страви, що вміщується в цій посудині. “Стара “матушка” прислала якомсь їй тарілку малини” (*Михайло Коцюбинський, I, 1955, 314*); Тарілка борщу.

У порівнянні: “Почувати себе не в своїй тарілці” [1, т. 10, С. 40].

### ЛՓЖКА



Предмет столового прибору, яким набирають рідку або розсіпчасту страву. “Присунулись гості до миски й почали носити страву з миски до рота, підкладаючи під ложку хліб, щоб не закапати скатірки” (*Михайло Коцюбинський, I, 1955, 44*);

“Сіли обідати в сінях круг столика. Мовчки сьорбали з ложок і думали – кожен про своє” (*Андрій Головко, I, 1957, 107*).

Кількість страви, набрана цим предметом. “Укинула Пріська ложку каші в рот; не пожувавши, ковтнула” (*Панас Мирний, III, 1954, 47*); “Мати з'їла дві-три ложки та й поклала ложку. Страва здалась їй несмачною” (*Михайло Коцюбинський, I, 1955, 15*).

Мала кількість, крапля чого-небудь. “Хіба не видно он по тій сумовитій корові, на хребті якої походить ворона, що Гранчакові діти сидять без ложки молока?” (*Михайло Стельмах, I, 1962, 224*).

В ложці [води] не спіймати (піймати) кого – про хитру, спритну людину. “Сестра її там така, що і в ложці води не піймаєш” (*Іанна Барвінок, Опов., 1902, 202*); “Людина він досвідчена, хитра. Його і в ложці не спіймаєш... Такий, що з піску мотузки суче...” (*Микола Руденко, Остання шабля, 1959, 42*) [1, т. 4, С. 540].

У мешканців Середньої Наддніпрянщини ложки носили різні назви. Зокрема:

Батьківська ложка – ложка, якою користувався глава сімейства.

Захалявна ложка – ложка, яку носили застромленою за халяву чобота.

Козацька ложка – якою користувалися у походах козаки.

Купецька ложка, або міщанська – ложка тонкого, чистого оброблення, розписана та оздоблена.

Межеумок (букв. “гібрид”) – проста селянська нефарбована ложка.

Монастирська ложка.

Насипна ложка.

Рибальська ложка.

Розливна ложка (ополоник) – велика глибока ложка для розливання рідких страв.

Циганська ложка – глибока ложка.

Чумацька ложка – ложка, товстіша та грубіша за селянську.

### ОПОЛОНИК

Велика ложка, якою насипають рідку страву. “Видно між ложками ополоник” (*Номис, 1864, № 7339*); “Дві бабки-кухарки ополониками шумовиння з баняків збирають” (*Яків Качура, II, 1958, 8*); “Федоська витягла з печі горщик, ополоником налила в баклагу окропу” (*Микола Олійник, Леся, 1960, 139*) [1, т. 5, С. 721].

### МИСКА



Посудина у вигляді широкої чашки, в якій звичайно подають страву до столу. “Тут їли [троянці у Дидони] рознії [різні] potravи, І все з полив’яних мисок, І самі гарнії приправи, З нових кленових тарілок” (*Іван Котляревський, I, 1952, 72*); “Дві

миски на столі, одна з бараболею товченою, гарячою, друга з кислим молоком” (*Дмитро Бедзик, Студені Води, 1959, 69*).

У порівняннях. “А в його золоті еполети на плечах були здорові, такі завбільшки, як миски” (*Нечуй-Левицький, III, 1956, 345*).

Про кількість чого-небудь, що вміщується в таку посудину. “В мене було ще мисок зо три проса” (*Нечуй-Левицький, III, 1956, 281*); “Я повертався з роботи.. натомлений і голодний. Перехилив дві миски юшки, їв сало і запивав кислим вином” (*Юрій Яновський, II, 1958, 65*).

Посудина такої форми більшого розміру, що призначена для різних господарських потреб. “Толі стіни. Полупана стеля і ще більш полупана груба, біля груби ослінчик з кухлем і мискою до умивання” (*Леся Українка, III, 1952, 571*); “Відро з лушпайками стояло в нього біля ніг, а миска з водою – поруч” (*Юрій Яновський, II, 1958, 160*); “Ледве-ледве ганяла вона жорна, що з-під них в дерев’яну миску капля за каплею падало вівсяне борошно” (*Степан Чорнобривець, Визволена земля, 1959, 6*) [1, т. 4, С. 716].

### ГЛАДУЩИК



Широкогорлий глек для молока.

“Я у піст сметану збирала б з гладущиків та крадькома ложку облизувала” (*Крон., II, 1958, 295*); “Сметани чверть гладущика баба збирає, а кисляк такий, хоч ножем ріж” (*Стельмах, Хліб., 1959, 122*) [1, т. 2, С. 79].

## МАКІТРА ТА МАКОГІН



## МАКІТРА

Вид глиняного посуду великого розміру напівсферичної форми з широким отвором. “Вареники ті самі, та інша макітра” (*Українські народні прислів'я та приказки, 1955, 276*); “Другі товкли макогонами в макітрах жовте пшоно з салом на кашу” (*Данило Мордовець, I, 1958, 134*); “Ще довго Марія по хаті вешталась. Підбивала тісто в макітрі, поралась біля печі” (*Андрій Головка, II, 1957, 118*);

У порівняннях. “В великій, як макітра, хустці на голові Мотря була схожа на довгу швайку з здоровою булавою” (*Нечуй-Левицький, II, 1956, 374*).

Стрижений (острижений) під макітру (макітрою) — острижений кружком. “Стрижені під макітру хлоп'яки місили глину” (*Олександр Ільченко, Вибр., 1948, 12*); “Макітрою кругом острижена голова [в Якима], потовщали трохи зрижілі гнуті донизу вуса” (*Іван Ле, Хмельницький, I, 1957, 432*).

Макітра розуму в кого, фам. – хтось дуже розумний. “Так не можна, Онисіє Степанівно. Давайте поради! В вас же розуму добра макітра” (*Нечуй-Левицький, III, 1956, 91*); Розбити макітру, фам. – посваритися.

Перен., іронічно. Про голову людини. “Вхвативсь [Низ] за бороду кудлату / І злomu Трої супостату / Макітру одділив од плеч” (*Іван Котляревський, I, 1952, 225*); “Ні, от ти тільки сама звари своєю порожньою макітрою, чи ти хоч подумала, що плещеш” (*Василь Козаченко, Сальвія, 1959, 189*) [1, т. 4, С. 602].

## МАКОГІН

Дерев'яний стрижень із потовщеним заокругленим кінцем, яким розгиряють у макітрі мак, пшоно тощо. “До Хіврі сікався [Солопій], за макогін хватався, І не на жарт-таки, сердега, розгулявся” (*Гулак-Артемівський, Байки..., 1958, 61*); “Хазяїн кинув на стіл ложку, вихопив із макітри макогін і вибіг на двір” (*Петро Панч, В дорозі, 1959, 185*);

У порівняннях. “Як у діжку макогоном, У бубон стукотить” (*Леонід Глібов, Вибр., 1957, 132*); “Голова в його була лиса, справді наче облизаний макогін” (*Нечуй-Левицький, IV, 1956, 313*) [1, т. 4, С. 603].

## КАЧАЛКА

Кругла, гладко витесана палиця для розкочування білизни, тіста, вигладжування, вирівнювання одягу тощо. “Пом'ялись у хрещеного батька жупани, так він, щоб розгладжувать їх, і зробив качалку” (*Олекса Стороженко, I, 1957, 235*); “Мокрина Терентіївна допомагає господарці: качає рублем та качалкою білизну” (*Юрій Яновський, IV, 1959, 241*); “Побачивши якомсь, що її робітниця вибиває качалкою пил з килимів, розвішавши їх на подвір'ї, я почав їй допомагати” (*Леонід Смілянський, Сашко, 1957, 164*) [1, т. 4, С. 123].

## КОПИСТКА

Дерев'яна лопатка для розмішування чого-небудь. “Хапаючись, так повернула [Мелашка] копісткою в горшку, що вона зав'язла в густій лемішці, хруснула й переломилась” (*Нечуй-Левицький, II, 1956, 324*); “Розчин старанно перемішують дерев'яною копісткою, щоб грудочки добре розтерлися” (*Шкідники і хвороби .. рослин, 1956, 94*) [1, т. 4, С. 281].

## ДОПОМІЖНИЙ ІНВЕНТАР

До необхідного кухонного інвентаря варто віднести і ті предмети, які використовувалися для зберігання продуктів. води, використовувалися не часто, за потреби. До них належать:

## БОДНЯ

Дерев'яна низька діжка з кришкою. На Середній Наддніпрянщині використовувалася переважно для зберігання сала. “Кажуть, вона назгрібала незліченну силу грошей... і держить їх в скрині чи в бодні в сувоях полотна” (*Нечуй-Левицький, I, 1956, 588*); “Кращі майстри вивезли на продаж свої діжки, відра, кадуби, бодні, жлукта” (*Василь Кучер, Дорога..., 1958, 170*).

У порівняннях. “Сама [Олена] товста, як бодня, а шия хоч обіддя гни” (*Нечуй-Левицький, II, 1956, 265*) [1, т. 4, С. 210].



## ЖОРНА

Пристрій, яким у домашніх умовах розмелюють зерно; ручний млин. “Жорна складаються з невеликого ящика на ніжках, що в нього вміщено два плисковатих камені” (*Збірник.. Полтавського музею, I, 1928, 77*); “Мололи в себе вдома потайки, пішли в хід старі дідівські жорна, які валялись десь на вгородах та попід хатами” (*Антон Хижняк, Тамара, 1959, 41*).



Плескуватий круглий камінь, призначений для луцення і розмелювання зерна та інших твердих предметів. “Жорна м'яко шамотіли по зерну: кіш трясся, як у пропасниці” (*Михайло Коцюбинський, II, 1955, 353*); “Жорно було надзвичайно важке” (*Зінаїда Тулуб, Людолови, II, 1957, 166*); “Здобувши електричний струм, пустив [Микита] його... рухати верстати в майстернях, жорна в млині, бігунці в олійниці, кінопересувку” (*Юрій Яновський, II, 1954, 157*).

У порівняннях. “Величезне, як млинове жорно, і червоне, як жар, сходило сонце” (*Олесь Донченко, III, 1956, 71*).

Про видиму форму місяця, сонця і т. ін. “З-за кам'яної огорожі викочувалося велетенське жорно червоного, як заграва, місяця” (*Олесь Донченко, I, 1956, 485*) [1, т. 2, С. 544].

## ВІДРО



Металева або дерев'яна посудина з дужкою для носіння й зберігання води тощо. “От Мелашка ухопить відра і йде по воду” (*Кв.-Оси., II, 1956, 430*); “Назустріч нам ішов молодий робітник з відром зеленої фарби” (*Л. Укр., III,*

*1952, 605*); “Виходить Надія з квартою і рушником, за нею Батура з відром в руках” (*Корн., II, 1955, 210*).

Як (мов, на́че і т. ін.) з відра [лі́ти] — про великий дощ. “Дощ як з відра лив” (*Мирний, IV, 1955, 238*); “Дощ лив мов з відра” (*Земляк, Гнівний Стратіон, 1960, 474*).

Міра, що дорівнює вмісту відра (близько 12 літрів). “А всім вкупі — червоного вина з Цареграду Відер з троє у барилі... Всього везе” (*Шевч., I, 1951, 322*); “Старий Джеря і собі готувався до весілля. Він купив десять відер горілки” (*Н.-Лев., II,*

1956, 181); “Сеньків має прекрасні природні умови: річка Оскіл, високий її берег, чудесне на горі джерело води, що дає до сімдесяти тисяч відер чудової води на добу” (*Вишня, I, 1956, 359*) [1, т. 4, С. 631].

### ЛАНТУХ

Великий мішок із грубої тканини. “Бонковський, змолотивши графську пшеницю, наклав на п’ять возів мішків та лантухів і звелів мужикам везти на продаж” (*Н.-Лев., III, 1956, 171*).

“Не міг [Митрофан Огієнко] відірвати очей від величезних, пошитих із нових ряден лантухів, що, мов кабани годовані, лежали впоперек на санчатах” (*Гончар, II, 1959, 152*).

“Коли треба було сіяти, він [мішок] — сішник. Коли до млина жито везти, він — лантух. Коли після обіду спати хочеться, його можна було або під грушею розіслати, або вкритися ним” (*Вишня, I, 1956, 14*).

Лантух у порівнянні. “На верхній лавці, важко повертаючись на бік, як лантух, крекче й сопе лісоруб Гутман” (*Кол., На фронті., 1959, 31*); “Не пам’ятаючи себе, лантухом впала вона а горища” (*Речм. Весн. грози, 1961, 10*).

Міра, що дорівнює вмісту такого мішка. “В Росію з Голландії було надіслано кілька лантухів картоплі з тим, щоб посадити і вирощувати нову культуру в різних районах країни” (*Хлібороб Укр., 5, 1965, 10*); “Кожен віз гною — зайвий лантух, а то і два зерна” (*Рябокляч, Жайворонки, 1957, 69*).

У переносному значенні. Про велику кількість чого-небудь. “Дає поради [обиватель], Носить лантухи настанов, Підмічає серйозні вади У діяльності установ” (*Сим., Земне тягіння, 1964, 54*).

Неповоротка, неспритна людина. “Як це могло статися, що він досі не помічав, яка Ляля вродлива! А той лантух Василь, бач, помітив” (*Загреб., Снека, 1961, 218*); // без додатка, з чим.

Уживається як лайливе слово. “[Катерина:] Що він собі думає, лантух з половиною, що це йому старий режим?!” (*Корн., I, 1955, 306*).

“В п’ять лантухів не ввібрати чого — про надмірний прояв чого-небудь. Як балакати — так його і в п’ять лантухів не вбереш, а як до діла — то його в торбинку усього зложити можна” (*Укр. присл., 1955, 182*);

Лантух з кістками (маслаками) — про дуже схудлу людину. “Черевний тиф, туберкульоз і жовтуха перетворили її дужого, вродливого сина на чорний лантух з маслаками, в якому ледве тліла іскра життя” (*Перв., Материн. хліб, 1960, 59*).

Лантух солі з’їсти з ким — те саме, що Пуд солі з’їсти. “Я з-під Знам’янки родом, з-під Куцівських лісів — із тамтешнім народом лантух солі я звів[з’їв]” (*Голов., Поезії. 1955, 16*).

Як з лантуха сипнути (посипатися) — те саме, що Як (мов, немов і т. ін.) з мішка сипнути (посипатися). “Усі засміялись; як з лантуха, сипнули веселі дотепи й жарти” (*Донч., I, 1956, 52*) [1, т. 4, С. 445].

### МАСНІЧКА

Спеціальна посудина з пристосуванням для збивання масла з вершків або сметани [1, т. 4, С. 641].

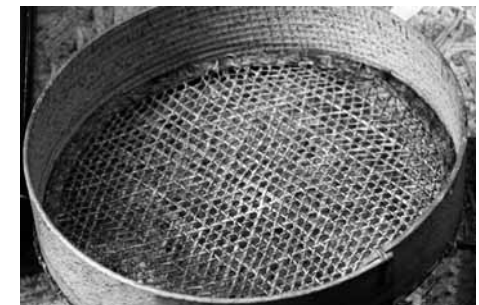


### РЕШЕТО

Господарська річ у вигляді дерев’яного обода з натягнутою з одного боку сіткою для просіювання чого-небудь (переважно зерна, рідше борошна). “Порався по господарству, з батьком у клуні зерно точили на решето на продаж: у неділю ярмарок у Щербанівці” (*Головка, II, 1957, 83*).

Образно. “Не було й крихти радості в Безбородька. Він звідусіль стягав різні думки, шеретував [решетував] їх на своєму решеті, але мало було толку з цієї роботи” (*Стельмах, Правда., 1961, 251*).

У порівнянні. “Сорочка, зв’язана узлами, Держалась всилу на плечах, Попричепляна мотузками, Як решето, була в дірках” (*Котл., I, 1952, 130*); “Лица [у катюги], як решето, була поковиряна віспою” (*Стор., I, 1957, 375*).



Голова (пам'ять), як [те] решето – дуже погана пам'ять. “Тепер то я тільки довідався, що в мене пам'ять стала, як те решето” (*Мирний, V, 1955, 346*).

Носити воду решетом, іронічно – робити що-небудь даремно, марно витратити час.

Чудеса (диво) в решеті – уживається для вираження здивування з приводу чогось [1, т. 7, С. 524].

### СЛОЇК

Висока посудина із скла, глини, фаянсу і т. ін. майже циліндричної форми з трохи звуженою верхньою частиною; скляна, глиняна або фаянсова банка. “На верхніх полицках знаходжу в слоїках саго і макарони, сушені груші й халву у круглих дерев'яних коробках” (*Михайло Коцюбинський, II, 1955, 263*); “Марта Гаврилівна принесла термос з гарячим, настояним на липовому цвіті чаєм, слоїк меду” (*Василь Козаченко, Сальвія, 1959, 222*); “На Полтавщині банку іноді називають слоїком” (*Полтавсько-київський діалект., 1954, 123*) [1, т. 9, С. 374].



### СІТО

Натягнена на обруч густа сітка, через яку просівають борошно та інші сипкі речовини або проціджують що-небудь [1, т. 9, С. 208].



### СОЛОМ'ЯНИК

Солом'яний короб. Використовується у домашньому господарстві для збереження зерна, квасолі, гороху тощо.

“Втерши сльози, вона, наче птиця, стрепенулась і кинулась господарювати.., порядкувала навіть людьми, що вносили кадовби, діжки,.. солом'яники та бодню” (*Н.-Лев., III, 1956, 83*).

“Біля верстата височіли два солом'яники, на зерно й муку, яких уже давно не плетуть” (*Кучер, Трудна любов, 1960, 111*).



### СТУПА



Пристрій для луцення та подрібнення різних речовин (зерна, тютюну і т. ін.), неодмінним доповненням якого є товкач. “Не встигла я ще в ступі на кутю стовкти, аж гульк – повз двір сани із села, завернули в масток” (*Андрій Головка, II, 1957, 496*); “Посеред хати на довбаному стільчику сидить коло обтесаного для ступи пня батько і теслицею вибиває глибку”

(*Михайло Стельмах, Хліб., 1959, 140*); “Був час, коли... аптекар мав бути дужою людиною: не кожний міг підняти пудову товкачку, якою товкли у величезній ступі лікарські трави, квіти й насіння” (*Наука і життя, 9, 1971, 36*).

У порівняннях. “Сидить Кутя, мов ступа, Та очима тільки лупа” (*Сергій Воскресенко, З перцем!, 1957, 16*).

Про товсту, незграбну, неповоротку людину. “Сусанна Уласівна не легенька. Чиста ступа! Йде по хаті, то аж поміст двигтить (*Нечуй-Левицький, IV, 1956, 138*).

Дурний як ступа – про розумово обмежену, тупу людину. “Носитися, як дурень з ступою. Товкти воду в ступі” [1, т. 9, С. 804].

#### ТЕРТКА

Кухонний предмет – металева пластинка з густо пробитими дрібними отворами, об гострі краї яких труть що-небудь. “Це вона тре хрін на тертці” (*Юрій Яновський, IV, 1959, 135*) [1, т. 10, С. 99].

#### ХЛІБНА ЛОПАТА

Прямокутна або овальна дерев'яна дошка на довгій дерев'яній рукояті для садіння хлібів і пирогів у піч і діставання їх звідти.

*Ми навмисне у поясненнях до тих чи інших речей кухонного вжитку вмістили образні сприйняття письменниками та поетами їх значень. Це є свідчення глибокої поваги і поетизації селянського побуту, народність у зображенні повсякденного життя, через глибоко побутові речі.*



#### Використана література

1. Словник української мови: в 11 тт. / АН УРСР. Інститут мовознавства; за ред. І. К. Білодіда. – К.: Наукова думка, 1970–1980. – Т. 2. – С. 301.
2. Жайворонок В. В. Знаки української етнокультури: Словник-довідник / В. В. Жайворонок. – К.: Довіра, 2006. – С. 189.
3. При підготовці цього розділу, особливо із питань обрядового значення хатнього кухонного інвентаря використано наступні праці:  
 Етнографія Києва і Київщини: традиції і сучасність. К., 1986;  
 Українська кухня. К.: Мистецтво, 1992. – С. 140. Українські страви. – К.: Державне видавництво технічної літератури УРСР, 1957. Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник. – 2-е вид. / А. П. Пономарьов, Л. Ф. Артюх, Т. В. Косміна та ін. К.: Либідь, 1994. – С. 90–91. Даренська В. М. Культура Давньої Русі. – Харків, 2012. – С. 49. Костянтин Олійник. Невелика козацька розвідка про козацький куліш. Центр народознавства "Козак Мамай". – Київ, 2011. [Стаття 2011, 24 грудня]. Українська література XI–XVIII ст. Хремтоматія і коментарями. – Чернівці, 1997. – С. 23. Макарчук С. А. Етнографія України. Навчальний посібник. – Львів: "Світ", 2004.; Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження. – К.: Наукова думка, 1977. – 155 с. Лідія Артюх. Про равюлі, тартільйони, або ж українські вареники. / Вісті, № 15, 13 квітня 2000 р.



## ЯК І З ЧОГО ГОТУВАЛИ СТРАВИ

Визначальними для традиційної української кухні середньовіччя були природні умови, які зумовлювали використання у приготування їжі дарів ланів, продуктів домашнього тваринництва, а також мисливства, рибальства, інших видів збиральництва. Життя поряд із Дніпром, приєднані умови на берегах Росі, Сули, малих річок в найдавніші часи сприяли господарському розвитку. Про не менші багатства цього краю свідчать дослідники.

Ось як писали про наш наддніпрянський край сучасники.

Дмитро Дорошенко писав: “Дніпро і його незчисленні допливи аж кишили величезними масами риби, околиці степи були густо заселені всяким звіром, і таким, що давав міхи, як, наприклад, бобри, куниці, лисиці, ведмеді, а також таким, що давав м’ясну поживу. Багата природа вимагала мінімальної затрати сил з боку людини, щоб сторицею сплатити цей труд” [1, 152].

М. Литвин наприкінці XV – на початку XVI ст. відзначав: “Поверхня землі... настільки родюча., що зорана лише раз парою волів, вона дає найкращі врожаї. Навіть необроблена рілля дає рослини, які годують своїм бадиллям або корінням. Тут ростуть дерева, що дають найделікатніші плоди... Диких звірів зубрів, диких коней, оленів таке багатство, що на них полюють лише заради шкіри, а з м’яса вживають лише філейну вирізку, решту ж викидають. М’ясо вепрів та косуль взагалі не їдять... Понад берегами рік можна побачити численні хатки бобрів...” [2, 53–54].

Про унікальні природні умови Середнього Подніпров’я в козацькі часи писали іноземні дослідники. Так, німецький вчений-гуманіст С. Мюнстер у 1541 році писав, що “ґрунти на Середній Наддніпрянщині, без обробки й посіву три роки підряд родять пшениці, а буйні трави за кілька днів закривають залишений у полі плуг. Тут величезна кількість бджіл та меду, ставки, в яких риба не розводиться, а сама плодиться” [3, 1028–1029].

Німецький автор Л. Мюллер писав, що Середня Наддніпрянщина козацьких часів “чудова, мальовнича і родюча земля” [4, 60].

У козацькому літопису Григорія Граб’янки сказано, що ця земля може прохарчувати стільки люду, що й уявити важко, “оскільки плодоносна не лише на харч людський, а й на пасовиська стадам їхнім” [5, 16].

### ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ ПРОДУКЦІЇ

Кліматичні умови сприяли різноманітності рослинних компонентів, що споживалися на Середній Наддніпрянщині: досить велика кількість різних зернових – жито, пшениця, гречка, просо, ячмінь, кукурудза, овес; бобових – горох, квасоля, боби.

За даними археологів вже під час трипільської культури (5 тис. років тому), яку успадковували попередники українців, населення цих територій виготовляли страви із пшениці, ячменю і проса.

### ПШЕНИЦЯ

Археологічні дослідження показують, що на території України пшениця з'явилася в культурі споживання у 4–3 тисячолітті до н. е.; у 6 ст. до н. е. і згодом пшениця була важливим предметом експорту з Південної України до Греції і Риму.

У ранню княжу добу пшениця втратила своє значення проти проса і жита. Після освоєння Степу і поширення на ньому посівів пшениці, вона стала у XIX ст. головною зерновою культурою України і найважливішою з експортних.

Пшениця використовувалася нашими предками для випікання хліба, виготовлення круп.

### ЖИТО

Обробіток озимого жита як культурної рослини, за даними археологів, почався вже в минулій ері. Так, в Середньому Придніпров'ї жито було відоме за 1–2 тисячоліття до нашої ери. Тобто, з'явилося воно дещо пізніше від пшениці та ячменю.

Сучасне культурне посівне жито – це той матеріал, який століттями відбирався із сорнопольового жита. Виділившись в чисту культуру, озиме жито вже під впливом людини набуло тих якостей, які їй властиві в даний час.

Використовується жито для виготовлення житнього борошна, з якого печуть хліб.



### ЯЧМІНЬ

З ячменю виробляють перлову (очищену від висівок) і ячневу (подрібнене зерно без висівок) крупи з яких варять відповідні перлову й ячневу каші.

Згідно з нещодавніми дослідженнями, вживання цілих зерен ячменю може регулювати рівень цукру в крові (наприклад, обмежити підвищення вмісту глюкози в крові у відповідь на вживання їжі) протягом 10 годин після споживання.

Виготовляють і ячмінне борошно, у тому числі борошно грубого помелу, легше, ніж пшеничне, має темніший колір. Варилися і каші з ячмінного борошна.

Більша частина виробництва спеціальних сортів ячменю використовується у пивоварінні, для якого ячмінь є найкращим зерном.

### ПРОСО

Просо – одна із найдавніших і найважливіших найважливіших круп'яних культур.

Його крупа (пшоно) має високу поживність і добрі смакові якості. Пшоно має високий вміст білка (12 %) і жиру (3,5 %), поступаючись за цими показниками тільки перед вівсяною крупою.



Крім круп, із зерна проса виготовляють борошно, яке споживають як у чистому вигляді, так і в домішках до житнього борошна для підвищення його поживності.

Просо вирощують і як кормову культуру. Відходи переробки проса на крупу йдуть на корм худобі.

### ГРЕЧКА

У XI–XII столітті з Азії до України завезли гречку, з якої почали робити борошно і крупу. В українській кухні з'явилися гречаники, гречані пампушки з часником, гречані галушки з салом та інші страви. Використовували також рис (з XIV століття) і бобові культури, такі як горох, квасоля, сочевиця, боби та ін.

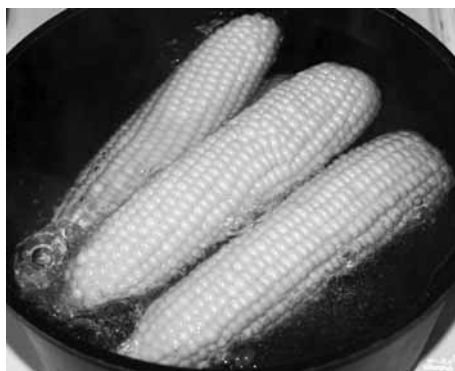
Широкого поширення в українській кухні мають крупи. З пшениці виготовлялися крупи, на основі яких готувалися багато українських страв, наприклад, та ж кутя. Крім пшениці, по мірі їх появи на території України, в рецептах української кухні стали використовуватися і інші крупи, які виготовлялися із гречки, рису, а також бобових культур – гороху, сочевиці, квасолі, бобів і багато інших.

### КУКУРУДЗА

Кукурудза – одна з найстаріших культур, походить з Центральної і Південної Америки. Тут її культивували ще 5–10 тис. років тому. Вона була головною продовольчою культурою для місцевого населення. В Європі кукурудза стала відома лише в кінці XV століття. В 1500 році Х. Колумб привіз насіння в Севілью (Іспанія). Спочатку її вирощували як рідкісну декоративну рослину. Звідси вона потрапила в Португалію, Італію, а в XVI столітті – в Китай, Індію та інші країни.

В Україну кукурудза потрапила через Крим в XVII столітті і тривалий час була мало поширеною. За іншою версією, кукурудза прийшла з Молдавії, поширилась в Одеській області, поступово завойовуючи Південь України, а згодом і Середню Наддніпрянщину.

Кукурудза – одна з найпоширеніших культур у світовому рослинництві,



займає третє місце після пшениці і рису. Її вирощують на всіх континентах. Кукурудзяні качани використовують не лише у їжу. З них виробляють паливний спирт, пластик, штукатурну масу, клейстер тощо. Кукурудза є основним інгредієнтом, що входить до складу більшості кормів для тварин.

На Середній Наддніпрянщині з кінця XIX ст. широко вживали кукурудзу – варену в качанах, молочні каші із кукурудзяного борошна, різноманітні салати із зернами кукурудзи, солодкі страви – запіканки, пудинги, гарніри до м'ясних страв, складовою до салатів. Готували та вживали традиційні головні кукурудзяні страви – мамалигу, малай та гойданку, також диковинний для наших країв бануш.

### СОНЯШНИКОВА ОЛІЯ



Наші пращури також у їжу вживали жири рослинного походження. З насіння льону, конопель, соняшника, рапсу били олію, яку додавали до страв.

Звичайно, найбільш популярною з-поміж інших олій була і залишається – соняшникова олія.

В Україні соняшник з'явився у середині XVIII ст. В Європі соняшник вирощували як декоративну рослину і орієнтовно з 1860 р. з нього почали добувати олію. Тепер соняшникова олія в Україні є найкращим харчовим продуктом як у непереробленому, так і переробленому (маргарин) вигляді. Її використовують також для технічних потреб (при виготовленні мила, лаків, фарб, лінолеуму тощо). Соняшник – прекрасний медонос.

Масло з насіння соняшнику на Середній Наддніпрянщині виготовляють із XIX ст. Смачна, ароматна і корисна соняшникова олія – це невід'ємний атрибут кожного столу. При

схваленні церкви, яка вважає олію пісним продуктом, вона стала популярною ще в часи Київської Русі.

Олія першого віджиму найкорисніша, завдяки відсутності термічної обробки. Усі вітаміни і мінерали в такому продукті збережені в початковому вигляді. Саме це надає неповторного густого аромату.

Мінуси такої олії — незначний термін зберігання, а також те, що при нагріванні до високих температур набуває канцерогенних властивостей.

Зате будь-який салат з олією першого віджиму порадує насиченим смаком. У сирій олії допускається осад — це фосфоліпиди, які дуже корисні.

## ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ТВАРИННИЦТВА

Літописи та інші писемні пам'ятки, а також археологічні розкопки, свідчать про багатство і різноманітність їжі, що споживало населення Середньої Наддніпрянщини в період Київської Русі. Крім продуктів переробки зерна і різних овочів, до складу їжі входило м'ясо свійських тварин (свиней, овець, кіз, корів, телят) і птиці (курей, гусей, качок, голубів, тетеревів і рябчиків).

З диких звірів найчастіше вживали для харчування диких свиней (вепрів), зайців. З городніх овочів використовували свіжу й квашену капусту, буряки, редьку, моркву, огірки, гарбузи. Це був



початковий період формування української національної кухні.

Досить розвинене вже до кінця XIX — початку XX ст. тва-

ринництво сприяло збільшенню споживання м'ясопродуктів, здебільшого свинини, щоправда, у щоденному побуті переважно у вигляді сала і смальцю.

Розведення великої рогатої худоби, полювання і рибальство зробили меню дуже різноманітним, хоча ще до початку XIX ст. м'ясні страви вважалися в народі святковими.

Споконвіку, працюючи на землі, українці використовували волів як робочу худобу, тому вживання яловичини в їжу не віталось. Це м'ясо вважалося не дуже чистим, не кажучи вже про те, що воно було значно жорсткіше ніжної свинини.

Використовувалося м'ясо домашніх (свиней, корів, кіз, овець) і диких (вепр, заєць) тварин. Також готували курей, гусей, качок, голубів, тетеревів, рябчиків. Дуже часто в українській кухні вживали свиняче сало у всіх видах. Використання його є надзвичайно різноманітним.

У їжу сало вживається сирим, солоним, копченим і смаженим. Воно є жировою основою багатьох страв, переважно святкової кухні. Ним шпигують, як правило, будь-яке не свиняче м'ясо для додання йому соковитості. Також сало перетирають з часником і сіллю, отримуючи поживну масу для бутербродів.

Найбільш уживаним з **тваринних жирів** були сало, здір — внутрішній жир, смалець.

З **м'яса** споживали свинину, яловичину, баранину, м'ясо кіз, птиці. Заборонялось їсти конину, м'ясо удавленої тварини, однак церковна заборона на вживання в їжу крові на побутовому рівні часто нехтувалася. Кров'яні ковбаси (кров'янку) з гречаною кашею, шматочками м'яса та сала і досі готують до християнських свят. Улюбленими і поширеними м'ясними стравами були ковбаси, печеня, ковбик, холодець (драгли).

**Молоко** вживали у свіжому вигляді, сквашеним (кисляк, простокваша), пряженим (топленим у печі), з пряженого молока готували ряжанку. Ряжанка з домашнього молока, топленого в печі, зі скоринкою та неперевершеним ароматом є одним із найбільш вживаним молочним продуктом і у наш час. Цінними харчовими продуктами були сир та масло, під час посту їх зберігали присоленими, масло — топленим.

Широко використовувалися також **курячі яйця**. Особливо вживаними вони були у святкові дні – Великдень (писанки, крашанки), Різдво, як компонент до випічок із борошна. У будні дні їх відварювали і брали як харч під час виконання сільськогосподарських робіт.

## ВИКОРИСТАННЯ ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ

Городні й баштанні культури здавна культивувалися в Україні. **Цибуля** і **часник**, які вживалися 2500 років тому, до сьогодні зберігають своє основне значення серед городини. Одна з найбільш відомих у період древньої Русі городніх культур – **капуста** широко застосовується в їжу й на початку ХХ ст. Картопля у ХІХ ст. поступово витісняє **ріпу**. Ще в епоху Київської Русі вирощували **огірки**, **дині**, **гарбузи**, трохи пізніше – **буряк**, **моркву** і **хрін**. У середньовіччі споживали корінь та листя буряка. У Київській Русі буряк відомий з Х століття.

З баштанних культур найдавнішою є **диня**, яка з'явилася у ХІ ст., але розповсюдження набула лише у ХVІІІ ст. Археологічні знахідки насіння гарбуза свідчать, що на території Руських князівств **гарбуз** відомий з ХІV ст. Через середньоазіатські країни прийшов **кавун**, і вже у ХІХ ст. південь України славився промисловим виробництвом цієї культури. Лише в Херсонській губернії, за неповними даними, у 1880 р. під баштанами було зайнято близько 43,5 тис. десятин землі.

Широкого застосування на рубежі ХІХ–ХХ ст. набули бобові рослини. За свідченням археологів, слов'яни культивували горох і боби вже у VI–VIII ст. н. е. В Київській Русі вирощували **горох**, **вику**, **сочевицю**, **боби**. У другій половині ХІХ – на початку ХХ ст. продовжують сіяти горох, але значно менше інших бобових.

**Картопля**, яку з Америки завезли європейці, з'являється в Україні у ХVІІІ ст. В кінні ХVІІІ ст. вона була ще великою рідкістю. “Земляних яблочок, потетесов, тартофелей не только здесь не сажают, но оные совсем неизвестны”, – зазначено в

“Трудах вольного экономического общества” про Ізюмську провінцію. У Сумській провінції “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, родиться могли”. Навіть на початку ХІХ ст. розведення картоплі вважалося новим явищем. З середини ХІХ ст. вона набуває значного поширення, а в кінні ХІХ – на початку ХХ ст. стає чи не основним продуктом харчування селянської бідноти. 20,5 % загальноросійського врожаю картоплі припадало у 1900 р. на Україну, а площа під посівами картоплі за 30 пореформених років (з 1870 по 1900 рр.) зросла майже у три рази. В одному тільки Балтському повіті Херсонської губернії вона становила третину всієї домашньої поживи. Картопля у цей період перестає бути лише продуктом харчування, її використовують і як сировину для виготовлення горілки, спирту, крохмалю й патоки.

Урожайність зернових і картоплі, які були основою харчування в царській Росії на початку ХХ ст. (зменшувалась у зв'язку з низькою агрокультурою, а зростання внутрішнього і зовнішнього ринків вимагало збільшення посівної площі під них. У 1861–1870 рр. площа зернових і картоплі займала 11,9 млн десятин, а в 1891–1900 рр. – 16,3 млн десятин. Характерно, що у цей час відбувався процес поступового витіснення зернових картоплею.

Після великих географічних відкриттів через Європу на територію України потрапляють **помідори (томати)**, батьківщиною яких була Південна Америка. Їх почали вирощувати на півдні України на початку ХІХ ст., а згодом вони поширились майже по всій території українських земель.

Як стверджують дослідники, українська кухня остаточно сформувалася в тому вигляді, в якому ми її знаємо сьогодні, тільки у ХІХ столітті, коли з'явилися помідори. Крім них, українська кухня приблизно в цей же час сприйняла інші овочі – сині баклажани, що вважалися раніше “бусурманськими” і в їжу не вживалися, а також **цукровий буряк**, з якого почали виробляти цукор, що значно збагатило народну кухню. Цукор

став доступний більшості населення за рахунок його дешевизни, що значно розширило асортимент страв. У меню з'явилися солодкі бабки, пудинги, каші. Також розширився асортимент напоїв за рахунок солодких наливков, варенухи і тому подібних речей [6].

### ПРЯНОСТІ І ПРИПРАВИ

З пряностей і приправ використовувалися переважно цибуля, часник, кріп, кмин, аніс, м'ята, любисток, дудник, чабер, червоний перець, із привізних пряностей — лавровий лист, чорний перець і кориця (для солодких блюд). Велику роль як приправа до м'ясних, холодних і овочевих блюд грає оцет, яким, однак, нерідко зловживають.

### ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКЦІЇ ЗБИРАЛЬНИЦТВА

#### ГРИБИ

У заліснених землях Середньої Наддніпрянщини: південна Київщина, центральна Черкащина — мешканці широко використовували для приготування їжі гриби. Зокрема:

**Березовики**, (підберезовик, бабка темна). Використовують, як і в давнину — свіжими, про запас сушать, маринують, солять.

**Білий гриб, боровик**. Найкращий із відомих їстівних грибів. Використовують свіжим, про запас сушать, солять, маринують.

**Боровик жовтий**. Дуже добрий їстівний гриб. Використовують його свіжим, про запас сушать.

**Гриб зимовий**. Добрий їстівний гриб у молодому стані (їстівна лише шапка). Використовують свіжим та сушеним.



**Дошовик їстівний**. Дуже добрий їстівний гриб у молодому стані, поки м'якуш білий. Використовують гриб свіжим і тільки в день збирання, поки м'якуш чисто-білий.

**Лисичка справжня**. Добрий їстівний гриб, у м'якуші якого міститься вітамін В<sub>2</sub>. Використовують свіжим, про запас маринують, солять.

**Рядовка скупчена**. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим.

**Маслюк звичайний**. Дуже добрий їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас сушать, солять, маринують.

**Опеньок осінній справжній**. Добрий їстівний гриб (їстівна лише шапка). Використовують свіжим, про запас сушать, маринують.

**Печериця їстівна**. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим.

**Підвишень**. Місцеві назви — садовик, вишняк. Дуже добрий їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас сушать.

**Рижик смачний**. Використовують свіжим, про запас засолюють. Рижик властивий цінний антибіотик.

**Рядовка зелена, зеленушка**. Добрий їстівний гриб. Використовують свіжим, про запас засолюють, маринують [7].

### ВИКОРИСТАННЯ ДИЧИНИ У КУХНІ МЕШКАНЦІВ СЕРЕДНЬОЇ НАДДНІПРЯНЩИНИ

На протязі століть мешканці Середньої Наддніпрянщини широко використовували результати мисливського промислу. Відомо, що тривалий час головними промислами для жителів порубіжних земель, до яких відносилося Середнє Подніпров'я було рибальство, бортництво та мисливство.

Саме останнє було значним джерелом достатку за своєю економічною вигодою. Адже, особливо цінувалися у той час хутра. Існував цілий комплекс мисливства “боброві гони”, результатом якого були цінні хутра, які реалізовувалися як товар для обміну, реалізації.



Середня Наддніпрянщина широко представлена такою мисливською звіриною: хижакми – бурий ведмідь, вовк, лисиця, лісова куниця; зайцеподібними – заєць-русак, заєць-біляк, дикий кріль; гризунами – білка, ондатра, річковий бобер; парнокопитними – дикий кабан, козуля.

Окремими представниками мисливських птахів: куриних – тетерук, глухар, рябчик, перепел, сіра куріпка, фазан; голубів – голуб-синяк, припутень, звичайна горлиця; пастушків – деркач, водяна курочка, лиска; дрохві; куликів – вальдшнеп, бекас; гусей, качок.

## РИБА НА СТОЛІ СЕРЕДНЬОЇ НАДДНІПРЯНЩИНИ

Дніпро, Сула, Рось, Росава, Тясмин, Гірський та Гнилий Тікич, Сріблянка, Супій, Гнилий Ташлик, Золотоношка, Чумгак, Вільшанка та сотні інших малих річок, запруді і ставки приносили мешканцям Середнього Подніпров'я численну рибну продукцію.

Тут водилися такі популярні види риб, як білизна, верховка, в'юн, голівець, йорж, карась, коропа, краснопірка, лин, лящ, минь, окунь, плітка, синець, сом, судак, щука, язь. На низів'ї Дніпра за порогами водилися білуга, осетри, севрюга.

Козацьке населення Середньої Наддніпрянщини, за свідченням різних авторів, швидко і вправно “розбиралися” з великою кількістю виловленої риби. Насамперед її сортували, потім



звільняли від луски, патралаи, виймаючи жир, нутрощі, ікру, клей, і складали їх окремо. Після цього тушки (зазвичай червоної риби) протягом доби навесні і кількох годин влітку вимочували у воді й “карбували”, надрізаючи боки. “Приготовану таким чином рибу, – повідомляв дослідник козацьких промислів, – солили кожну окремо, потім складали в діжки, давали трохи постояти так, далі знову виймали, банили у воді, нанизували на мотузку й розвішували на сонці, спеціально вибираючи для цього ясні дні й вітряну погоду”.

“Дав Бог рибу, дасть і хліб”, – казали в давнину. Риба у козацькому харчуванні була таким же звичним продуктом, як хліб для гречкосія. Ще б пак! “Козак з бідною, як риба з водою”, – в козацькому житті було достатньо і бід, і води, і риби. Для запорожця або для дружини козака-зимівника не було проблемою добути рибу для власного столу.

Щоб риба не псувалася при зберіганні, вимочену після соління розкладали вранці на росяній траві. Козацькі заготівельники риби знали чимало оригінальних способів її обробки і тривалого зберігання. Життя вчило, як ощадливо, без відходів – до лусочки і пір'їнки обробити добути. “Все, що до губи голодної пори, їстимуть зуби”, – говорить народна мудрість.

Важливою заготівельною операцією вважалася обробка ікри (“кав'яру”). Цим займалися окремі рибалки – “кав'ярники”. Для себе заготовляли ікру осетра, севрюги, білуги: очищали від перетинок, перетирали крізь дротяне сито і засолювали. На продаж готували паюсну ікру у такий спосіб: “Вийнявши із риби ікру й навіть не почистивши її, а лише обсипавши сіллю, складали шарами в діжку аж до верху, і на верхній шар клали важкий гніт; просоливши так певний час, виймали окремими шарами, банили у воді і в'ялили на сонці, доки вона не ставала твердою”.

Запорожці вмiли заготовляти рибу навіть без солі. “За браком солі зберігають рибу у попелі, засушуючи її дуже багато”, – повідомляв Боплан. Тут насправді може йтися не про в'ялену (короновану), а саме суху, або сушену рибу.

Для буденних харчових потреб рибу в'ялили і сушили. “Рибка сухенька – юшка смачненька”, – казали в народі. Сушити можна велику й маленьку рибу, присолену й несолону. До речі,

прісно сушена риба зберігається краще, ніж солоно сушена, яка швидше відсиріває. Вологу з риби видаляли у печах на сухих очеретинах чи на трісках. Сушену рибу брали у дорогу. Козаки варили її у похідних умовах, попередньо подрібнивши в долонях.

І в поході, й удома в козаків у пошані були різноманітні рибні юшки. Для козацьких кухарів нескладно було у будь-яких умовах приготувати просту і поживну юшку – “присол” – накидав у казан всілякого рибного добра, що вдалося добути, трохи поварив, присолив, і юшка готова. “Хоч і риба потерушка, а смачна юшка”, – жартували з цього приводу козаки.

### КОЗАЦЬКІ РИБНІ СТРАВИ, ЯКІ БУЛИ ПОШИРЕНІ НА СЕРЕДНІЙ НАДДНІПРІНЦІНІ

Насамперед це специфічні юшки із неповторним запахом і смаком. Скажімо, “щербою” у запорожців називалося рідко зварене на рибному наварі борошно. Пізніше так стали називати круту юшку, зварену з риб різних порід або заправлену крупами. Рибу, що давала навар для юшки, як правило, вживали окремо. Осетрів, коропів, сомів подавали на очеретяних підстилках або ж “на стяблі”. За одними джерелами так називали залізний підніс із шийкою для проціджування юшки, за іншими “стябло” було простою дошкою з видовбаною серединою, щоб не збігала юшка. Якийсь мандрівник у своїх подорожніх нотатках пояснював, що “варити рибу на стяблі” означало: після варіння викладати її “на зразок кліток” у копи, висотою до коліна. Рибу на підносах – “стяблах” подавали головою до отамана, який з риб’ячої голови починав трапезу. Іноді варену рибу поливали юшкою, в якій товкли часник із сіллю. Така приправа називалася “саламуром”.

У похідних умовах, під час вилазок у плавні за здобиччю рибу готували дуже просто. Невеличкі тушки наштрикували на гілки, які похило втикали у землю навколо багаття і повертали до вогнища то одним, то іншим боком. Велику рибину різали на шматки, солили, нанизували на патички і обсмажували над жаринами на зразок м’ясного шашлику. До речі, рибу козаки

часто-густо споживали замість м’яса. “Що сомина, що свинина”, – стверджували знавці.

Рибу нерідко пекли на камінцях, які нагрівали, поклавши у багаття. Пекли здобич і в ґрунті. Тушки загортали в листя, скажімо, лопуха і заривали в землю так, щоб шар ґрунту над рибою був не товщий від трьох пальців. Зверху розводили багаття. Через годину риба була готова. Смачною виходила риба, запечена у глині. Рибу натирали сіллю, загортали у листя, обмазували глиною і клали у попіл. Коли глина починала потріскувати, риба вважалася готовою. Часто рибу запікали у глині, нічим не обгортаючи. У цьому разі її пекли разом з лускою, яку знімали потім із глиною.

Дніпро та його протоки були постійними і надійними козацькими годувальниками. А тому часто за рибною трапезою козацькі ватажки проголошували такий тост: “Браття, не гнівайтеся на Дніпро, щоб він не гнівався на нас!”

Чимало рибних страв, які були популярними у козацькі часи дійшли до наших часів. Це риба – жарена, варена, сушена, в’ялена, копчена. Однак, лише окремі знають особливо приготувану рибу, яка знана у наддніпрянських селах Чорнобаївського району – Кліщинці, Москаленки, Лящівка. Ця страва, яку можна назвати – риба томлена. Готується вона на черені печі, після того, як господиня виймає хліб. На житню солому кладуть почищену рибу, переважно ляща, закривають затулою, і там вона доходить до того часу, поки не охолоне піч. Така риба неймовірно смачна, вона втрачає дрібні кісточки, вживається як закуска.

А у селі Москаленки вона використовується як обов’язковий інгредієнт особливої приправи до гречаних галушок, так званого “саламуру”. Розтерта риба заправляється пахучою олією, часником, сіллю і є приправою для гречаних галушок. Неперевершеним майстром приготування цієї страви була Марфа Семенівна Демиденко із села Москаленки.



*Галушки по-москаленківськи з рибним саламуром*



## КВАШЕННЯ І СОЛІННЯ ОВОЧІВ, МОЧІННЯ ФРУКТІВ

Традиційними способами обробки продуктів для приготування їжі були переважно варіння і тушкування, меншою мірою – печіння та смаження, пряження. Заготівлю продуктів на запас (харчі) проводили теж засобами термічної обробки (сушіння), а також безтермічної ферментації (соління, квашення) та в'ялення.

Традиційно важливими харчовими стравами для мешканців Середньої Наддніпрянщини є квашені або солоні овочі, мочені фрукти. Особливо популярними є квашення та соління, мочіння у негерметичній тарі – діжках, які обов'язково необхідно зберігати в холодних приміщеннях з постійною температурою.

### КВАШЕНА КАПУСТА

Для квашення беруть білокачанну капусту пізніх сортів. Ранні й середні для цього непридатні, бо через низький вміст цукру й крихку тканину не забезпечують продуктові бажаної якості. Качани капусти мають бути твердими й великих розмірів. Це дає змогу значно скоротити кількість відходів при переробці.

Капусту ріжуть ножом або шаткують на шатківниці. Підготовлену масу солять, змішують з покришеною морквою,



зкладають у діжку й щільно утрамбовують. На 10 кг шаткованої капусти беруть 300 г моркви і 200–250 г солі. Крім того, в капусту можна додати 10–15 г зерен тмину або 50 г журавлини чи брусниці. Від цього смакові властивості квашеної капусти лише поліпшаться.

Укладену капусту зверху накривають вимитим цілим капустиним листям, а потім полотня-



ною тканиною або марлею. Щоб швидше виділявся сік, капусту притискають гнітом, підклавши під нього дощечку чи тарілку, відповідно до розмірів посудини, в якій квасять капусту.

Якщо немає гніта, можна використати шматок граніту. А ось металеві вироби чи цеглу застосовувати не слід.

Процес бродіння капусти розпочинається відразу ж після її закладання і триває 12–15 діб. Оптимальною температурою для бродіння є +15–16°C. Для того, щоб капуста не затхнула, варто періодично знімати гніт, перемішувати капусту і пробивати дерев'яною паличкою отвори для виходу газів.

Утрамбуйте капусту знову і притисніть гнітом. Наприкінці квашення рекомендується її частину перекласти в допоміжну посудину і разом з основною потримати кілька годин на свіжому повітрі. Після цього процес квашення продовжуйте в попередньому режимі.

Щоб на поверхні капусти, яка зберігається в погребі, не утворилася біла пліснява, зніміть із неї гніт, підгнітний дерев'яний щиток, полотняну тканину чи марлю і вимийте їх у гарячій воді. Потім усе покладіть на місце.

Існують і інші, мало поширені способи квашення капусти, зокрема разом із яблуками. В капусту кладуть 600–700 г цілих або порізаних уздовж скибочками яблук (на 10 кг капусти).

Квасять капусту й цілими качанами. Для цього їх щільно складають у діжку, дно якої попередньо застеляють промитим капустиним листям. Зверху качани також накривають листям, потім кладуть підгнітний щит, гніт і заливають розсолем у пропорції 800–900 г солі на 10 л води.

Розсіл повинен покрити повністю верхній шар капусти. Для квашення беруть невеликі, діаметром понад 30 см, але міцні качани й ріжуть уздовж на 4 частини.

### КВАШЕНІ ФАРШИРОВАНІ БАКЛАЖАНИ

Баклажани у традиційній українській кухні з'явилися, як і помідори наприкінці XIX ст. З того часу вони використовуються для приготування різноманітних страв, ікри, закусок. Не менш смачними є баклажани квашені, фаршировані.



Для цього відібрані баклажани темно-фіолетового кольору мочать у холодній воді протягом 15–20 хвилин, потім миють і надрізають посередині вздовж, відступивши від кінців на 2–3 см. Після цього кладуть у посудину з підсоленою водою (30 г солі на

1 л води) і варять до напівготовності 30–35 хвилин. Визначити цю напівготовність можна з допомогою сірника, тупий кінець якого при невеликому зусиллі повинен проколоти плід.

Проварені баклажани виймають у друшляк, щоб стекла вода, складають теплими в 2–3 ряди на стіл або спеціальну дошку, а зверху накладають лист чистого дикту чи дошку, потім гніт і залишають у такому стані на 4–6 годин для вилучення зайвої вологи.

Тим часом готують начинку для фарширування. Спочатку беруть пучок селери. Добре миють його, кладуть в емальовану каструлю, заливають окропом і залишають на 15–20 хвилин, після чого селеру виймають і охолоджують.

Свіжу зелень петрушки сортують, відкидають непридатні листочки, миють у проточній воді і нарізають шматочками, завдовжки до 1 см. Часник чистять, миють і товчуть у ступці. Цибулю чистять, миють, ріжуть кружальцями, завтовшки до 0,5 см і смажать у нагрітій соняшниковій олії до золотистого кольору. Моркву й корені петрушки після замочування миють у проточній воді, чистять, нарізають локшиною або кубиками і тушкують з олією до напівготовності. Потім змішують із смаженою цибулею, додають молотого гіркого перцю, солі до смаку, покритеної петрушки і все старанно перемішують.

Коли фарш готовий, з баклажанів знімають гніт і фарширують плоди через зроблений раніше надріз. Після цього їх перев'язують провареними стеблами селери і щільно вкладають у діжечку, кожний шар пересипаючи сіллю і товченим часником.

Зверху баклажани заливають олією, накладають підгнітний щит з дикту чи дошки і гніт.

На 10 кг синіх баклажанів у свіжому вигляді потрібно мати: моркви – 2 кг, кореня петрушки – 500 г, цибулі – 500 г, часнику – 30–35 зубків, зелені петрушки – 100 г, солі (загальну кількість, включаючи соління баклажанів) – 200–300 г, стебел і листя селери – 250 г, олії соняшnikової для смаження і тушкування – 500 г і для заливання баклажанів – 500 г.

### СОЛОНІ ОГІРКИ



Солити найкраще огірки невеликих розмірів (9–14 см), які мають тонку темно-зелену шкірку й трохи ребристу з горбиками поверхню. Огірки сортують за розмірами, відкидають м'яті, пошкоджені й перезрілі, потім миють у проточній воді,

мочать протягом 2–3 годин і кладуть щільно в діжку. На дно опускають прянощі, потім ряд огірків, після чого знову прянощі і так до наповнення тари. Зверху також кладуть шар прянощів. На 10 кг огірків потрібно: кропу – 300 г, коріння хрону – 50 г, червоного гіркого перцю – 3–5 стручків, часнику – 15–20 зубків. Для поліпшення смаку солоних огірків рекомендується також класти листя чорної смородини або вишні, естрагон, листя петрушки і селери.

Для виготовлення розсолу на 10 л охолодженої перевареної води беруть 700–900 г солі, краще кам'яної, яка містить багато кальцію, завдяки чому огірки робляться хрусткими. Коли сіль розчинилася, розсіл проціджують і заливають ним огірки. Чим огірки більші за розміром, тим вищою має бути концентрація розсолу.

Якщо огірки засолюються у відкритій тарі, то, щоб вони не піднялися під час заливання розсолу, на них зверху кладуть полотняну тканину, підгнітний щит та гніт.

Через 14–18 днів бродіння закінчується і огірки готові до споживання. Зберігаються засолені огірки найкраще у погребі

при температурі 0–+4° С. У відкритій тарі зверху може з'являтися пліснява, яка надає огіркам неприємного запаху. Тому час від часу треба перевіряти стан соління і плісняву знімати.

У Смілянському районі при засоленні великої кількості огірків верх бочок забивають наглухо і спускають їх на мотузках на дно тихої річки або глибокого ставка, де вони перебувають всю зиму. Навесні бочки виймають. Це, мабуть, найкращий спосіб зберігання солоних огірків. Треба лише знати, чи не промерзає до дна водоймище, в якому зберігаються бочки.

### МАЛОСОЛЬНІ ОГІРКИ

Влітку можна готувати огірки прискороного посолу, або, як їх ще називають, малосольні. Для цього у посудину, краще з широким горлечком, накладають щільно огірки, перемішуючи їх з прянощами, і заливають раніше приготовленим теплим розсолем (60 г солі на 1 л перевареної води). Посудину накривають кришками чи обв'язують марлею і ставлять на сонце. Через 3–4 дні огірки готові до споживання.

### СОЛОНІ ПОМІДОРИ

Помідори солять так само, як і огірки. Солити можна помідори різного ступеня зрілості: зелені, бурі, рожеві, червоні, але в одній посудині мають бути плоди однакової зрілості.

Солять їх у діжках або глиняних слоїках з широким горлечком. Правила укладання в тару і прянощі ті самі, що й при солінні огірків. Кількість солі в розсолі залежить від ступеня зрілості помідорів, а також від температури, при якій вони зберігатимуться.

Для зелених, бурих і рожевих помідорів розсіл готують із розрахунку 700–800 г солі на 10 л води, для червоних, які менш стійкі при зберіганні, — 800–1000 г.

Найкраще засолювати помідори м'ясистих сортів, але для цього треба брати невелику тару (до 50 кг), щоб помідори не м'ялися від власної ваги. Залиті розсолем діжки або банки закривають кришками й виносять у погріб для зберігання.

Через 15–20 днів солоні помідори готові до споживання. Щоб не допустити появи плісняви, на поверхню розсолу наливають 2–3 ложки олії.

### КВАШЕНІ ПОМІДОРИ В БОЦЦІ



#### *Інгредієнти:*

На 10 кг підготовлених помідорів беруть: кропу свіжого у фазі цвітіння 150 г, перцю солодкого 500 г (кожну перчину наколюють), листя селери, гірко перцю 1 шт.

#### *Розсол на 10 л:*

500 г солі

#### *Спосіб приготування:*

Діжку миють старанно гарячою, а потім холодною водою. Помідори краще солити середніх розмірів, з цільним м'якушем і однорідні за стиглістю (бурі, рожеві, червоні). Щоб вони були смачні і ароматні, днище діжки вистилають листям хрону і чорної смородини.

Спеції кладуть через кожних 10 кг, верхній шар накривають кропом і селерою. Щоб помідори не спливали, на дерев'яний кружок, покритий чистою полотниною або марлею, кладуть невеликий гніт – шматок граніту або мармурової плитки. Укладені таким чином помідори заливають розсолем, для якого використовують чисту джерельну воду (на 10 л води 500 г солі). Через 30–40 днів помідори готові до вживання.

Зберігати помідори краще в холодному погребі. Якщо до кінця зими вони перекисають, їх виймають, промивають, знову складають у діжку і заливають свіжою холодною водою. Після цього вони зберігаються 2–3 місяці.

#### *Схожі рецепти квашення:*

Яблука, мочені в бочці;

Буряк, квашений з морквою;

Квашена цибуля.

### СОЛІННЯ ІНШИХ ОВОЧІВ

Крім огірків і помідорів, можна солити **кабачки, патисони, перець, кавуни** й деякі інші овочі.

Кабачки і патисони, відібрані для засолення, мають бути молодими, із твердим м'якушем і невеликі за розміром (кабачки завдовжки не більше 15 см і діаметром 4–5 см, патисони діаметром 5–6 см).

Підготовка до соління, його порядок, набір прянощів, заливання овочів розсолем і догляд за готовим продуктом такі самі, як і при солінні огірків.

Кількість прянощів на 10 кг кабачків або патисонів: кропу – 300 г, селери – 100 г, коріння хрону – 50 г, червоного гірконого перцю – 3–5 стручків, часнику – 15–20 зубків.

### ПЕРЕЦЬ САЛАТНИЙ СОЛОНІЙ

Солодкий перець, або як його називають болгарський, прийшов на Середню Наддніпрянщину наприкінці ХІХ ст. Масово почав вживатися у другій половині ХХ ст. особливо як складовий інгредієнт до борщу, як самостійні страви – для фарширування.

Перець можна використати взимку для приготування багатьох страв. Засолюють його так. Вимиті товстостінні плоди перцю кладуть у діжку або в глиняну посудину, на дно якої опускають прянощі (кріп, петрушку, селеру та інші). Ряди перцю посипають сіллю і перекладають прямими рослинами, потім закривають полотняною тканиною, кладуть підгнітний щит і гніт.

У міру просоловання перець виділяє сік. Якщо соку недостатньо, в посудину додають розсолу (20–30 г солі на 1 л води).

Перед вживанням перець добре промивають і вимочують кілька годин у холодній воді.

На 10 кг перцю слід брати 200–300 г солі й 350–500 г прянощів.

### МОЧЕНІ КАВУНИ



Кавуни засолювати можна лише зрілі й непошкоджені. Після сортування плоди старанно миють, проколюють шкірку в кількох місцях гострою дерев'яною шпичкою, складають у діжки й заливають розсолем, приготованим за таким рецептом: для великих кавунів

на 10 л води – 1000 г солі, для дрібних – 800 г. Ніяких спецій та інших добавок класти у розсіл не треба.

Кавуни притискають підгнітним щитом, гнітом і витримують протягом двох днів у приміщенні з температурою близько +20° С, а потім переносять діжку у сховище з низькою температурою.

Процес бродіння триває від 15 до 30 днів, залежно від температури зберігання. Після його закінчення, розсіл повинен бути прозорим або трішки каламутним, без стороннього запаху. Добре засолені кавуни мають солодкий приємний смак.

### СОЛОНІ ГРИБИ

Солити можна усі види їстівних грибів, але для однієї місткості треба брати лише один їх вид. Засолюють гриби двома способами: гарячим і холодним.

При гарячому способі підготовлені гриби варять протягом 5–8 хвилин. Коли стече вода й гриби охолонуть, їх кладуть у чисті бочечки. На дно тари стелять листя смородини, кріп, петрушку і щільно вкладають гриби, пересипаючи кожний шар сіллю із розрахунку 4–5 % солі до ваги грибів. Зверху на них знову кладуть шар прянощів, підгнітний щит і гніт.

На 1 кг підготовлених до соління грибів беруть 2 лаврових листки, 4 горошини запашного перцю, 3–4 гвоздички, 2 г кориці, 2–3 зубки часнику.

При холодному способі соління гриби, що містять гіркий сік, вимочують у холодній воді протягом 3–4 днів, міняючи воду щодня.



Вимочені гриби з відрізаними ніжками складають шапками догори в підготовлену тару шарами, пересипаючи сіллю із розрахунку 4–5 % до ваги грибів. На дно бочечки і зверху на гриби кладуть листя смородини, кріп, перець червоний стручковий, а потім підгнітний щит і гніт. Через 2–3 дні з'являється розсіл і гриби осідають. До них докладають свіжих грибів, пересипаючи сіллю і прянощами. Потім бочечку закупорюють зверху і кризь шпунтовий отвір доливають розсолу з розрахунку 500 г солі на 10 л води. Коли розсіл повністю покриє гриби, шпунтовий отвір закривають і переносять бочечку в холодне місце. Приблизно через місяць гриби готові до вживання. Виняток становлять сиріожки, які можна споживати уже через тиждень.

### МОЧЕНІ ЯБЛУКА



Для мочіння найкраще підходять яблука сорту Антонівка, але придатні для цього й Пепин Литовський, Сніжний Кальвіль та деякі інші зимові та осінні сорти. Яблука перебирають, відкидаючи червиві й пошкоджені, і миють у холодній воді. Дно діжки, приготовленої для мочіння яблук, встеляють шаром листя чорної смородини чи вишні. На листя кладуть кілька рядів яблук, хвостиками догори. Після цього знову кладуть шар

листя, а на нього кілька рядів яблук, і так доти, доки діжка не заповниться. Верхній ряд має бути з листя. Дехто із садівників замість листя використовує дрібно порізану вівсяну або чисту, без бур'янів, соломку з жита, обмолоченого ціпом.

Заливають яблука спеціально приготовленим суслом чи солодкою водою. Сусло готують так: житнє борошно заливають окропом, солять, добре розмішують, дають відстоятися і проціджують. На 10 л перевареної води беруть 200 г борошна і 2 столові ложки солі. Для приготування солодкої води на кожні 10 л води треба взяти 400 г цукру або 600 г меду, додати 3 столові ложки солі, прокип'ятити й охолодити.

Діжку з укладеними яблуками ставлять у холодне місце і заливають суслом чи солодкою водою. Яблука накривають підгнітним щитом – дерев'яним кружком, на який кладуть обмитий гранітний камінь.

Протягом перших 3–4 днів яблука вбирають багато води, тому діжку слід доливати суслом або холодною перевареною водою. Рівень рідини в діжці під час замочування і зберігання має бути на 3–4 см вищим від дерев'яного кружка. Мочені яблука можна вживати через 30–40 днів.

А ось дещо інший рецепт мочіння яблук, яким здавна користуються в багатьох селах Середньої Наддніпрянщини і який ви можете випробувати спершу на невеликій кількості яблук. У діжку кладуть спілі перемиті яблука, перестилаючи їх листям смородини або вишні, естрагоном, заливають німецьким розсолем, додають трохи цукру, меду або патоки, а також квасу чи кислого молока. Зверху кладуть дерев'яний кружок і пригнічують його каменем. Діжку тримають у хаті кілька днів, доки розпочнеться заквашування яблук. Ознакою цього є виділення газів. Тоді діжку доливають, спускають у погріб, а ще краще – ставлять на лід, де вона і стоїть усю зиму. На 1 відро води беруть 100 г солі та 1,5 кг цукру.

Крім яблук, мочити можна сливи, груші, брусницю, журавлину. Мочать їх так само, як і яблука. Зберігають у погребі при температурі від 0 до +4° С [9].

### Використана література

1. Дорошенко Д. Нарис історії України / Д. Дорошенко. – Т. I.
2. Литвин М. О нравах татар, литовцев и московитян / М. Литвин. – К., 1890.
3. Munster S. Cosmographie, oder Beschreibung aller Lander, Herschaften, Fursten... / S. Munster. – Basel, 1541.
4. Muller L. Kurze und wahrhafte Beschreibung welcher massen dieser jetzt regierungtn Konig in Polen Stephanus... / L. Muller. – Frankfurt, 1585.
5. Літопис гадячського полковника Г. Граб'янки. – К., 1990.
6. Артюх Л. Ф. Українська народна Кулінарія: Історико-етнографічне дослідження / Л. Ф. Артюх. – К.: Наукова думка, 1977. – 155 с.
7. Зерова М. Я. Гриби: їстівні, умовно їстівні, неїстівні, отруйні / М. Я. Зерова, Ю. Я. Єлін, С. М. Коз'яков. – К.: Урожай. – 1979.
8. Єлін Ю. Я. Дари лісів / Ю. Я. Єлін, М. Я. Зерова, В. І. Лушпа, С. І. Шаброва. – К.: Урожай. – 1979.
9. За матеріалами: Берегиня – журнал українських жінок <http://beregina.com/>.

## РОЗДІЛ VI



---

### СТРАВИ НАРОДНОГО ОБРЯДОВОГО КАЛЕНДАРЯ

---



#### СТРАВИ ЯК СИМВОЛ

Народна матеріальна культура українців просякнута ідеєю звеличування хліба: культ хліба в українців відігравав особливу роль, розкриваючись у обрядово-ритуальній сфері та світоглядних уявленнях. Важко назвати народ, серед якого у такому розмаїтті, як у українців, побутовав би обрядовий хліб. Він є головним атрибутом усієї обрядовості й насамперед пов'язаний з життєвими циклами людини — від її народження до смерті. Найбільшої різноманітності та символічності він набув у весільній обрядовості, що цілком логічно: адже саме весілля в традиційному українському суспільстві символізувало народження сім'ї і продовження в поколіннях. Через це, аби забезпечити родинне щастя та безперервність життя, такого великого значення надавалося магичності всіх обрядових дій та обрядових атрибутів.



Магічної символіки в українському весіллі набував передусім **коровай**, як весільний хліб відомий лише в українському весіллі (серед багатьох інших народів він нерідко вживався й у необрядових формах). Весільний хліб був тим елементом, який об'єднував цілу систему весільних обрядових дій.

Відповідно до усталеної в Україні коровайної традиції, крім власне короваю, випікалося й багато іншого весільного хліба: гільце, теремок, дивень, ріжки, калач, лежень, батько, покраса, пара, полюбовники, двійки, шишки, весільні гуски, вари, качки, сова, борона, калачики тощо, кожен з яких виконував свою обрядову функцію у цілісній весільній драмі.

За функціональною спрямованістю **весільний хліб** розподілявся на такі види: 1) хліб як символ згоди на шлюб; 2) символічне запрошення хлібом гостей на весілля; 3) благословіння молодих хлібом; 4) хліб як символ поєднання двох родів; 5) символічне шанування хлібом батьків молодих; 6) хліб як символ освячення шлюбного ложа молодих; 7) символічне вшанування молодими батьків та прилучення до святинь батьківського роду.

Крім суто обрядової функції, хліб мав також інші призначення: етичних народних норм, естетичних уподобань, нерідко виконуючи також роль своєрідної мови-символу, особливо доцільної в ситуаціях, коли звичайна мова була неефективною.

Наприклад, при сватанні, особливо у випадках, коли для сватів і молодого неясним було рішення дівчини та її батьків, народна етика виробила відповідну мову символів: у разі погодження дівчини на шлюб вона обмінювалася хлібом із сватами (цей звичай так і називався “мінати хліб” або “зоставити хліб”); у разі відмови — повертала хліб, причому, як правило, на наступний день.



Головним символом весілля був коровай (його відсутність на весіллі сприймалася за знак неповноцінності, навіть незаконності весілля), тому саме він слугував за атрибут найдраматичніших весільних дій: благословіння молодих, покривання молодої, об'єднання родів. Менш драматичні дії символізувалися іншими видами весільного хліба: **калачем** (шишкою, гускою, вернем) при запрошенні гостей на весілля (“Просили мама і тато на хліб-сіль”), голубками (качками, гусками) при обдаровуванні та вшановуванні коровайниць, що супроводжувалися відповідними обрядовими піснями, гільцем (вільцем, теренцем, дівуванням) при прощанні наречених із парубоцькою громадою, що символізувало перехід молодих до іншого соціального стану; житніми та вівсяними зернами при благословінні молодят на вінчання та їх зустрічі; покрасою (парою, коровайцем, калачем) у обряді комори як магічного атрибуту, що забезпечував щасливе сімейне життя та дітонародження; кашею, втіленою в обряді “биття каші”, що символізував плодючість та завершення весілля (“Поки каші не били, то укупі сиділи, а як кашу розбили, додому заспішили”); лежнем — при відвідинах молодою свекрухи, а молодим — тещі.

В родильній обрядовості — це і калачі, що мали цифрову символіку сім (символ щасливої долі), котрі разом із полотном дарувалися хресними батьками своєму похресникові; це — і **бабина каша**, яку готувала баба-повитуха і приносила її на хрестини у горщику. Навколо бабиної каші склався звичай продажу каші. Він полягав у тому, аби, розбивши горщик, продати всім грудочку каші, а зібрані гроші покласти “на зубок” дитині; кожен із гостей брав собі грудочку каші, бажаючи здоров'я дитині та породіллі, а молоді жінки — ще й черепок. За повір'ям, це мало забезпечити молодому



подружжю продовження роду. Роздача каші супроводжувалася приказкою: “Роди, Боже, жито-пшеницю, а в запічку — дітей копицю”.

Власне, кожне свято в розгалуженій системі дозвільля українців мало свій атрибут, втілений у тому або іншому виді хліба та мучних страв, стверджуючи тим самим особливу виразність культу хліба та землі в міфо-ритуальній системі українців. Так, на свято Андрія, напередодні зимового сонцестояння, виготовляли **калиту** (“маламай”) — хліб сонцеподібної форми, з яким пов’язувалися звичаї дівочо-парубочих гулянь. Останні включали і ворожіння на пампушках та молодіжну гру “в калиту”. Для цього випікали великого круглого коржа з діркою всередині, котрий підвішували до сволока.

Невід’ємним атрибутом Святого вечора — передня Різдва, Водохреща, а у деяких районах і Нового року була **кутя** — страва, виготовлена з пшениці або ячменю і заправлена тертим маком, горіхами, медом та узваром, її накривали двома калачами або книшами, поруч ставили глечик з узваром та обжинковий сніп — як символ майбутнього врожаю. Кутя мала сакральне значення, символізуючи шанування предків та зв’язок між живими і померлими. Саме тому в ніч на Різдво кутю лишали на ніч на столі, поклавши поруч ложки, з вірою у те, що предки й померлі прийдуть її покуштувати. Кутя була також символом шани хрещених батьків, кумів, баби-повитухи, родичів, яким носили кутю разом із вечерею на другий день Різдва похресники, куми та діти.

Особливою різноманітністю визначався обрядовий хліб весняного циклу українського календаря, що колись збігався із Новим роком. Архаїчна новорічна традиція збереглася в обрядовій культурі українців і у XVII–XIX ст., виявляючись як у переважанні жіночого начала, так і в обрядах, пов’язаних із оновленням природи. Жіноче начало — особливо притаманне культурі давніх пластів — найрельєфніше проступало в ритуальних діях, що виконувалися лише жінками, та в матері-вдові як узагальненому образі верховенства й самодостатності жінки.

Обрядове оформлення моменту пробудження природи втілювалося в ритуальному печиві: хрестах, мандриках, жайворонках (сороках). Останні випікалися на свято Сорока святих (19 березня) — сорок різноманітних книшників, калачиків, бубликів або булочок, схожих за формою на пташок, символізуючи прихід весни, її кликали діти, підіймаючи вгору “пташок” та промовляючи заклинання: “Прийди, прийди, весна — весна красна”. Хрести, що виткалися на Средохресному тижні посту, мали очищувальний характер, пов’язані із забезпеченням врожаю. З ними вперше виїжджали в поле орати: плугатар з’їдав частину хрестів, частину згодовував волам, а рештки розкладав по ріллі разом із насінням. З хрестами був пов’язаний також звичай ворожіння: їх випікали по числу членів родини, у кожний з яких ховали певні речі, що мали символічне значення: монету, гвіздок, хрестик, і по тому, кому що дістанеться, вгадували майбутню долю кожного.

До обрядового хліба весняного циклу свят належала і **паска**. У своїй основі вона мала, як і більшість інших видів обрядових



Ранок Христового Воскресіння. Художник М. Пимоненко



хлібів, магічне спрямування, втілене в аграрних звичаях: люди вірили, що, посіявши на городі крихти від паски, можна виростити квіти маруньки, що мають цілющу силу; можна також одержати і гарний врожай цибулі та пшениці, якщо залишити на столі пасочку. З утвердженням християнства, що випадало на XVI–XVII ст., істотно змінилася символіка паски – вона стала одним із важливих елементів християнської обрядовості, зокрема Великодня. Посвячена паска набувала не лише символічного знаку у великодньому сніданку, й певною святинією родини: все, що стосувалося паски, мало непересічне значення.

Різноманітні хліби та мучні або круп'яні страви були символікою і поховально-поминальних ритуалів: це і маленькі хлібці, які покійному клали за пазуху, і кутя як обов'язкова страва поминальної трапези, що влаштовувалася (одразу ж після похорон, і гарячий хліб, пов'язаний із звичаєм “годувати покійного” (люди вірили, що покійний годується хлібним духом), і хлібні дробинки, що виготовляли на сороковини, символізуючи шлях душі на той світ. Особливого значення в поминальному ритуалі мало **КОЛИВО** (канун, сита) – різновид куті – ритуальна страва як тризни, так і всіх поминань: дев'ятин, сороковин та роковин. Воно слугувало за своєрідний символ згуртування всіх близьких покійного та за знак забезпечення безперервності поколінь (адже в його основі символи життя й плодючості – зерно).

Прадавні демонологічні цінності, пов'язані із хліборобською культурою, зокрема культ домашнього вогнища, виявлялися в обрядовості українців і через інші атрибути народної матеріальної культури, найважливішими з яких були гончарні вироби: горщики, миски, глечики, куманці, барила, горнятка, кухлики, перепійці тощо. І це зрозуміло, бо глиняний посуд разом із піччю (власне, вогнем) та стравою (хлібом, кашею, сиром, медом, маком) відігравав істотну роль у всіх ритуалах, пов'язаних з усім життям людини. Звичайно, її сакральне, символічне значення сповна реалізовувалося лише через введення гончарного посуду до обрядово-ритуальної культури, яка не лише відтворювала народну творчість поколінь, а й зв'язки зі світом надприродного, з богами.

Гончарний посуд, як, до речі, й діжа, містив у собі, насамперед, життєдайне начало, і, отже, не випадково, що він так широко був представлений у родинній обрядовості. Наприклад, йдучи провідувати породіллю, жінки приносили у мисочці на споді що-небудь: картоплю, огірки, а зверху хліб. На хрестини ж баба-бранка приносила в горщику борщ і кашу, причому горщик з кашею набував у обряді ритуального значення через звичай розбивання його. “З'являється бабка з шістьома пирогами і горщиком каші, ставить кашу на столі. З присутніх чоловіків спиртніший розбиває горщик з кашею качалкою. Тоді бабка підносить гостям горілку і тарілочку, на яку для породіллі кидають гроші”.

Він набирав особливої символічності та сакральності як обов'язковий атрибут обряду очищення породіллі та повитухи – зливки: адже йшлося про очищення від ворожих сил та забезпечення “покорму” породіллі. Великого значення при цьому надавалося ритуальній чистоті води – у гігієнічному і духовному її значенні. Саме тому у глечик набиралася непочата вода з трьох криниць, із замовлянням, та ще й з доданням зілля, жита, вівса, конопляного сім'я, хліба і обов'язково наливалося в миску до країв (“аби всього було доволі в хаті та достатньо молока у породіллі”).

## ОБРЯДОВІ СТРАВИ КАЛЕНДАРНИХ СВЯТ

(дати приведені за старим стилем)

Календарні свята – це найдавніша обрядовість, яка корінням сягає первісних, язичницьких вірувань, та поєднує у собі раціональний досвід і релігійно-магічні вірування наших предків.

Свята і обряди календарного циклу регламентували всі сфери життя українського селянина – виробничу, суспільну, сімейну. Їхня головна мета та завдання відповідали корінним прагненням хлібороба: забезпечити добробут і щастя родини, щасливий шлюб для молоді, високий урожай та плодючість худоби, відвести всіляке зло, передбачити майбутнє і вплинути на нього.

Обов'язковим компонентом календарних свят українців був обрядовий стіл.

Зимовий цикл свят розпочинався 4 грудня зі свята Введення в храм Пресвятої Богородиці, включає Свят-вечір, Різдвяні свята, Водохреща. У цей період українці колядували та щедрували – співали ритуальних пісень-побажань господарям осель та їхнім домочадцям. Умовно завершував зимовий цикл святкових дат, за сучасним церковним календарем, день Петра Вериги (29 січня).

До весняного циклу календаря наші прадіди зараховували свято Стрітіння (15 лютого). Приблизним початком весни вважався день преподобної мучениці Євдокії, або Явдохи (14 березня). За старим стилем Євдокії святкували 1 березня, а цей день вважали початком нового року. Головним святом весняного циклу є **Великдень** (Воскресіння Господнє) – найбільше християнське свято, яке органічно поєднує язичницькі ритуали та церковні обряди, а завершується весняний обрядовий цикл Вознесінням Господнім на сороковий день після Великодня, щорічно у четвер.

Літній цикл свят, як і весняний, був заповнений хліборобськими турботами, доглядом за посівами, але не мав чітко окреслених меж. За народними прикметами, його початок визначали останніми днями квітня. За іншими спостереженнями, початок літа пов'язували з періодом, коли на дубах з'являлося листя. До нього відносилися Зелені свята (Трійця), Купайла (Івана Купала), Петрів день (святих Петра та Павла) та призабуті нині свята Лади, Ярила, Громові свята. З-поміж урочистостей літнього обрядового циклу найважливішими були Зелені свята, які не мають точно визначеної дати, а випадають через сім тижнів після Великодня. Закінчувався літній цикл днем святої Мокрини.

Осінній цикл свят у сучасній інтерпретації охоплює період від перших серпневих днів (день пророка Іллі) до дня святого Пилипа (27 листопада), після якого настає зимовий піст – Пилипівка, що триває аж до Різдва. Він включає такі основні свята та обряди: Спаса, Семена, Успіння та Різдва Пресвятої

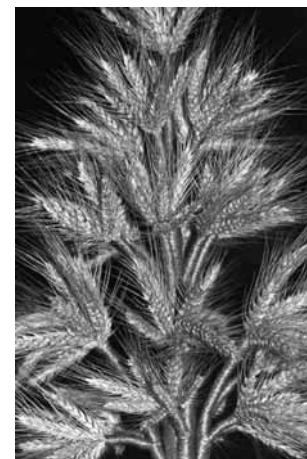
Богородиці, Покрови, св. Дмитра, Кузьми та Дем'яна, Михайла Архистратига. Головними моментами осіннього циклу були звичаї, приурочені до завершення збору врожаю.

Обряди осіннього циклу також були спрямовані на родинне життя: з Покрови починалися весілля, а на Введення, Катерини та Андрія ворожили на обранців. Обрядові дії переважно переносилися у приміщення, набуваючи форми вечорниць [8].

Які ж страви готувалися та вживалися на Середній Наддніпрянщині в особливі дні народного обрядового календаря?

**СВЯТ-ВЕЧІР** (багата кутя, вілія, коляда) – вечір 24 грудня за старим стилем напередодні Різдва. З ним було пов'язано багато звичаїв і обрядів.

24 грудня нічого не їли до вечора, поки не з'являлася перша зоря на небі (вірили, що саме в цей час народився Ісус Христос). Підготовка до святкової вечері носила урочистий характер і розгорталася як справжній ритуал. За уявленнями, всі предмети, які мали відношення до обрядового столу, набували чудодійної сили.



На покуті під образами розстеляли чисте сіно, на яке ставили горщики з кутею та узваром. Подекуди їх покривали обрядовим хлібом – книшем. При цьому господиня наслідувала квоктаня курей – це мало забезпечити їх високу несучість наступного року. Якщо в господарстві були бджоли, то господар, одягнувши шапку й рукавиці, ніс кутю, імітуючи їхнє гудіння.

Широко побутував звичай ставити на покуті сніп із жита, пшениці або вівса (дідух, колідник, коляду). Іноді в нього встромляли косу, серп, граблі, що символізувало успішну працю в наступному аграрному сезоні. На Свят-вечір робили деякі прогнози й ворожили. Зокрема вважалось, що зоряна ніч перед Різдрвом обіцяла врожайний рік. Якщо зварена кутя виходила з верхом, це

віщувало верховаті стоги. За довжиною стеблини, соломи, яку виймали з-під святкової скатертини, гадали, кому судився вік довгий, а кому короткий.

До Свят-вечора готували чітко визначену кількість страв (7, 9 чи 12), використовуючи майже всі наявні у господарстві продукти, за винятком скоромних. Сама трапеза проходила з додержанням певних правил і нагадувала розгорнуте обрядове дійство. Обов'язково запалювали воскову свічу. Господар кури в ладаном у хаті й читав молитву, щоб відвернути злі сили. Захисну функцію виконували також звичаї закликання морозу, обряди, якими застерігалися від бурі, хижих звірів, відьом, чарівників та ін. Існувало й повір'я, що той, хто спить у ніч перед Різдвом, проспить царство небесне.

Хоча Святий Вечір припадає на останній день Різдвяного (пилипівського) посту, і всі страви, які до свята готують господині – пісні, називається вона багатою вечерею, бо стіл у цей вечір багатий 12-тма стравами. Традиційно на Святу Вечерю на Середній Наддніпрянщині стіл прикрашали: кутя, борщ з вушками, грибова юшка, вареники, голубці, маринований оселедець, мариновані гриби, заливна риба, тушкована капуста, квасоля, узвар, пампушки. Кутю готували й на переддень Водохрещі, а у деяких районах і на Новий рік.



На Свят-вечір було прийнято вшановувати померлих і живих родичів. Для перших залишали рештки їжі на столі (мити посуд у цей день вважалося за гріх). До живих посилали дітей зі святковими стравами. Приймаючи їх, господарі дякували і теж передавали такі самі страви зі свого столу. Це символізувало спорідненість сімей, їхню приязнь і взаємну щедрість. Дітей, які приносили вечерю, частували, обдаровували гостинцями.

**КОЛЯДУВАННЯ** – давній звичай зимових (переважно різдвяних) обходів із виконанням величально-поздоровчих пісень (колядок) і речитативних формул (віншівок). Група чоловіків, неодруженої молоді, дітей заходила на подвір'я кожної хати, славила господарів, бажала їм здоров'я, щастя, щедрого врожаю, достатку, за що отримувала певну винагороду, в основному піріжками, горіхами, цукерками, а також грішми.

**НОВИЙ РІК** – одне з найдавніших і найпопулярніших календарних свят. Вечір 31 грудня називали щедрим або багатим, до нього готували багатий святковий стіл. Тоді ж вдавалися до різноманітних магічних ритуалів. Специфічними складовими традиційного українського новоріччя були величальні обходи й поздоровлення (щедрування, засівання), ритуальний обмін вечерею, обряди та ігри з масками ("Маланка", "Коза") та ін. Деякі з них широко побутують і донині.



*Колядки в Малоросії. Художник К. Трутовський*



Переддень Нового року (Маланки) та ніч і день Нового року (Василя) відзначалися багатим застіллям, яке віщувало майбутній урожай і добробут у родині і називалося Щедрий вечір. У цей день ватаги щедрівників вітали піснями односельців, одержуючи нехитру платню у вигляді паляниць, ковбаси, вареників, млинців тощо.

**ЩЕДРУВАННЯ** – давній звичай новорічних обходів, під час яких групи щедрувальників (переважно молоді) піснями славили господарів, бажали їм здоров'я й достатку, за що отримували винагороду. Щедрування супроводжувалося магичними діями, музикою, танцями, пантомімою, обрядовими іграми з масками. Обрядових новорічних пісень – щедрівок (різновид колядок) співали окремо господарю, господині, хлопцю, дівчині, усій родині, були щедрівки дитячі, жаргівливі, пародійні.

На відміну від колядування щедрування незначною мірою відчуло на собі вплив християнської церкви. На кінець XIX ст. обряд переважно став явищем народної художньої творчості. Таким він зберігся й до сьогодні.

**ЗАСІВАННЯ** (посипання) – давньослов'янський новорічний звичай. У перший день нового року дорослі й діти, переважно чоловічої статі, ходили від хати до хати, символічно засіваючи хлібні зерна і бажаючи господарям щастя, здоров'я, щедрого врожаю. Після закінчення усіх обрядових дій господарі пригощали посипальників яблуками, бубликами, пірижками та іншими ласощами, часто давали й дрібні гроші. Зерно, що вони розкидали по хаті, господиня збирала і давала куркам, аби краще неслися.

**ХРЕЩЕННЯ** (Водохрещі, Водохреща, Ордань, Ардан, Йордан) – народний варіант християнського свята Богоявлення. Відзначалося 6 січня за ст. ст. і знаменувало собою закінчення дванадцятиденного періоду святкувань. Хрещення увібрало в себе багато язичницьких і християнських обрядів, центральне місце серед яких займали обряди, пов'язані з водою.

Вечір напередодні Хрещення (друга кутя, голодний Святвечір, голодна кутя) немовби повторював обряд багаті куті, але в дещо скороченому вигляді. Весь день 5 січня дотримувалися суворого посту.

**МАСЛЯНА** (Масниці, Масляний, сирна неділя) – давньослов'янське свято на честь весняного пробудження природи. Християнська церква включила Масляну у свій календар, масляний тиждень напередодні Великого посту (кінець лютого – початок березня за ст. ст.).



Відзначалася Масляна, або Масниця багатством молочних страв. Цей тиждень у народі називався Сиропусним, бо м'ясні страви виключалися із раціону. Після цього починався семи-тижневий Великий піст. У середохресну середу, тобто рівно посередині посту, випікали хрести з тіста, які мали ритуальний характер. Хрести зберігали у посівному зерні, а потім їх під час

сівби їли самі, давали худобі, закопували у землю на кутах ниви. Такий синтез язичництва і християнства взагалі властивий трудовій обрядовості.

**СОРОК СВЯТИХ.** У кожному господарстві хазяйка робила у цей день 40 книшників, калачиків, бубликів або булочок, схожих за формою на пташок. Їх називали жайворонки (сороки) – печиво, що випікали на свято Сорока святих (19 березня). Для цього з маленького шматочка тіста робили качалочку, зав'язували її вузликом, розплескували кінці, наче гребінчик і хвостик, і запікали. Цих жайворонків їли протягом дня, причому обов'язково діти (як свої, так і чужі). Тому вони ходили по хатах, і їх пригощали жайворонками.



Діти бігали по селу, підіймали вгору "пташок" і проспівували або промовляли нехитрі заклички. За повір'ями, ці дії повинні були прискорити повернення птахів із вирію, тобто початок весни. Сьогодні жайворонки в Україні майже не випікають.

**БЛАГОВІЩЕННЯ** – важлива віха землеробського календаря українців. До цього свята (25 березня за ст. ст.) лелеки звичайно прилітали з вирію та починали вити гнізда. Існувало повір'я, що на Благовіщення відкривалася земля, і з неї виповзали змії, вужі та інші плазуни. За народними уявленнями, лише після Благовіщення можна було розпочинати польові роботи. Раніше ж "турбувати землю" вважалося великим гріхом.

Зі святом Благовіщення перегукується свято Здвиження (Воздвиження Чесного Хреста, 14 вересня за ст. ст.), коли, за повір'ями, всі гади ховалися під землю, а птахи відлітали у вирій.

**ВЕЛИКДЕНЬ** (Паска) – найзначніше християнське свято на честь воскресіння Ісуса Христа. Відзначається у першу неділю після весняного рівнодення і повного місяця, обов'язково окремо від іудейської Пасхи.

У народному побуті українців Великдень чітко утримував елементи язичницьких весняних ритуалів: випікання обрядового печива, фарбування яєць, ігри, танці й розваги молоді, вшанування предків, аграрно-магічні, очисні обряди тощо.

Свяченою паскою починали великодній сніданок. Усе, що стосувалося паски, мало непересічне значення: крихти не можна було викидати свиням чи птиці, лише рогатій худобі; вершечок від паски, висушений і залишений на запас, мав, за повір'ями, лікувальні властивості не лише для людей, але й для худоби.



Багато уявлень про паску пов'язано з весняними аграрними звичаями. Коли водночас садили в піч паску, а в землю цибулю, остання повинна була добре вродити. Одну паску треба було тримати на столі цілий тиждень, до проводів, щоб добре родила пшениця, і т. ін. Паски і до сьогодні є дуже поширеним видом обрядового хліба в Україні.

До Великодня готувалося ще пишніше застілля, ніж на Різдво. Пекли паски з пшеничного борошна тонкого помолу, фарбували крашанки, писали писанки, робили ковбаси, смажили кров'янку, пекли книші, калачі, хліб. Годилося святити у церкві частину від кожної страви – "щоб господарство велося".

Традиційно в заможних родинах на стіл у Великдень ставили різні паски, калачі, пофарбовані яйця, окіст (окорок), запечений у тісті, телятину, індичину. В українців неодмінною стравою було запечене поросся. Його здебільшого готували, не розрі-

зуючи, і клали на тарелю ногами догори, в рот клали шматок хрону.

Через тиждень після Паски відзначали громадські поминки. У ці дні провідували могили родичів, прибирали їх і влаштовували на цвинтарі спільні обіди у складчину, іноді цілим селом, іноді групами.

За тиждень до Великодня, у вербну (лозову) неділю, з церкви приносили освячену вербу й шмагали нею всіх членів сім'ї й худобу; пізніше цією гілкою перший раз виганяли корову в череду. Від вербної неділі починали активну підготовку до Великодня: варили яйця і розписували писанки, фарбували крашанки, начиняли ковбаси, випікали обрядове печиво, включаючи обов'язкову пшеничну паску, а подекуди й солодку сирну бабку.

На страсний (чистий) четвер кожна господиня намагалась принести з церкви запалену свічку. Нею випалювали хрести на стелі й дверях, сподіваючись захистити свій дім від злих сил. Давне коріння має звичай запалювання великодніх багать, які розкладали на пагорбах чи біля церкви у ніч із суботи на неділю.

У весняному циклі значне місце займали обряди, пов'язані з культом предків. Померлих родичів провідували, як правило, у першу неділю після Великодня (проводи, гробки). На кладовище несли паски, яйця, інші страви й обідали прямо на могилах. Подекуди пов'язували рушники на хрестах. У цей день обов'язково годували старців і роздавали милостиню "за упокій душі". Ця традиція побутує й сьогодні.

**ЗІЛЬНИЦЬКИЙ ОБРЯД** був пов'язаний із збиранням лікувальних трав (зілля) і приурочувався до дня Симона Зілото (10 травня за ст. ст.).

Участь у ньому брали лише баби й молодіці. Зібравшись в одній хаті напередодні, жінки смажили яечню, варили вареники, готували інші страви та гуртом йшли до лісу збирати цілющі квіти і



трави: золототисячник, череду, ромашку, ведмеже вухо, полин, деревій, п'ятилижник тощо.

Зілля намагалися збирати до схід сонця, коли ще не впала роса, супроводжували виконанням "зільніцьких" пісень.

**КУПАЛА** (Івана Купала) – давньо-слов'янське свято літнього сонцестояння. Відзначалося 24 червня за ст. ст. у період підготовки до збору врожаю. Купальську ніч вважали чарівною, коли пробуджувалася нечиста сила. Звідси – широко розповсюджені дівочі ворожіння на вінках, численні обряди і магічні прийоми, за допомогою яких застерігались від відьом. Вірили, що трави, зібрані на Купалу, мають особливо цілющі властивості. Багато повір'їв було пов'язано з квіткою папороті.

**ЗЕЛЕНІ СВЯТА** – українська назва християнського свята Трійці, що відзначається на 50-й день після Паски. Обрядовість цього свята знаменувала завершення весняного і початок літнього календарного циклу. В основі її лежали культ рослинності, магія закликання майбутнього врожаю.

Напередодні зеленої неділі, у суботу, що називалася клечаною, обов'язково прикрашали подвір'я та господарські будівлі клечанням – зеленими гілками клену, верби, липи, акації, ясеня, горіха, дуба тощо. Забороненим деревом подекуди вважалася осика, на якій, за повір'ям, повісився Іуда Іскаріот. Гілки встромляли в стріху, на воротах, біля вікон, за ікони. Підлогу або долівку в хаті встеляли запашними травами осокою, любистком, м'ятою, пижмою, ласкавцями, татарським зіллям.

На Зелені свята, як і після Великодня, провідували померлих родичів, могили яких обсіпали клечаним зіллям. На кладовищі влаштовували панахиди та спільні поминальні трапези. Ця традиція подекуди збереглася до наших днів.

Літні свята не відзначалися великими застіллями і спеціальними ритуальними стравами – очевидно через зайнятість у період косовиці, жнив, городніх робіт. Виняток можуть становити лише петрівські мандрики з сиру – печиво, яке виготовляли для дітей. Наприкінці літа на Маковія і Спаса пекли коржі – шулики, які їли з маком і медом.

**МАКОВІЯ** – (1 серпня за ст. ст.) Цього дня у церквах разом із хлібним колоссям святити садові квіти і головки маку, які на Різдво використовувались для приготування куті. Вдома пекли пироги і коржі з маком.

**СПАСА** – (19 серпня за ст. ст.). За традицією у цей святити яблука, груші, мед, калачі з муки нового врожаю. Мед – основна обрядова їжа на цьому святі. Ним розговляються, пригощають родичів, сусідів, а також бідних людей. Після церковної відправи пригощали одне одного пирогами та фруктами, особливо дітей і старців. Великим гріхом вважалося їсти яблука і груші до Спаса. Ритуальна їжа в день медового Спаса – це різноманітні страви з маком: коржики – шулики, маківники, пиріжки з маком тощо. Мак запарювали окропом, давали постояти 3–4 години, проціджували крізь густе сито, розтирали, додавали цукор або мед і знову розтирали. Доливали холодної кип'яченої води, щоб мак був густим, як рідка сметана, і кидали в нього коржики.

**ПОКРОВИ** – свято Покрова святої Богородиці. У цей час розпочиналася пора весіль, яка тривала два тижні до Пилипівського посту.

**КАТЕРИНИ** – молодіжне свято у народному календарі українців (24 листопада за ст. ст.). Цього дня дівчата ворожили про майбутню долю. На вечорницях на Катерини варили кашу з пшона і маку.

**АНДРІЯ** – молодіжне свято, близьке за змістом до Катерини. Відзначалося 30 листопада за ст. ст. і відповідало церковному святу Андрія Первозданного. Молодіжні зібрання цього дня були наповнені веселощами й розвагами і подекуди називалися великими вечорницями. Обов'язковим атрибутом свята Андрія була калита. Веселі андріївські та катерининські вечорниці припадали на період 40-денного Пилипівського посту і, отже, суперечили християнській моралі. Але спроби духовенства подолати цю традицію були безуспішними.

**Калита (калата, маламай)** – обрядовий хліб, який готували на Андрія (13 грудня). У цей день відбувалися великі молодіжні гуляння, дівочі ворожіння на пампушках тощо. Але найбільш поширеною була гра в "Калиту". Дівчата випікали

великого круглого коржа з діркою посередині, на якому витискали нехитрий орнамент, і підвішували його до сволока. Іноді місили тісто на відварі любистка: "щоб хлопці любили". Сторожив калиту так званий "Пан Калитинський", тримаючи в руці квача, обмащеного в сажі. Інший учасник гри, осідлавши коцюбу, скавав до нього, і між ними відбувався жартівливий діалог.



Калита, яку пекли перед святом зимового сонцестояння в сонцеподібній формі, ймовірно, мала зв'язок з давніми дівочо-парубочим гулянням на честь народження світила. Нині ця нехитра гра вийшла з побуту.

**МИКОЛИ** – давнє землеробське календарне свято. Відомі два Миколи: весняний, або Теплий (9 травня за ст. ст.), і зимовий (Зимній) – 6 грудня. У народних віруваннях св. Микола виступає помічником і заступником хлібороба.

Варто зазначити, що народна обрядова їжа – святкова, ритуальна або церемоніальна – не лише засіб задоволення життєвої потреби людини, а й важлива форма соціального спілкування, традиційна суспільна цінність, що несе на собі символічне навантаження. Крім приведеної вище релігійної обрядовості на Середній Наддніпрянщині поширеними також були трудова, поминальна та родинна обрядовості із вживанням особливих страв [7, 10].

## ТРУДОВА ОБРЯДОВІСТЬ

Традиційна трудова обрядовість тісно пов'язана з календарним циклом сільськогосподарських робіт. Обряди неодмінно супроводжували початок оранки, сівби, вигін худоби на пасовище, закінчення жнив тощо.

### Свято першої борозни

– стародавня народна традиція, пов'язана із сільськогосподарським календарем, – початок оранки, сівби, покладання священого хліба на перші скиби зораної землі (щоб родила нива), а також яєць та срібних монет (для чистоти хліба). Ранньої весни священик відслужував молебень із освяченням хлібних зерен.

Засівати ниву годилося натщесерце (щоб хліб родив) і з молитвою (щоб хліб чистим був). Не можна було лягати та кричати навіть на тварин (бо будяки родитимуть).

### Свято першого снопа

– урочисте оформлення початку жнив, в основі якого лежить народна традиція зажинків.

Вийшовши в поле на зажинки, господиня розстеляла скатертину або рушник із хлібом-сіллю та свічкою. Обряди проводили і з першим снопом. Як правило, його ставили в хаті на почесному місці під образами – покуті.

Перший сніп обмолочувався окремо. Зерна з нього святити у церкві, а перед сівбою їх змішували із насінням. Соломою з першого снопа годували корів, щоб не хворіли. Інколи зажинки робили у присутності священика.

### Обжинки

– старовинний народний звичай святкування закінчення жнив. Назва походить від слова обжинатися, тобто закінчувати жнива. В останній день жнив жінці збирались гуртом на чиємусь лану і під обжинкові пісні в'язали останній сніп [13].



## СТРАВИ РОДИННИХ ОБРЯДІВ

**Родини.** У родинях харчова атрибутика грала особливу роль при відвідуванні породіллі. За традицією це могли робити лише жінки. За собою вони несли хліб або хлібні вироби, яйця, мед, узвар або фрукти.

**Бабина каша** – страва на яйцях і маслі, яку за звичаєм готувала баба-повитуха і приносила на хрестини у горщику. Всі присутні торгувалися за право розбити горщик. Найвищу ціну звичайно давав хрещений батько дитини. Йому й діставався горщик із кашею, який він, піднявши високо над столом, розбивав об ріг так, щоб черепки й каша лишилися на столі. Іноді горщик розбивали качалкою для тіста, тоді каша лягала на стіл горбочком. Зрізавши верхню засмажену шкуринку і поставивши на неї чарку горілки або варенухи, кум подавав усе це породіллі з побажанням здоров'я їй та дитині. Кожен із гостей на хрестинах брав собі грудочку каші, а молоді жінки ще й черепок. Це мало забезпечити молодому подружжю продовження роду. Роздача каші супроводжувалася приказкою: “Роди, Боже, жито-пшеницю, а в запічку – дітей копицю” [12].

У сучасній родинній обрядовості Середнього Подніпров'я він подекуди зберігся, проте у трансформованому вигляді: готує кашу не баба, а господиня дому або старша жінка з родини. Посуду не розбивають.



**Весільний обряд.** У весільній обрядовості хліб був одним з найголовніших атрибутів. Із хлібом ходили старости, хлібом благословляли молодих на подружнє життя, зустрічали й проводжали наречених, ходили до сватів тощо. На весілля виготовляли спеціальний хліб – коровай. Коровай виготовляли у обох молодих і ділили під час їх дарування. Він мав глибокий символічний зміст: єднання молодих у сім'ю, єднання двох родин, продовження роду, плодючість. Усе, що стосувалося короваю, набувало магічного значення.



*Весільний каравай із Кам'янського району Черкащини*

Характерним весільним печивом були також шишки, якими обдаровували коровайниць, гостей, весільну челядь, молодь, яку не частували короваем.

Глибокого символічного змісту набувало у весіллі хлібне зерно, яким "посівали" молодого, випроводжаючи його з батьківського дому до шлюбу й молодих по шлюбі.

На святковий весільний стіл подавали такі страви: борщ, різні каші, голубці, тушкована капуста, холодець, пиріжки з різною начинкою, смажене та печене м'ясо і ковбаси, печене сало, юшка з риби, тушкована риба [11].

Пити подавали квас, узвар, сивуху та різні настої і наливки.

**Верч** – весільний обрядовий хліб, різновид калача, лежня. Слугував здебільшого для обміну між весільними родинами: молодий привозив верч для тещі, а молода – для свекрухи. Форма його була овальною, як і в лежня, однак прикрасами зверху він оздоблювався рідко.

**Дивень** – обрядовий хліб, аналогічний за своїм ритуальним призначенням калачеві. Його виробляли найчастіше з плетінки втрое чи вчетверо, а потім її краї з'єднували, щоб утворилося замкнене коло. Дивень прикрашали очертинками чи плодовими гілочками, обплетеними тістом, а зверху чіпляли квітку з жита, калини, квітів (живих або штучних).



*Дивень із Богодухівки Чорнобайвського району Черкащини*

Цей хліб здебільшого характерний для лівобережжя Середньої Наддніпряни. У деяких районах для дивнів взагалі не випікали хлібину, а обмежувалися гілочками, запеченими на спеціальних рогачиках і прикрашеними стрічками, квітами, колоссям, калиною, барвінком.

Через дивні молода дивилася на молодого, звідки, очевидно, й походить його назва.

Коли печуть дивні, загадують, яке буде у молодих майбутнє подружнє життя. Якщо дивні удаються, то й життя має бути щасливим.

**Лежень** – весільний обрядовий хліб, різновид калача. Проте лежень робили завжди овальним та великим – як із плетінки, так і з цілої довгастої хлібини. Зверху, подібно до короваю, прикрашали оздобами з тіста.

Лежень возили молоді до нової родини: молодий – для тещі, молода – для свекрухи. Ділили його на другий день весілля, а доти він лежав на столі перед молодими, чекаючи своєї долі (звідти, мабуть, і його назва). Лежні найбільш характерні також для лівобережної Черкащини.

У деяких районах Правобережжя лежнями називали різдвяний хліб, який лежав на столі протягом усіх свят аж до Водохрещі.

**Шишки** – весільне обрядове печиво, яке випікали з коровайного тіста.

Розкачували смугу тіста й робили з одного боку насічки, зубці. Потім стрічку згортали, перевертали зубцями догори й "підперізували" качалочкою з тіста. Це й були шишки. Виготовляли їх і в інший спосіб – маленькими плетінками на зразок калачиків, у формі пташок чи булочок.



Шишки оздоблювали коровай і лежень; ними дарували на застіллі гостей, яким не вистачало короваю, коровайниць, весільну челядь; ними запрошували на весілля. Шишки були чи не єдиною подякою молодої та молодого своїм друзкам і боярам. Отож, ідучи на весілля, гості несли з собою хліб, а верталися зі шматком короваю або шишками [11].

## ІМЕНИНИ

Традиція святкування іменин відома у нас з XVII століття. Зазвичай перед святом сім'я варила пиво і пекла іменинні пироги і коровай. В день самого свята іменинник зі своїми рідними ходив до церкви на службу, замовляв молебень за здоров'я, ставив свічки і молився біля ікони свого небесного покровителя.

Вдень друзям і родичам роздавались іменинні пироги, причому нерідко начинка і розмір пирога мали особливий зміст, що визначався характером стосунків іменинника і його близьких. Ввечері влаштовували святкову вечерю [12].

## ПОМИНАЛЬНІ СТРАВИ ТА НАПОЇ

Спеціально для поминання пекли паски (або лишали величеньку з Великодня), книші, калачі, пироги, фарбували крашанки, варили коливо (таке, як на поминальні дні посту) тощо.

**Коливо**, (канун, сита) – страва, з якої в Україні завжди розпочинають поминальну трапезу і в день похорону, і на "дев'ятини", і на "сороковини", і на поминальну річницю не лише в сільському, а й у міському середовищі. Готують коливо на Проводи і на осінні поминання – Дмитра, Кузьмо-Дем'яна та Михайла. Його не тільки споживають удома при застіллі, а й беруть із собою до церкви на відправу (відспівування й панахиду) і на кладовище, щоб роздавати проводжаючим і старцям. Найпоширеніша назва страви в Україні – коливо, на Правобережжі й частково на Півдні – канун, а в деяких районах Полісся – сита.

Найчастіше коливо готують як кутю з недроблених обтовчених пшеничних або ячних круп. Кашу викладають у мисочку, поливають ситою з меду або цукрового сиропу, а зверху прикрашають хрестиком із родзинок чи цукерок-карамельок.



Коливо має давню історію. У середньовічних джерелах неодноразово зустрічаються згадки про заправлену медом кашу, як про заупокійну страву. У перші роки християнізації церква боролася проти неї, але, як виявилось, безуспішно.

Ось як описує давньоруський літопис повеління князя щодо свячення страв: "Неции освещают приносимые к церкви плодоносия, рекше кроупы или коутья за мертвые, повелеваем от сего времени таковому не быти" [14, 138].

Описуючи поминки, які справляв Еней по Анхізові, Іван Котляревський писав:

*Зробити поминки я хочу,  
Поставити обід старцям...  
І коливо з куті зробили,  
Сити із меду наситили... [15, 39].*

**Ситу** і як ритуальний, і як повсякденний напій широко споживали у часи Київської Русі. Можна припустити, що вона була останньою стравою-напоєм у трапезі, звідки й виник вислів “наїстися досита”, “насититись”. У давньоруському літописі зустрічаємо запис, датований 986 роком: “Ядяхомъ мяса, лукъ и хлебы до сыти” [14, 86].

Ферментований медовий напій “мед”, “медуха”, популярний у часи Київської Русі та пізніші два-три століття, наприкінці XIX століття вже майже не зустрічався у повсякденному побуті українців. Але він дійшов до наших днів у чисельних фольклорних зразках. Відомо, що в давньоруські часи мед як ритуальний напій широко використовували в поминальних трапезах. Княгиня Ольга, влаштувавши тризну за чоловіком, звеліла древлянам “пристроити... меду многи” (945) [14, 93]. Описуючи поминки по князеві Федору Святославовичу (1233), літописець із гіркотою засвідчує: “Сватба пристроена, меду изварени...” [14, 186].

Громадські поминки відбувалися у два способи: збиралися й обідали всією громадою на вільній території кладовища чи біля сільської церкви, або стелили скатерті між могилами і поминали своїх покійних групами.

Найдавніший обряд поминання на Проводи був схожий на давньоруську тризну. Під великими казанами розпалювали багаття і варили куліш чи капустак із знесених продуктів, кашу, локшину, горох із вуджениною, тушкували печеню із свинини. До того ж приносили харчі, приготовлені вдома: хліб, налисники з різноманітною начинкою, млинці (які на поминках називали “Божими онучами” чи “тужиками”), вареники, пироги, книші, голубці, смажену рибу та ін. Обідали або за столами, поставленими задалегідь, або на розстелених на траві скатертинах. Пускали “колію” з чаркою горілки так, щоб кожному поминальнику

дістався хоч один ковточок “за Царство Небесне”. Молилися, згадували померлих добрим словом.

Окрім колива з медом у вигляді білої булки чи куті, кожна господиня обов’язково готувала для “своїх” покійних страви, які ті особливо любили за життя. Крашанку, частину цих страв, трохи колива, а часом навіть горілку залишали на могилці, горілкою ж кропили землю. Давали багате подаяння крашанками, хлібом та іншими наїдками, обмінювалися їстівним між родинами, досита годували старців. В обведенні крашанками могил, принесенні на могилу для душ їхніх улюблених страв, спільному поминальному обіді можна вбачати пережитки жертвоприношення, кормління предків. За звичаєм, за останнім столом обов’язково пригощали діток, які збігалися з усього села і терпляче чекали на трапезу.

## ПІСНІ СТРАВИ

На Середній Наддніпрянщині суворо дотримувалися постів, які тривали: Різдвяний піст із 28 листопада до 6 січня, Великий піст – 27 лютого до Великодня, Петрів піст – із 12 червня до 11 липня і Успенський піст – із 14 по 28 серпня. Постували також одноденні пости: у середу і п’ятницю, 18 січня, 11 та 29 вересня. У ці дні вживали лише пісні страви. Однак вони були різноманітними та споживними. Назовемо окремі з них, які були найбільш уживаними.

**Кутя** – обрядове поминальне блюдо (особлива зернова каша). Готують її з немеленої пшениці, рису, вівса або ячменю та солодкої добавки – меду, цукру, родзинок, варення, цукатів, сухофруктів. (Зерно в куті символізує вічне життя і достаток, а солодкість – символ райського блаженства.) До багатьох видів куті обов’язково входить сироп з меду, приготований на воді, відвари від крупи, маку, мигдалю, конопляного молочка, горіхи, мак, прянощі.

Частини куті, як правило, готують окремо: зерно або крупу відварюють у великій кількості води або варять розсипчасту

кашу, потім додають солодку частину і добавки. Після з'єднання всіх компонентів кутю прогрівають протягом 10 хв. (краще в глиняному горщику).

У залежності від кількості доданої рідини кутя може бути напіврідкою або розсипчастою. Справжню кутю варять із зерен пшениці на меду, вона повинна бути напіврідкою, і їдять її ложками. Пшеницю попередньо готують наступним чином. Спочатку зерно товчуть у дерев'яній ступі, підливаючи по чайній ложці теплої води, щоб оболонка зерна повністю зруйнувалася. Потім ядра відокремлюють від полови, просіваючи і промиваючи. І тільки після цього варять на воді з чистих зерен кашу.

Розрізняють пісну і скоромну (“багату, щедру”) кутю. Пісну кутю їли у Водохресний і Різдвяний свят-вечори, а також у поминальні дні, а на хрестини та інші свята – скоромну (на молоці, вершках, з великою кількістю масла). Обрядове значення має переважно пісна кутя.

#### Рецепт куті на Свят-вечір

Зерно опиханої пшениці (0,5 л) промити холодною водою, поставити варити, поки не стане м'яким. За той час, поки охолоджується зерно, промити гарячою водою мак (250 г). Воду злити і висипати мак до макітри. Перетирати його до появи молочкуватої суміші. Краще терти мак, якщо додати до нього 50 г цукру. Взагалі цю справу варто доручити в чоловічі руки. Зварене зерно пшениці помістити в макітру з перетертим маком, перемішати, додаючи мед чи цукор та горіхи до смаку.

Під час вечері першим пробує кутю господар!

#### Пампушки

Для приготування пампушок беруть: 1 кг борошна, 50 г дріжджів, 0,5 склянки цукру, 200 г вишневого або трояндового варення для начинки.

Розчинити водою половину муки і дріжджів до однорідної маси з консистенцією домашньої сметани. Поставити в тепло. Коли тісто підійде, замісити його, додаючи решту муки, сіль і цукор. Знову поставити в тепло.

Коли тісто підросло, викладіть його частину на посипану борошном дошку і викачайте корж завтовшки 1 см. До половини коржа склянкою позначте кола. В центрі кожного кола покладіть варення без сиропу, накрийте другою половиною коржа і склянкою виріжте пампушки. Складіть їх на посипану борошном дошку і накрийте. Так само зробіть пампушки з решти тіста і всі разом поставте у тепле місце, щоб підійшли.

Смажать пампушки в соняшниковій олії. Слідкуйте, щоб жир не дуже кипів, тому що при швидкому смаженні пампушки всередині можуть залишитися сирими. Готові пампушки можна посипати цукровою пудрою. Подавати їх краще за все з узваром.

#### Пісний борщ

Для його приготування беруть сушені гриби – 150 г, буряк – 500 г, морква – 100 г, буряковий квас – 400 г, борошно – 50 г, олію – 100 г, сіль, перець – за смаком.

Сушені гриби промити й відварити. Буряки, моркву почистити й теж відварити. Овочевий і грибний відвари з'єднати.

Буряки нарізати соломкою і вкинути у відвар, заправити сіллю, перцем, буряковим квасом, додати борошно, підсмажене на рослинному маслі, і добре прокип'ятити борщ. Пісний борщ подають на стіл разом з “вушками”.

#### Вушка для борщу

Для вушок: 1/2 склянки пшеничного борошна, 1/2 склянки води, 2 ст. ложки олії або маргарину, воду, сіль – за смаком. Для начинки: гриби сушені або свіжі, цибуля, сіль, рослинна олія

Замісити тісто як для вареників. Для начинки потрібно сушені або свіжі гриби. Якщо гриби сушені, то їх потрібно замочити у воді і потім відварити. Якщо свіжі, то досить їх відварити. Злегка підсмажити цибулю. Варені гриби відцідити від води, дрібно порізати і додати в цибулю і трішки посмажити. Тісто розкачати на маленькі кружечки, покласти начинку з грибів і зліпити таким же чином, як ліпляться вареники та відварити в підсоленій воді протягом 1 хв.

### Грибова юшка

Для приготування беруть: гриби сушені – 100 г, вода – 1,5 л, цибуля ріпчаста – 1 шт., борошно – 1–2 ст. л. олію, сіль – за смаком, перець чорний – за смаком.

#### Приготування:

Сушені гриби залити водою. Залишити на 2–3 години. Відварити в цій же воді. Процідити. Гриби дрібно нарізати. Ріпчасту цибулю подрібнити, посолити і обсмажити. Додати гриби і 150 мл грибного відвару. Тушкувати на помірному вогні. Додати спеції.

До склянки грибного відвару додати борошно. Ретельно перемішати і вилити у сковороду з цибулею і грибами. Поперчити. Тушкувати до тих пір, поки не загусне. Зняти з вогню.

### Вареники

Для тіста: борошно пшеничне вищого гатунку – 2 склянки, вода – 0,5 склянки, дріжджі сухі – 1,5 столових ложки, сіль – щіпка, рослинна олія – 2 столові ложки.

#### Для начинки:

1 цибулина, приблизно 700 г білокачанної капусти, 2 ст. ложки рослинної олії, сіль, перець (за смаком).

1. Начинка: обсмажити дрібно нарізану цибулю, додати дрібно нарізану капусту, посолити, перемішати, протушкувати хвилин 10–15 на маленькому або середньому вогні, стежити, щоб не підгоріла, поперчити за смаком.

2. Тісто: додати в просіяне борошно сухі дріжджі, сіль, перемішати, додати теплу воду з розмішаною в ній рослинною (соняшниковою без запаху) олією, добре розмішати дерев'яною лопаточкою, щоб тісто відставало від посуду, накрити рушником, поставити в тепле місце без протягів. Коли тісто збільшиться в 2 рази, обмять його і дати ще раз підійти. З тіста робити кульки, які розкачуємо на посипаній борошном дошці, кладемо начинку, заціпуємо. Вареники повинні бути за розміром як маленькі пиріжки. Варимо на пару 15 хвилин.

### Пісні голубці

Для приготування необхідно: 11–12 капустиного листя, 350–400 г картоплі, 250–300 г грибів, 1 цибулина, 1 морква, 200 г томатної пасти, 1 лавровий лист, трохи зелені кропу, сіль за смаком, рослинна олія для обсмажування.

Картоплю почистити і відварити до готовності в підсоленій воді, потім воду злити, картоплю розім'яти в пюре.

Гриби обсмажити з дрібно нарубаною цибулею і натертою на тертці морквою до золотистого кольору на олії, додати в картопляне пюре, по необхідності додати солі за смаком і трохи рубленого кропу, добре перемішати.

Капустяне листя відварити до м'якості у воді (воду не зливати), зрізати грубі прожилки, начинити листя картопляним пюре і сформувати голубці.

На сковороді розігріти трохи олії, обсмажити голубці з двох сторін (сильно “стріляє”, тому краще накрити кришкою), укласти голубці у вільну каструлю.

У невеликій кількості води, в якій варилася капуста, розчинити томатну пасту і трохи солі, залити голубці так, щоб рідина злегка їх прикрила.

Посипати рубаним кропом, додати лавровий лист, довести до кипіння, накрити кришкою і готувати на маленькому вогні 20–25 хвилин.

### Маринований оселедець

На 250 г води додати 2 лаврових листки, 1,5 ст. л. оцту, 4 горошини чорного та пахучого перцю. Це все кип'ятити.

Нарізати шматками очищену і помиту рибу. Цибулю нарізати кружальцями. Складати в банку (1 л): один шар риби, один цибулі і т. д. Потім залити охолодженим маринадом. Через день рибу можна подавати на стіл.

### Мариновані гриби

Гриби відварюють в злегка підсоленій воді (2 столові ложки солі на 1 літр води), потім відкидають на друшляк і після розкладають по банках і заливають охолодженим маринадом з розрахунку 250–300 г маринаду на 1 кг грибів.

Маринад готують так: на 0,4 л води береться 1 чайна ложка солі, 5–6 горошин перцю, лавровий лист, кориця, гвоздика, лимонна кислота на кінчику ножа; все це кип'ятять протягом 20–30 хвилин на слабкому вогні, трохи охолоджують і додають 6–8%-ий оцет у кількості 1/3 гранованої склянки.

### Заливна риба

Ніжна заливна риба прикрасить будь-який святковий стіл. Смак страви залежить від типу риби. Традиційними залишаються щука, сьомга, судак, лосось.

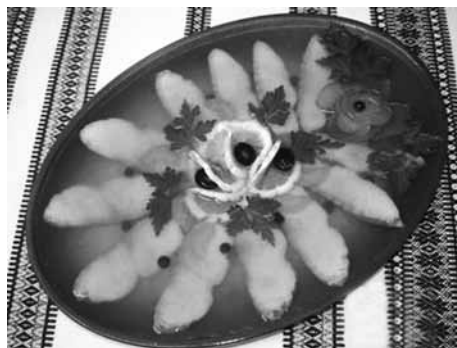
Для проготування беруть: 1,5 кг риби, 2 цибулини, 4 моркви, 1 корінь петрушки, 1 корінь селери, 2–3 лаврових листки, 1/2 склянки столового оцту, 2–3 ч. л. желатину, гвоздички, запашний перець горошком, 1/2 ст. л. солі і цукру.

1. Рибу підготувати, видаливши шкірку і кістки, нарізавши на шматки.

2. Голову, плавники, хвіст, кістки залити холодною водою, довести до кипіння, додати нарізані шматочками моркву, корінь петрушки і селери, ріпчасту цибулю, горошки перцю, гвоздику, сіль.

3. Варити бульйон близько 1 години. Потім відвар процідити, знову закип'ятити і покласти в нього шматки риби. Варити до готовності риби 15–20 хв.

4. Готову рибу вийняти і остудити. У відвар додати оцет, цукор, замочений у воді желатин. Прогріти до повного розчинення желатину, процідити, охолодити до кімнатної температури. Скласти рибу в посуд, залити відваром і охолодити. При подачі на стіл прикрасити зеленню петрушки, запропонувати хрін.



Порада: Рибу можна теж запекти в духовці, поки вариться бульйон. Запекати 15–20 хвилин при 180 °С. Так можна і час заощадити, і риба буде ніжнішою.

### Тушкована капуста

Потрібно: 1 середня капуста – 1 кг, 250 грам квашеної капусти, гриби, 5–6 штук невеликих солоних огірки, 2 столові ложки томатної пасту, 1 столова ложка цукру, рослинна олія, сіль і перець за смаком.

1. Нашаткувати дрібно капусту
2. Нагріти в сковороді олію і помістити капусту у сковороду
3. Додати 0.5 стакона води
4. Накрити кришкою і тушкувати 30 хвилин.
5. Потім додаємо порізані на кружальця огірки, гриби, кислу капусту, цукор і томатну пасту
6. Якщо треба солимо і перчимо.
7. Все добре перемішуємо і тушкуємо ще 15 хвилин.

### Узвар із сухофруктів

Потрбні: сушені яблука – 100 г, сушені груші – 100 г, чорнослив – 100 г, родзинки – 50 г, мед – 3/4 стакана, вода – 5 л.

Сухофрукти перебираємо, промиваємо та заливаємо водою, додаємо мед. Всипаємо в каструлю родзинки, накриваємо кришкою і варимо на середньому вогні протягом години. Готовий узвар настоюємо протягом 3–4 годин, потім охолоджуємо і подаємо на стіл.

Сухофрукти потрібно перебрати, добре промити, залити водою і варити, враховуючи термін варіння кожного фрукта. Спочатку відварити сухі груші та яблука, потім покласти чорнослив, родзинки і довести до кипіння. Відвар злити, процідити, розчинити в ньому мед або цукор, залити зварені фрукти і ягоди і довести до кипіння. Потім поставити узвар в холодне місце і дати настоятися 5–6 годин. Можна приготувати узвар з будь-яких сушених фруктів і ягід.

Так як сьогодні кожна господиня за власним смаком обирає святкові страви на Святу Вечерю, залишаючи обов'язковими

лиш основні, як от кутю, борщ, вареники, рибу та узвар, тому далі подаємо ще кілька рецептів пісних страв, які допоможуть урізноманітнити святковий стіл на Святий Вечір.

### Гречані млинці

1,5 склянки гречаного борошна або помеленої в кавоварці гречки; 2,5 скл. пшеничного борошна; 20–25 г дріжджів; 1 ч. л. солі; 1 ст. л. цукру; олія.

Звечора гречане та половину пшеничного борошна і дріжджі змішати з водою, щоб утворилося густувате тісто і залишити в нехолодному місці. На ранок додати решту борошна, сіль, цукор. Коли тісто підніметься, розбавити його теплою водою до консистенції сметани. Дати постояти ще півгодини й випікати млинці на гарячій сковороді, змащених олією. Подавати з медом або варенням.

### Кисіль

На 1 л рідини потрібно 35–50 г картопляного крохмалю. Із смородинового, малинового чи полуничного варення зцідити ягоди. Із рідкої частини зробити компот. Довести його до кипіння та невеликими порціями вкинути картопляний крохмаль, постійно помішуючи. На дно креманок викласти ягоди з-під варення та залити ледь охолодженим киселем. Поверхню посипати цукром, щоб вона не вкрилася плівкою.

### Тушкована капуста з квасолею

Квасоля, квашена капуста, цибуля, морква, часник, томатний сік, олія, борошно, спеції. Зварити склянку квасолі. Дрібно нарізати цибулю, натерти моркву. Налити в сковорідку олію, вкинути цибулю та моркву. Трошки присмажити, всипати дві столові ложки борошна й добре вимішати. Влити трошки варива з-під квасолі й ще раз вимішати. Додати капусту та квасолю. Перемішати та залити томатним соком. Посолити. Тушкувати, періодично помішуючи.

### Мачанка

Сухі гриби – 100 г, борошно – 60 г, часник – 10 г, перець, сіль – за смаком, цибуля – 100 г, олія – 40 г.

Гриби вимочити протягом 2–3 годин. Варити до повної готовності. До відварених грибів додати злегка підсмажене і розведене водою борошно і ще раз проварити. Заправити розтертим часником, меленим перцем, сіллю та дрібно покришеною підсмаженою цибулею. Подавати з чорним хлібом.

### Шуки

Буряки – 500 г, сухі гриби 100 г, часник – 20 г, олія – 50 г, оцет – 20 г.

Буряки промити, відварити до готовності, обчистити, нарізати соломкою. Гриби відварити, замішати із нарізаними буряками, заправити товченим часником, олією та оцтом.

### Салат із білої квасолі

300 г білої квасолі, 3 столові ложки рослинної олії, 1 цибулина, 1 солодкий болгарський перець, 4 дольки часнику, сіль, томат-паста, оцет за смаком.

Відварити до м'якості в невеликій кількості води (до повного її випарювання) підготовлену й замочену на ніч квасолю. У ще теплу квасолю влити рослинну олію. Додати потовчений із сіллю часник, натерту на дрібній тертці цибулю, дрібно нарізаний перець, томат-пасту й оцет за смаком.

### Капуста з пшоном

Квашену капусту промити, залити водою трішки вище капусти і варити, доки не змякне. Зверху засипати промитим пшоном, не мішати, накрити покриткою і варити, поки пшоно не буде готове. Додати вареної картоплі, ще поварити кілька хвилин на невеликому вогні. Тоді солимо, перчимо і заправляємо заправкою.

Заливаємо заправку в капусту з пшоном і чекаємо, коли закипить, дивимось по густині, щоб було не дуже густе.

На Святвечір капуста подається з грибною підливою, а вже на саме Різдво можна і з м'ясною, а також заправкою із яєць і сметани.

### Січеники з гороху

2 склянки гороху, 4 ст. ложки манної крупи, 2,5 ст. ложки олії, 2 яйця, 3 ст. ложки сухарів, 1 цибулина.

Горох замочити на ніч, відварити і протерти через сито. Перемішати із густою манною кашею. Додати підсмажену цибулю, пропустити через м'ясорубку. Заправити сирими яйцями, посолити, поперчити. Робити котлети, обкачувати у сухарях і смажити до золотистого кольору. Перед подачею на стіл полити теплою олією.

### Риба з грибами

1,5 кг риби, 50 г сушених грибів, 2 цибулини, 100 олії, чайна ложка гірчиці, нарізана зелень петрушки, 2–3 зубки часнику, сіль.

Почищену і підсушену рибу наріжте порціями, посоліть із розтовченим часником і залиште на 1–2 години в холодному місці.



Дно посудини вистеліть нарізаною цибулею й пошаткованими вареними грибами. Покладіть рибу, перекладаючи її цибулею і грибами так, щоб верх був укритий цибулею, залийте відваром із грибів, вимішаним з олією й гірчицею, накрийте й запікайте в духовці протягом години. Перед подачею викладіть на полумисок, полийте соусом, який утворився під час запікання, посипте нарізаною зеленню петрушки. Довкола обкладіть картоплею, звареною в лущинні, почищеною і посоленою.

### Голубці з рисом і грибами

Запарити у великій кількості води 250 г рису (на одну мірку рису дати 2,5 мірки води). П'ятдесят грам сухих грибів попередньо замочити і зварити. Вийняти з відвару і дрібно посікти. Відвар зберегти. Дві середні цибулини дрібно порізати і легко підсмажити. Коли цибуля стане прозорою, додати посічені гриби. (Можна готувати і з свіжих печериць. Тоді до підсмаженої цибульки додаємо 300–500 г свіжих дрібно порізаних печериць і обсмажуємо їх до того часу поки гриби почнуть пускати сік). Всі компоненти: рис, гриби і цибулю змішуємо, за смаком солимо і перчимо.

Капусту розібрати на листя і запарити. З кожного листка вирізати прожилки. На середину листка кладемо фарш і завиваємо голубець. Голубці тісно складаємо в баняк з товстим дном, заливаємо підсоленим грибним відваром. Якщо його не вистачить (голубці повинні бути майже прикриті рідиною), доливаємо окропу. Закриваємо голубці покриткою і ставимо в духовку на 1,5 години. До голубців можна зробити грибну підливу.

Голубці найсмачніші, коли їх приготувати за день до споживання. На другий день в тому самому посуді, в якому вони випікалися, підігріти їх у духовці і до рум'яності обсмажити в олії.



### Використана література

1. Описание Украины: Сочинение Боплана. – СПб., 1832.
2. Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян / Н. Маркевич. – Киев, 1860.
3. Потебня А. А. О мифическом значении некоторых обрядов и поверий / А. А. Потебня. – М., 1865.
4. Калиновский Г. Описание свадебных украинских простонародных обрядов... / Г. Калиновский // Харьк. сб., 1889. Вып. 3.
5. Ящуржинский Хр. Остатки языческих обрядов, сохранившиеся в малорусском погребении / Хр. Ящуржинский. – К.: Старина, 1890. – Т. 28.
6. Здоровега Н. І. Нариси народної весільної обрядовості на Україні / Н. І. Здоровега. – К., 1977.
7. Воропай О. “Звичаї нашого народу” / О. Воропай. – К.: “Оберіг”, 1993.
8. Скуратівський В. Т. “Український народний календар” / В. Т. Скуратівський. – К.: Техніка, 2003.
9. Скуратівський В. Т. “Український рік” / В. Т. Скуратівський. – К.: “Веселка”, 1996.
10. Ткачук Т. “Український календар” / Т. Ткачук. – Вінниця, 2004.
11. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія : Історико-етнографічне дослідження / Л. Ф. Артюх. – К.: Наукова думка, 1977. – 155 с.
12. С. Шрам, 2003.
13. В. Конвой. [ukrpatriot.info/trudova\\_obryadovist.htm](http://ukrpatriot.info/trudova_obryadovist.htm)
14. Давньоруський літопис. – К., 1990. – С. 138.
15. Котляревський І. П. Енеїда / І. П. Котляревський. – К.: Дніпро. – 1966.

## РОЗДІЛ VII



### ЗАСТІЛЛЯ ТА БЕНКЕТИ



#### КОЗАЦЬКИЙ БЕНКЕТ

Як писав Дмитро Яворницький: “Після кривавих битв з ворогами українські козаки любили повеселитися і погуляти, задля чого вони влаштовували гучні бенкети, щоб відсвяткувати і освятити перемогу над ворогом, повеселитися на славу!

Про цей елемент козацької культури дуже гарно розповідав Д. Яворницькому сивий дід, син запорожця Недоступа, Іван Розсолота: “Ні, був їм і спокій, і спочин. Вони оце б’ють-б’ють ляхів або турків, а потім приїдуть на Січу та повикочують на вигін бочок десять або й більше горілки та як загуляють, так неділі дві, або і три, і світа божого не бачуть... Танцюють, музики водять, у карти грають, пісні співають, а потім того давай куфи вивертати, посуду бити. Одним словом таке виробляють, що куди вам! Розкіш їм велика була: одно знають – воюють та підгулюють. А деякі



*Січковий гопак. Художник О. Кулаков*

полягають коло куренів та попихкують із люльок, та балакають та радяться, звідкіля знову заходити на татар та ляхів...” [1, 140].

А. Скальковський писав: “Запорожці особливо любляли поїсти, випити та погуляти; берегти свої гроші не було для кого, кожен чекав смерті від ворогів чи хвороби, і не було власної родини та прямих спадкоємців. У них, як і скрізь у Росії, а надто в Україні, забав публічних не було, й ходіння до церкви, слухання священних гімнів або пісень бандуристів давали їм моральну, а бенкети – тілесну насолоду” [2, 241].

У Запорозькій Січі існувала давня традиція, згідно з якою кошовий отаман на великі християнські свята (Різдво, Пасха) влаштовував бенкет для всіх козаків, що на той час перебували на території Січі, і окремо для козацької старшини.

Опісля козацька старшина організувала серію бенкетів на честь кошового, які могли тривати упродовж усього тижня і супроводжувалися гарматною стрільбою. Ймовірно, ці бенкети мали на меті символізувати й освячувати єдність козацької старшини на чолі з кошовим і січового товариства-побратимства.

На козацьких бенкетах неодмінною змістовною частиною були пісні, які вславляли звитягу, сміливість і мужність українського козацтва та найвизначніших його героїв і ватажків



*Приїзд синів. Художник К. Трутовський*

(отаманів, гетьманів). Виконавцями пісень були як кобзарі – професійні співці військової козацько-лицарської слави, так і звичайні козаки, що вміли співати і грати на кобзі [3, 141].

## ЗАСТІЛЛЯ У СІМ'ЯХ СВЯЩЕНИКІВ

Ось як описує щедрий стіл у родинях священників у “Старосвітських батюшках і матушках” Іван Семенович Нечуй-Левицький. Події відбувалися у самому серці Середньої Наддніпрянщини – на Корсунщині, у селах Вільшаниця та Чайки на Росі.

– ...спочатку внесли хліб та книші... [4, 3] Десь взялися пироги у сметані, бублики на яйцях, маковники, пундики? ...серед стола в мисці простяглося печене порося з хроном у зубах. ...наймички принесли солетирку смажених курчат. ...За курми прилетіли на стіл печені качки, начинені яблуками. За качками вискочили із кімнати шулики з маком та медом [4, 42–43].

А чи немає чогось міцнішого од цієї гіркої? Молодиці принесли два горшки варенухи. В клуні пішов дух вареної горілки, меду, перцю та усякого коріння [4, 46].

Коли настав час вечеряти ...на столі з'явилися холодець, мнишки... ...Після вечері гості випили варенухи й зовсім

розвеселилися. Стали співати. Здавалося, що співали ворота, співали сохи, співали крокви й лати, навіть кулики на покрівлі. ...Співали й мирських пісень: “А вже чумак дочумакувався”, “Ой за гаєм, гаєм”, “Гомін, гомін по діброві” [4, 47].

За цвинтарем на вигоні дівчата та хлопці вперше після посту вийшли співати веснянок і грати в весняних іграшок. ...виводили танець, співали перепілки, бігали у хрещика, а там далі сідали довгими рядками й грали у жельмана [4, 60].

Надвечір старостиха внесла горщик варенухи. Солодкі горілчані пахощі рознеслися по покоях і одразу вдарили на язика. Язика неначе поскидали гнuzдечки, і в покоях неначе заклекотіли сотні казанів з укропом [4, 62].

### БЕНКЕТ ПОЛЬСЬКОЇ ШЛЯХТИ У КОРСУНІ

Цікавим є опис страв на вишуканому бенкеті польської шляхти, яка перебувала тривалий час на Середній Наддніпрянщині. Ось як описує його Михайло Старицький у своїй трилогії “Богдан Хмельницький: “...Посередині у вишуканих кришталевих посудинах піниться чорне пиво і іскриться помаранчевий легкий мед, а поміж ними впереміжку стоять золоті глечики, з довгими шийками; вони прикрашені яскравою, у східному смаку емаллю і наповнені настояною на листях, коріннях, травах і спеціях горілкою. Вин ще не було, у давні часи вони подавалися після обіду, замість десерту.

На столі зовсім відсутні наші сучасні гарячі борщі, супи і т. п., а навалено грудями на срібних полумисках і мисках різноманітні м'ясні приготування, ведмежі і дикого кабана окіст, поросята, маринована буженина, відварена у гострій часниковій підливі баранина, волові язика під сливами, курятина під сафоркою і сало. Гості тягнуть руками облюбовані куски на свої тарілки і розпоряджаються ними за допомогою ножа, як виняток – пальцями, недоїдки кидають собакам, а зайві куски своїм посіпакам.



*Банкет польської шляхти*

Перша скатертина була знята, а чисту другу принесли і розставили рибні блюда: у срібному масивному кориті, на запашному гарнірі, лежав понуро осетр; у позолочених, фігурних посудинах розміщалася стерлядь, на полумисках, у солодкій рожевій фруктовій підливі, важно витріщалися боками коропа, на великих сковорідках ніжилися підрум'янені у сметані карасі, а на різьбленій довгій дошці лежала величезна фарширована по-єврейськи щука.

Зняли слуги другу скатертину і поставили третю переміну блюд. З'явилися у глибоких мисках і чашах різноманітні соуси, паштети, каші, пироги, вареники, бігуси і накришене у кваску сало.

За третьою скатеркою слідувала вже головна переміна – душенина; тут вже фігурувала більше всього дичина: лосина, сайгаки, зайці, дрофи, стрепети, качки і гуси. Все це майстерно засмажено і прикрашено з особливим вмінням. До душенини подано цілі вази різноманітних солінь і маринадів.

І третя і четверта переміни були такими бажаними, що вони приборігали свій апетит, підтримуючи його спеціальними настоянками, і таки здолали, на кінець, всі мовчазно віддувались, обливаючись потом.

Знявши четверту скатертину і прибравши посуд, слуги поставили серед столу золоті жбани і кришталеві глечики, наповнених старим угорським, дорогим рейнським, золотистою малагою, а між ними розмістилися скромно прикрашені столітнім мохом і цвіллю – пляшки литовського меду” [5, 134–135].

### БЕНКЕТ БАГАТОЇ УКРАЇНСЬКОЇ ШЛЯХТИ

За описом французького інженера Г. Л. де Боплана, який перебував в Україні у 30-х роках XVII ст., стіл української шляхти також вирізнявся кількістю страв та напоїв. Ось як він описує цей бенкет:

“Господар дому, гостинно їх припрошуючи, садить кожного на місце, якого той заслуговує відповідно до становища і достоїнства. А коли повсідаються і розмістяться, їх обслуговують столітники, по три на кожен стіл, пригощаючи стравами, що приготовлені і приправлені за місцевим звичаєм, а саме: одні з жовтою підливою із шафрану, інші – з вишневим соком, який робить підливу червоною, інші – з вичавками та соком [перетертих] слив, які надають підливі чорного кольору, ще інші, нарешті, приправлені соком вареної, протертої через сито цибулі, що робить підливу сірою; вони її називають гонцем [Gonche]. Усі ці види м'яса (кожен окремо у своїй підливі) нарізані шматками завбільшки з клубок, аби кожен міг взяти собі шматок відповідно до свого апетиту.

Супи вони ніколи не їдять і зовсім не подають їх на стіл, бо кожне згадане м'ясо подається зі своїм бульйоном, а поміж ними – ще й різного виду паштети з цих же сортів м'яса. Кожен з гостей вибирає відповідно до свого смаку котрусь із цих підлив, яких завжди є лише чотири (як ми й казали). Окрім вказаних страв подають також яловичину, баранину, телятину та курей



*Вечорниці. Художник І. Ренін*

без підлив і, як прийнято у цьому краї, добре приправлених сіллю і прянощами, та так добре, що нема потреби у солонках, яких ніколи і не ставлять.

В міру того, як тарелі порожніють, подаються інші, як-от: з квашеною капустою зі шматком солоного сала або з вареним пшоном чи тістом, що їдять як великий делікатес, так само як і іншу підливу, 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 різною рибою.

Коли перша переміна закінчена, а тарелі спорожніли, [причому] м'ясо, яке на них було, поїли головним чином не згадані гості, а їхні слуги, про що докладніше розкажемо трохи нижче, усе прибирається разом з першою скатертиною і подається друга переміна. Вона повністю складається зі смаженого м'яса, як-от: телятини, баранини і яловичини, які подають порціями більшими, ніж півчверті туші; далі [йдуть] каплуни, курчата, кури, гуси, качки, зайці, олені, лані, дикі кози

і кабани та всіляка інша різноманітна дичина, як наприклад: куріпки, жайворонки, перепілки та інші дрібні пташки, чого тут дуже багато. Що ж до голубів, то їх ніколи не подають, бо вони трапляються у цих краях рідко, так само як і кролики та бекаси.

Усі ці страви подаються без певного порядку, для урізноманітнення вперемішку одні з одними, з декількома різними салатами. За другою переминою йде закуска, що складається з декількох різних фрікасе з гороховим пюре і великим шматком товстого сала. Кожен бере від нього шматок, розрізаючи на дрібненькі шматочки завбільшки з гральну кістку, які їдять ложкою зі згаданим пюре, і це для них – дуже смачна страва, її ковтають, не жуючи. Цей наїдок має таке велике значення, що, якби його не подали під кінець обіду, вони вважали б, що їх погано приймали. Те саме – з пшоняною [кашею] з маслом чи ячмінною крупною, приготовленою так само: вони їх називають кашею [*Cacha*], а голандці – грю [*Gru*].

[Теж подають] обсмажене на маслі тісто у вигляді макаронів, начинених сиром, а також ще один вид тіста з гречаного борошна у вигляді маленьких, дуже тонких коржиків, котрі вмочають у сік із зерен білого маку. На мою думку, вони їдять їх, щоб повністю насититися, а потім добре спати.

Після того, як другу перемину прибирають таким же чином і способом, як першу, подається десерт, який дозволяють обставини та пора року, як-от: кисле молоко, сир та інші [страви], яких тепер уже не можу пригадати. Усі ці страви й ласощі настільки далекі від наших звичайнісіньких рагу, що я волів би одну нашу страву замість їхніх десяти, але в дечому вони переважають нас. От хоча б щодо риби, то вони на ній чудово розуміються, бо крім того, що тут водяться дуже гарні сорти, вони готують її так добре і надають їй такого приємного смаку, що збуджується апетит навіть у найбільш пересичених.

У цьому вони переважають усі інші народи, і то не лише на мою думку і на мій смак, але і на думку всіх французів та інших іноземців, яких вони пригощали і які одностайно вважають, що це чудова страва, бо для неї не шкодується ні вино, ні олія, ні прянощі, ні родзинки, ні соснові горішки, ні тому подібне, з

допомогою чого при певних навичках її можна добре і витончено приправити.

Під час обіду вони п'ють небагато, щоб закласти хорошу і міцну основу; п'ють лише пиво, яке наливають у високі, циліндричної форми скляні посудини, вмістом з тутешній гарнець. Туди ж кидають грінки з хліба, підсмажені на олії" [6, 107–110].

“Після того, як пани, небагато випивши, добре попоїдять за столом, а слуги в тому чи іншому кутку зали зметуть усе, що їм дали їхні хазяї, 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 червонить їхні пики і набагато підвищує вартість бенкетів, оскільки випивають його дуже багато, а коштує воно по 4 ліври за гарнець; оцінюють його швидше за якість, а не за поширеність.

Після того, як хтось вип'є за здоров'я приятеля, то подає йому свій келих, наповнений таким самим вином, щоб і той відповів тим же. Це дуже легко робиться і без допомоги слуг, бо їхні столи заставлені великими срібними карафками і кубками, які наповнюються одразу, як тільки спорожніють. А відтак через годину-другу після початку такого милого заняття не без задоволення дивися як на кількість кубків, що стоїть перед кожним, а їх стільки, що випити усі неможливо, так і на форми та фігури, які вони утворюють: квадратні, трикутні, видовжені, овальні, ці посудини переміщуються у таких різноманітних напрямках і стількома способами, що мене б не переконали, що планети у своєму рухові мають більше неправильностей і відхилень” [6, 110–111].

Як же проходять застілля у наші часи, чи зберігаються традиції наших предків? Нижче вміщуємо замальовки масових сільських свят декількох сіл Черкащини.

## ХРАМОВЕ СВЯТО У СЕЛІ БЕЗБОРОДЬКИ

Двадцять восьмого серпня у свято Успіння Пресвятої Богородиці, або, за народною назвою, “Першої Пречисти” у селі Безбородьки, що на Драбівщині – храмове свято, або як його тут називають – празник.

Доля храмових свят досить цікава. У радянські часи вони не то що заборонялися, але й не схвалювалися. Адже традиційно в празникові дні влаштовувалися масові застілля із вживанням алкоголю, а в результаті чимало проявів хуліганських дій, а якщо у будень – не виходів на роботу. Виробниче життя у цей день завмирало. До того ж, у всіх цих святах був релігійний підтекст – відзначалися вони у день закладки храму у селі.

З іншого боку, до цих свят кожна оселя чепурилася, ремонтувалися покрівлі, білилися стіни і фарбувалися вікна та двері. Але, найголовніше було те, що сходилися рідні та близькі, спілкувалися – ділилися радістю і горем, хизувалися своїми дітьми. Тобто, відношення було двояким. Місцева влада, мовчазно закривала очі, і сама потайки брала участь у їх відзначенні.

У другій половині 80-х років ХХ ст. у роки перебудови зміни суспільного буття торкнулися і цього свята. Зокрема, і у селі Безбородьки. За ініціативи керівника господарства В’ячеслава Юрійовича Долецького було вирішено всім селом відзначити це свято. Причому використати давні традиції відзначення Першої Пречисти.

Адже цей день у народі здавна символізував завершення жнив, початок засіву озимих культур. У народі кажуть: протягом осіннього періоду є три Пречисти: “Перша Пречиста жито засіває, друга – дощем поливає, а третя снігом покриває”. Від цього дня дівчата у селі вже не виконують важкої роботи, кажуть: “Прийшла Перша Пречиста – дівка стає речиста – починає багато говорити, бо нема вже що робити”. Після Успіння Пресвятої Богородиці родини, у яких були діти на порі, починали активно готуватися до весільного сезону.

А також вирішили доповнити їх новими формами святкування. Так, у цей день було проведено парад сільськогосподарсь-



кої техніки. Це був час завершення збирання ранніх зернових. Тому техніка була приведена у порядок. Кожен механізатор намагався якомога краще продемонструвати її односельцям.

У сільському будинку культури від-

булася сімейна виставка виробів декоративно-ужиткового мистецтва. Виявилось, що у селі значна кількість майстрів лозоплетіння, різьбярів, вишивальниць. А випічка господинь, просто вражала своєю різноманітністю та красою. Тут грали троїсті музики, співали сімейні ансамблі, хор-ланка, а на вулиці грав сільський духовий оркестр.

В обід на центральному майдані урочисто підвели підсумки жнив, вручили нагороди та подарунки і символічно розпочали засів озимих культур, у якому взяли участь найстаріші односельці. Вийшли на імпровізовану сцену і місцеві красуні та сім’ї, у яких цього року народилися діти.

А потім усією громадою перейшли до сільського гаю, де їх очікував святковий обід. Влаштували його самі односельці. На прикрашених столах вершилися пироги і холодні закуски, заливна і жарена риба, копчені і мариновані оселедці, домашня буженина і домашня ковбаса, запечені поросята і качки, огірки і помідори, кабачкова і баклажанна ікра, завиванці і зрази, вареники із капустою та лівером. Централізовано готувався капусняк та тушкована з м’ясом картопля. А на солодке подали – маники, млинці із сиром та сметаною, кисіль та узвар. Гуляла на столах і чарка. Але без надмірностей. Адже за тобою слідкує все село. Була на столах і свою власна мінеральна вода – “Безбородьківська”.

Відзначення дня села продовжилося надвечір, коли до сельчан з концертом завітав Черкаський заслужений академічний хор. Це свято надовго запам'яталося односельцям та гостям села.

Аналогічні свята села влаштовувалися і у селі Лукашівка Чорнобаївського району за ініціативи прекрасного господарника Олексія Андрійовича Мироненка.

### РИБАЦЬКА ЮШКА ТА КОЗАЦЬКА КАША У ТУБІЛЬЦЯХ

Дещо по-іншому відзначають загальні сільські свята у селі Тубільці Черкаського району. Сільська громада збирається або ж біля урочища Кам'яна дубина, або ще ближче до Дніпра – в урочищі Станова, або, на так званих, капонірах. Розміщуються односельці на луговій траві, розклавши рядна та скатертину.

Тут у особливій пошані рибні страви та пшоняна каша, звичайно із значним переліком холодних закусок, які розкладалися на імпровізованих столах. Однак всі очікували рибацька юшку та козацьку кашу, які тут відзначалися своїм особливим смаком.

Куховари, а це досвідчені і шановні односельцями рибалки, біля великих казанів демонструють своє вміння, застосовуючи тільки їм відомі секрети приготування юшки та каші. Як правило у казані спочатку відварюється одна, або й дві домашніх курячих тушки, а потім, за традиціями готування потрібної юшки – дрібна, середня і велика риба, заправляється відповідними спеціями, а ще загартовується – доливається холодною водою і невеликою кількістю горілки. Найбільш поширеними рибами для приготування юшки є судак, йорж, лин. Каша пшоняна готується особливим способом з використанням пшона, рибної юшки, сала, тушонки, вершкового масла, яєць та зелені.

У історичному селі Боровиця Чигиринського району головною рибою для приготування рибацької юшки є сом. А подають юшку за давньою козацькою традицією у дерев'яних посудинах – ковганках, розміром мало не з ночви.

### Використана література

1. Цит. за Ю. Фігурний. Історичні витоки українського лицарства. – К., 2004. – 300 с.
2. Скальковський А. О. Історія Нової Січі, або останнього Коша запорозького / А. О. Скальковський. – Дніпропетровськ: Січ, 1994. – 678 с.
3. Фігурний Ю. Історичні витоки українського лицарства / Ю. Фігурний. – К., 2004. – 300 с.
4. Нечуй-Левицький І. Старосвітські батюшки та матушки: повість-хроніка / І. Нечуй-Левицький. – К.: Знання, 2014. – 216 с.
5. Старицкий М. П. Богдан Хмельницкий : историческая трилогия / Старицкий М. П. – К.: Молодь. – Т. 1.
6. Г. Л. де Боплан. Опис України / Де Боплан Г. Л. – Київ, 1990.

## ТРАДИЦІЙНІ СТРАВИ СЕРЕДНЬОЇ НАДДНІПРЯНЩИНИ

### ЩОДЕННА ЇЖА

У щоденній їжі мешканців Середньої Наддніпрянщини переважали страви, які готувалися швидко і легко, не потребуючи багато часу. Готувалися вони щоденно. Вживалися на сніданок, обід, вечерю. Відзначалися різноманітністю та поживністю. Рецепти повсякденних страв, які використовували наші земляки тисячі років тому, дійшли до сучасників майже у незміненому вигляді. Як писав І. С. Нечуй-Левицький: “Страв у будні було небагато: борщ і каша, галушки, лемішка, але вони були смачними та поживними” [11, 32]. Та все ж першість належала хлібу та хлібним стравам.

Технологія приготування хліба суттєвих змін не зазнала. Хліб готувався з пшеничного, житнього, ячного або іншого борошна, часто змішаного разом. Тісто вчинялося, кисло. Для вчинення використовувалися шишечки хмелю, відомого з сивої давнини.



*Художник К. Білокур*

Дослідники стверджують, що з давніх-давен основною їжею українців були хліб та каша, оскільки найдавніша культура на теренах України – жито.

Любов до хліба відобразилася й у традиційному меню країн, яке на всій території Серед-

нього Подніпров'я в основному складалося з хлібних страв і борошняних виробів. Відтак, українська народна кухня взяла свій початок від простих у приготуванні сільських страв, основою яких є злакові та овочі, такі як капуста, буряк та гриби, а з другої половини ХІХ ст. – картопля.

Тому й щоденна кухня земляків багата великим розмаїттям овочевих страв. Це – і борщ, і капуста, і голубці, і квашена капуста, і солоні огірки, і гарбузова каша.

Значне місце у повсякденній їжі наших предків здавна займала й риба, серед якої слід назвати коропа, ляща, осетра, сома, вугра, лина, піскаря, щуку. Вживалась в їжу також ікра риб. Карасі в сметані або з медом, лящі з хрінном і яблуками, фарширована щука, лини з капустою, два різновиди юшки – щерба та щучина вважаються найпопулярнішими рибними стравами українців.

Із городніх овочів використовували: капусту (свіжу і квашену), буряки, редьку, моркву, огірки, гарбузи. Як приправу до страв використовували місцеві пряно-смакові



рослини – хрін, цибулю, часник, петрушку, кмин, аніс (ганус), м'яту, калган, а також привізні з інших країн – перець і корицю (цинамон).

Одними із найголовніших повсякденних страв мешканців Середньої Наддніпрянщини були рідкі страви. Серед них чільне місце займав борщ, який спочатку називали “варивом із зіллям”, оскільки готувався він із різних овочів з додаванням багатьох приправ. Найулюбленішим був червоний борщ, компонентами якого були капуста, буряк, морква, петрушка, пізніше – картопля. У святкові чи недільні дні борщ варили на м'ясній юшці. Заможні селяни їли борщ, забілений сметаною. У період посту борщ готували з рибою або грибами, попередньо злегка підсмаженими на олії.

Інший різновид борщу, так званий “зелений”, або щавлевий. Готували його навесні з молодим щавлем, кропивою, лободою, листям городнього буряка. Зелений борщ заправляли круто звареним посіченим яйцем і сметаною.

Ще однією з популярних рідких овочевих страв був – капуста. Для його приготування використовували квашену капусту, картоплю, заправляли пшоном. Особливо смачним був капуста, зварений на м'ясній юшці з жирної свинини, але вживали його в основному заможні селяни.

Ще однією стравою були вареники, але готували їх досить рідко, здебільшого на свята або в неділю, що пояснювалося важким матеріальним становищем більшості селян. Вареники обов'язково готували з начинкою, яку защипували у тонкій варениці. Начинка могла бути пісною чи скромною – залежно від пори року та релігійних заборон.

Жодна з кухонь народів світу немає такої різноманітності начинок для вареників як українська. Для неї використовували сир, ягоди, каші, смажену капусту, варену, товчену картоплю, варену квасолю, горохове пюре і навіть борошно.

Найбільш поширеними у щоденній кухні на території Середнього Подніпров'я були варені борошняні та круп'яні страви. Одна з найдавніших слов'янських страв мала спільну назву “каша”. Каша вважалася символом продовження роду –

це обрядова страва на родині, хрестинах. Щоправда, у прадавнину каша готувалася не з круп, а з борошна і була основною їжею.

З крупою варили і рідкі страви – юшки або крупники. Готували крупники на м'ясній юшці або на воді – залежно від сезону й достатку господаря. У рідину засипали гречану, перлову чи пшеничну крупу так, щоб готова страва мала консистенцію дуже рідкої розмазни. Деколи для калорійності додавали картоплю. Заправляли смаженою на олії чи салі цибулею, для смаку додавали коріння петрушки, моркви, пастернаку, зелень кропу та петрушки.

До юшок з крупами можна віднести і одну з найбільш розповсюджених українських страв – куліш. Його легко було готувати і в домашніх, і в польових умовах, і в дорозі. Типовою для українців стравою були галушки і локшина. У святкові дні та неділю готували пироги. Вони були двох видів: печені (з кислого тіста) і смажені (з прісного).

Серед солодких страв, які споживалися у повсякденній їжі були шулики із маком і медом, юшка із сушених яблук, узвар, кисіль.

Щоденну їжу етнографи, дослідники кулінарного мистецтва традиційно розділяють на дві великі групи: рослинного і тваринного походження. Водночас приготування з продуктів рослинного походження страви вони диференціюють ще на страви із зернових культур та овочеві, а приготування з продуктів тваринного походження – на страви м'ясні, молочні та рибні. Окрему групу щоденної їжі становлять напої.

## ТРАДИЦІЙНІ СТРАВИ

### Хліб та страви із борошна

Землеробський, головню зерновий, характер господарювання українського селянина спричинив те, що основу його харчування становили передовсім різні страви із борошна і круп.

Особливу роль у повсякденному харчовому раціоні українця відігравав хліб, що відображено у багатьох народних приказках і прислів'ях: "Усяке добро за хлібом", "Хліб – усьому голова", "Хліб та вода – то й нема голода", "Хліб та вода – козацька їда", "Без хліба – суха біда", "Без хліба половина обіда", "Коли хліб, тоді й розум" тощо. Шанобливо ставитись до хліба батьки привчали дітей з найменшого віку. Так, вважалося за гріх недоїсти або викинути його частину. Навіть крихти збирали зі столу і з'їдали. Якщо кусень хліба випадково падав на землю, то його піднімали, обтрушували від пилу, цілували і також з'їдали.

Хліб і борошняні вироби посідали важливе місце в родинних і календарних звичаях та обрядах українців, оскільки з ними пов'язувалися добробут і щастя сім'ї. Зокрема, з хлібом проводили молодих до шлюбу, його клали на труну небіжчика під час похорону і потім залишали на могилі. З хлібом починали перші весняні польові роботи (заорювання) і закінчували збір урожаю (обжинки). На хлібові клялись під час укладання різних угод, він був обов'язковим атрибутом початку будівництва хати чи господарської споруди, копання криниці тощо.

До випікання хліба господині-українки ставилися з особливим пієтетом. Згідно з народними повір'ями, невдало випечений хліб, передовсім ритуальний (паска, коровай), віщував родині нещастя, біду. Тому матері надзвичайно ретельно навчали дочок технології приготування тіста і випікання з нього борошняних виробів. Значна увага приділялася чистоті рук і посуду. Неохайних господинь засуджували у народі. Про них говорили: "Видно, що Настя хліб пекла – усі ворота в тісті".

Жодна інша традиційна страва не може зрівнятися з хлібом і способами його приготування, з розмаїттям готових борошняних виробів. Хліб був різним за видами борошна, якістю,

умовами приготування та рецептурою тіста, характером випікання, формою тощо. Майже скрізь на Середній Наддніпрянщині повсякденний хліб (хлібина, буханець, паляниця) пекли із житнього борошна. У неврожайні роки селяни додавали до цього борошна інші компоненти: борошно із ячменю, гречки, гороху чи сочевиці, а з XIX ст. – мелену кукурудзу і товчену картоплю. У голодні роки до хлібного тіста домішували буряки, варену квасолю, висівки, полову, лободу і навіть борошно із жолудів.

Житній хліб був невід'ємною стравою повсякденного харчування українців не лише тому, що інших зернових культур вони сіяли менше, а й у зв'язку з традиційними смаками. Лише у південних районах України, де вирощували переважно пшеницю, споживали більше пшеничного хліба.

Хліб – найвиразніший, найпопулярніший, найбільш значущий атрибут харчування мешканців Середньої Наддніпрянщини. Хліба споживали завжди багато, бо харчування в цілому було низьким за калорійністю. З хлібом їли й рідкі страви, й картоплю, й навіть кашу. З ним улітку їли на полуденок (підвечірок) свіжі огірки, фрукти, ягоди, баштанні.

До найдавніших архаїчних видів хліба можна віднести прісні коржі. Але улюбленим повсякденним, святковим та обрядовим хлібом в Україні був учинений, тобто виготовлений на розчині, заквасці. Як і в давнину, у XIX ст. розчину робили на хмелю, потім залишали шматок тіста від попередньої випічки. Виготовляли закваску, потім тісто, яке не раз перемішували. Пекли хліб у добре розпаленій печі на поду (черені), підкладаючи під хлібини сушене капустиане листя, і робили це раз на тиждень, розраховуючи, щоб хліба вистачило до нової випічки.

В Україні завжди віддавали перевагу житньому хлібу. Слово жито ще за часів Київської Русі мало таке широке значення, що ним називали і хліб, і їжу взагалі. Пшеничний хліб випікали на великі свята: Різдво, Паску, весілля.

За звичаєм випічкою хліба для потреб сім'ї займалися жінки. І лише у пізньому середньовіччі, коли в містах почали з'являтися пекарські цехи, право виготовляти хліб набули й

чоловіки. Але деякі звичаєві привілеї та заборони продовжували існувати як у домашньому побуті, так і у цеховому спілкуванні: тіста не могли торкатися недостойні люди. І навпаки – пекар чи кухарка, що випікали хліб, користувалися особливою повагою.



Хліб здавна є символом добробуту, гостинності, хлібосольства. Протягом віків у народі вироблялося ставлення до нього як до священного предмета. За гріх вважалося недоїсти шматок хліба.

У традиційному інтер'єрі селянської хати хліб-сіль, покриті рушником, були необхідним атрибутом. Запрошуючи до столу, господар казав: "Просимо до нашого хліба-солі", а після застілля гості дякували за хліб-сіль. Розділити з кимось хліб-сіль – означало подружитися, побрататися. Зустрічати хлібом-сіллю дорогих гостей – цей звичай, що має глибоке коріння, дійшов до нашого часу.

Хліб – один із найважливіших атрибутів української обрядовості. При цьому його утилітарна функція відходить на другий план, а пріоритетною стає знакова, символічна. Так, усі різновиди весільного печива виражали ідею єдності родини, міцності шлюбу, продовження роду, благополуччя й злагоди в сім'ї. Чільне значення мав хліб у родильній та поховальній обрядовості, без нього не обходилося жодне календарне чи трудове свято. Традиції, пов'язані з хлібом, який уособлює повагу до праці й людини праці, кращі моральні засади взагалі, продовжують жити й сьогодні.

### Балабушки (балабухи)

Невеличкі булочки круглої форми з кислого тіста. Пекли їх у святкові дні чи в неділю найчастіше з пшеничного або гречано-пшеничного борошна. У деяких селах лівобережної Середньої Наддніпрянщини балабушки не пекли, а варили.

На печених балабушках ворожили у новорічну ніч і на Андрія. Воду для тіста слід було принести від колодязя ротом. При цьому хлопці смішили дівчат, щоб ті випустили з рота або проковтнули воду. Нарешті, принісши воду, дівчата заміщували нею тісто, випікали балабушки та, поклавши декілька на низенькому ослоні, впускали голодного собаку. Чию балабушку собака з'їдав першою, та з дівчат першою повинна була вийти заміж. Інший спосіб ворожіння полягав у тому, щоб з'їсти на ніч пересолену балабушку, тоді присниться суджений, який принесе дівчині напитися.

### Борщ

Одна із найпопулярніших страв. На Середньому Подняпрів'ї існувало три різновиди борщу. Перший – червоний, найулюбленіший, готували з капустою, буряком, морквою, петрушкою (пастернаком), пізніше – з картоплею. У святкові чи недільні дні борщ варили на м'ясній юшці (із свининою чи птицею), в будень – заготовкували або засмажували салом із часником та цибулею. Для борщу звичайно заправляли червоний городній буряк і використовували як його, так і квас. Для смаку додавали сириватку чи маслянку (рідину, яка залишалася після виготовлення сиру й масла), а в особливо урочисті дні забілювали сметаною. Гостроти борщу додавав червоний стручковий перець.



*Борщ український "Зеленої садиби" села Морищі Звенигородського району*

Як правило, на Середньому Подняпрів'ї борщ готували з квасолею. У

піст борщ варили без сала та м'яса, лише на олії, проте намагалися додати до овочевої юшки гриби, в'ялену, сушену або смажену рибу. Червоний борщ широко вживали не лише як повсякденну обідню страву, але й на Різдво, весілля, хрестини, поминки.

На Лисянщині, у особливих випадках, борщ подавали у випечених скоринках пшеничного або житнього хліба, з якого вигорталася м'якушка Цей рецепт пригощання борщем у 70-х роках минулого століття застосовувала майстриня-кухар із Лисянки Бутенко Луша Нестерівна, яка, до речі, одна із небагатьох удостоєна за свою працю високих державних нагород.

Другий різновид борщу – щавлевий, зелений, або весняний. Його варили з молодим щавлем, кропивою, лободою, листям городнього буряка, засмачуючи юшку круто звареним яйцем і сметаною (сироваткою, масляною). Так само як і червоний, щавлевий борщ у піст готували без сала і м'яса, на олії, з грибами та рибою.



*Борщ зелений ресторану "Вітряк" м. Корсунь-Шевченківський*

Третій різновид борщу – так званий холодний (холодник) – готували виключно влітку. Молодий городній буряк варили, різали соломкою, заправляли квасом-сирівцем, сироваткою (масляною, сметаною), додавали зелень петрушки, кропу, цибулі, часнику, по можливості круто зварене яйце. Це був сирий борщ, оскільки варили (та й то окремо) лише буряк. Їли охолодженим, нерідко з вареною картоплею замість хліба. Нині в окремих закладах харчування подають холодний борщ, частіше окрошку у мисках із льоду.

Спосіб приготування щавлевого і холодного борщу зберігся до наших днів майже без змін. Червоний же борщ отримав для закваски порівняно нові продукти – свіжі помідори, томатний сік, соус або пасту, які поступово витіснили буряковий квас.

## Вареники

Одна з найпоширеніших страв із вареного тіста з начинкою, яка могла бути пісною чи скоромною – 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. Для цього підсмажували сало, доки воно не перетворювалося на суху жовту шкварку, і у киплячий смалець, розмішуючи, додавали борошно. Засмажку охолоджували і начиняли нею вареники, які називалися "вареники з піском".



*Вареники шполянські*

Поширеною пісною начинкою була також урда. Тісто для вареників робили з пшеничного, житнього, гречаного борошна або з борошняної суміші. Прісне тісто замішували на сироватці з яйцем, давали йому відстоятись і, розкачавши в руках качалку діаметром 2–3 см, різали її на дрібні шматки. Кожен шматок обвалювали в муці і розкачували варяниці, які потім начиняли.

Варили вареники у крутому окропі, потім виймали лозяним ополоником, складали в макітру та заливали засмажкою з олії або сала з цибулею. До вареників із сиром, фруктами чи ягодами додавали сметану або ряжанку. Запивали їх холодним свіжим або кислим молоком.

У повсякденному меню українського селянина вареники зустрічалися нечасто, вони були окрасою недільного й святкового столу. Вареники входили також до складу урочистих трапез (весілля, хрестини, поминки, гостини, храмові свята), їх варили на толоку й обжинки.

Вареники були обов'язковою стравою, котру несли молодій дівчата-дружки на другий день весілля, а жінки – породіллі.

При цьому примовляли: “Щоб повна була завжди, як вареник”. У цих випадках вареники символізували продовження роду. Вареники з сиром, мащені сметаною, були неодмінною стравою на Масляну (Сиропуст) поряд із млинцями, оладками, налисниками.

Практично на всій Середній Наддніпрянщині є популярними вареники на пару, які виділяються своїми розмірами і смаком. Саме такими вони є у Катерини Кирилівни Стадник із Руської Поляни Черкаського району.

Цікаво, що у Чорній Кам'янці на Маньківщині вареники із солодким сиром зажарюють салом і цибулею. А у Чигирині та селі Медведівка готують унікальні гречані вареники із сиром, запечені у горшечках.



*Вареники по руськополянськи*

### Галушки

Тривалий час широко вживаною стравою на Середній Наддніпрянщині залишалися галушки. Особливо поширеною вона була на її лівобережній частині. Відомо також, що вона була широко популярною і серед козаків.

Галушки – типова для української кухні страва. Прісне тісто, замішане на воді чи сироватці з яйцем, розкачували качалкою, щоб товщина коржа була 1–1,5 см. Різали тісто смугами шириною 2–3 см, потім відщипували від кожної невеликої шматочки і кидали в



підсолений окріп (кипляче молоко, м'ясну або овочеву юшку). Це були щипані, або рвані галушки. Коли ж від тіста шматочки не відривали, а відрізали ножом, виходили різані галушки.

Тісто для галушок найчастіше готували з пшеничного або пшенично-гречаного борошна. Варені на воді галушки зціджували й заправляли засмажкою з цибулею на олії чи салі. Варені на молоці або у юшці галушки їли разом із рідиною. Галушки з гречаного борошна дещо відрізнялися за способом виготовлення. Гречану муку розколочували водою з яйцем до густини сметани, потім, змочивши у воді ложку, брали тісто й обережно опускали в окріп. Коли тісто спливало, галушки виймали ложним друшляком.

Галушки готували майже щодня, здебільшого на вечерю. Ця страва була легкою у виконанні та надзвичайно поживною. Широко популярні й сьогодні, галушки поряд із борщем є певною мірою символом української національної кухні.

Нині галушки готують по-різному: з борошна (звичайно з пшеничного або з гречаного чи їхніх сумішей), а також з манної крупи, з поєднань борошна з картоплею, домашнім сиром; води, солі, цукру, сирих яєць. Для галушок тісто розкачують завтовшки 1,5 см і нарізають у формі квадратів. Сформовані галушки кидають у підсолений окріп (або в бульйон чи молоко) і варять до готовності, тобто доти, поки галушки спливають на поверхню. Тоді витягають їх шумівкою і перекладають у друшляк для стікання води. Зварені галушки кладуть у миску, поливають розтопленим вершковим маслом (шкварками, підсмаженою на олії цибулею тощо) і, струшуючи, перемішують.

Перед тим як подати до столу, галушки можна покласти на сковороду з розігрітим маслом і трохи обсмажити. Можна окремо подати сметану. Галушки можна також запропонувати до борщу.

### Гарбузова каша

Її варили з гарбузів, які вирощували у кожному без винятку селянському господарстві. Печений або варений гарбуз споживали майже цілорічно – завдяки можливості тривалого збері-

гання. Гарбузову кашу готували у такий спосіб: очищений від насіння та шкірки гарбуз різали на невеликі шматки, заливали коров'ячим, а в піст маковим чи конопляним молоком і варили до готовності. Приварене пшоно з'єднували з вареним гарбузом в однаковому співвідношенні, розмішували й запікали. Готували гарбузову кашу і запечену з яйцями – запіканку, бабку.

Запечена гарбузова каша була атрибутом недільного меню, а звичайну готували на повсякдень. У наші дні гарбузову кашу роблять також із рисом або манною крупною.

### Голубці

Пшоно злегка приварювали, змішували з підсмаженою цибулею, свинячими шкварками, а у свято – з сирим м'ясним фаршем, додавали спецій та начиняли цією сумішшю запарені свіжі або квашені капустині листки. Інколи навесні капусту заміняли молодим листям червоного буряка.



Потім голубці злегка підсмажували, складали у горщик, заливали – у піст водою навпіл із квасом, у м'ясоїд – юшкою на кістках чи м'ясі, додавали сметани і ставили у добре витоплену піч. Голубці вважалися готовими, коли капуста ставала м'якою.

На Лівобережжі голубці робили великі, на цілий капустиний лист, а на Тальнівщині листя ділили на декілька часток (господиня, яка робила великі голубці, вважалася там ледачою).

У той же час куховарки полтавської сторони віддавали перевагу великим голубцям за те, що вони соковитіші. Голубці готували на повсякдень, але у більшості районів Правобережжя вони входили й до складу святкового меню.

З 20–30-х років минулого століття голубці почали начиняти рисово-м'ясною сумішшю, а тушкувати, додаючи замість квасу томатний сік, соус чи пасту.

### Гречаники

Гречані млинці або перепічки. Тісто для гречаних млинців готували з хлібною закваскою чи дріжджами, додаючи не менше чверті житньої або пшеничної муки, яйце і сироватку (молоко, воду).

Тісто розмішували як для оладок, давали йому добре зійти, а потім смажили великі – на всю сковороду – гречаники. Їли зі шкварками, молоком, кисляком, сметаною.

Гречаники-перепічки робили з крутішого вчиненого тіста, випікаючи їх на сковороді. Вони слугували заміниками хліба, якщо його не вистачало до нової випічки. З такого самого тіста у керамічних кухликах пекли й гречані стовбуни, які також заміняли хліб.

У сучасній кухні гречаники зустрічаються рідко.

### Деруни

(драники, драчаники, терчаники)

Розпочинаючи з другої половини ХІХ ст. деруни почали користуватися великою популярністю у народній кухні. Сиру картоплю терли на тертушці, зливали зайву рідину, додавали ложку-дві білого борошна чи картопляного крохмалю, яйце, терту сиру цибулину, ретельно розмішували і смажили оладки на олії чи смальці. У деруни іноді клали начинку – у м'ясоїд сир із сирим яйцем або січене м'ясо (варене, а то й сире), у піст – підсмажені на олії з цибулею гриби або просто смажену цибулю.



Віддавали перевагу дерунам із сметаною або ряжанкою. Іноді додавали білий сметанний соус із підсмаженою цибулею та грибами, заправлений підсмаженим борошном. Нерідко готові деруни (переважно без начинки) складали у макітру чи горщик, заливали сметаною і ставили у гарячу піч. Споживали цю смачну й корисну страву на сніданок або вечерю, найчастіше – у неділю. Деруни і нині є улюбленою повсякденною стравою.

### Драглі

(*дріглі, холодець, холодне, гишки, студенець*)

Одна з найпопулярніших м'ясних страв.

Свинячі (телячі, яловичі) ноги (гомілку) варили, поки м'ясо не відставало від кісток. Під кінець варіння в юшку додавали коріння петрушки, пастернаку, моркву, а також цибулю, перець, сіль. Відокремивши м'ясо від кісток і розклавши його по мисках, заливали юшкою, заправляли тертим часником і ставили у холодне місце. За декілька годин драглі застигали у желеподібну масу. До них обов'язково готували гострий соус (хрін). Коріння багаторічного хрину очищали, терли на дрібній тертушці, додавали третій свіжий буряк і оцет або третій квашений буряк і буряковий квас, цукор і сіль. Хрін повинен був вражати своєю гостротою.

Драглі готували звичайно лише тоді, коли забивали худобу: на Різдво, Великдень, на весілля, хрестини, похорон. Ця страва входила до складу обов'язкових в урочистій народній трапезі.

### Душенина

Це м'ясо (найчастіше свинина), яку різали на середньої величини шматки, обвалювали у борошні, складали у горщик, заливали окропом, нерідко сироваткою або сметаною, іноді до юшки додавали сирівець, клали сиру цибулю, моркву, спеції, сіль і тушкували до готовності. Їли з вареною картоплею, кашею, щедро поливаючи підливою. Іноді душенину готували разом із картоплею.

Душенина була досить поширена, здебільшого у святковій трапезі. Без неї (або без печені) не обходилося і не обходиться досьогодні жодне весілля, хрестини, інші свята.



### Зрази

Один із різновидів картопляників чи оладків. Найпопулярнішими були картопляні зрази. Січену телятину або дрібно різану свинячу підчеревину замішували з підсмаженою цибулею, сіллю та спеціями, потім додавали добре розтерту варену картоплю, яйце, вимішували до утворення однорідної маси, виробляли невеличкі котлетки і смажили їх на олії чи смальці. М'ясо чи сало не були обов'язковим інгредієнтом зразів – до картоплі додавали січені смажені гриби, просто смажену цибулю або січену смажену рибу.

Зрази з м'ясом готували лише у святкові дні; з грибами, рибою, цибулею – у будні, частіше на вечерю. У наші дні зрази лишаються популярною стравою.

### Капусняк

(*капуста засипана, капуста з пшоном*)

Друга за значенням після борщу рідка овочева страва. Квашену капусту дрібно сікли, заливали окропом і варили з картоплею, морквою та пшоном. У готовий капусняк клали засмажену на салі цибулю і ще раз проварювали. Особливо цінувався капусняк, зварений на м'ясній юшці з жирної свинини – грудини, поребрини. Його варили частіше у період зимових (різдвяних) М'ясниць. Капусняк, як і борщ, заправляли перцем. Навесні та влітку, коли запаси квашеної капусти вичерпувалися, капусняк варили із свіжої капусти, додаючи для смаку сирівець. У піст цю страву робили пісною, на олії. У першій половині ХХ ст., коли почали культивувати помідори, на заправку капусняка почали використовувати томатний сік, морс.

### Капуста тушкована

Одна з найпоширеніших овочевих страв.

Квашену капусту віджимали, дрібно сікли, заливали окропом і тушкували з перцем, сіллю, цибулею та олією доти, доки вся рідина не випаровувалася, а капуста не починала підсмажуватися.

Така страва була або самостійною, або правила за начинку до вареників чи пирогів. Нерідко змішували й тушкували свіжу й

квашену капусту, а влітку свіжу капусту тушкували з кислими додатками: сирівцем, буряковим квасом або сироваткою з молока.

На М'ясниці або на свята в капусту додавали підсмажене м'ясо (свинину), сало, смажені домашні ковбаси і тушкували все разом. В окремих селах західної частини Середнього Подніпров'я капусту тушкували так, щоб залишалася юшка. Така страва подекуди називалася бігос (бігус).



### Картопляники

Готувалися на основі вареної м'ятої картоплі (м'ячки, миялки), яка й сама була окремою стравою. Якщо ж до неї додавали ложку-другу білого борошна, сире яйце, виробляли котлетки та, викачавши у борошні, смажили на олії чи смальці, – це вже виходили картопляники. Бувало, що їх начиняли м'ясом, шкварками, грибами – тоді вони уподібнювались до зразів.

Картопляники їли з молоком, кисляком, ряжанкою, сметаною, смаженим салом, а то й без додатків. Найбільш поширеними вони були (і зараз є) на північних територіях Середньої Наддніпряниці, але і в інших районах вони користуються великою популярністю.

### Каша

Одна з найдавніших і найпоширеніших страв. Каші виготовляли з пшона, гречки, ячменю, пшениці, вівса, кукурудзи, пізніше – рису. Товчені зерна відокремлювали від луски,



одержуючи чисту крупу за допомогою шеретування у круподерках або товчення у ступах. При цьому крупа могла лишатися цілою або перетворювалася на дрібну січку. Крупи готували до варіння по-різному: ячмінь, пшоно, кукурудзу, пшеницю мили, гречку і овес підсмажували до золотавого кольору. За консистенцією каші були круті й рідкі.

Для крутих каш крупи і води брали приблизно у такій пропорції: гречки – 1 : 2; пшона – 1 : 2,5; пшениці – 1 : 3 тощо. Перед тим, як саджати у піч, кашу солили.

Старовинний спосіб приготування смачної розсипчастої гречаної каші передбачав смажити крупи у невеликій кількості смальцю, а опісля варити, як звичайно. Каша пріла у печі досить довго. Це була повсякденна обідня страва, друга після борщу. Готували каші й на сніданок, і на вечерю. Круту кашу засмачували смальцем, олією, маслом, молоком, запивали кисляком. Пшоняну або кукурудзяну кашу, запечену з молоком, цукром та яйцями, готували на родинні урочистості.

Рідку кашу (розмазню) варили для дітей, хворих або у ті весняні дні, коли кінчалися запаси продуктів. Для підвищення калорійності її готували на молоці, сироватці, маслянці. З цих же крупів готували й зовсім рідкі страви – круп'яні юшки.

Каші з гречки й пшона, ячна каша були поширені на всій території Середньої Наддніпряниці. Пшенична каша була менш популярною, оскільки пшеницю майже повністю переробляли на борошно. З початку ХХ ст. у селянському побуті з'явилася рисова крупа, але значного поширення вона набула лише у повоєнні роки. Найулюбленішою на всій Україні була все ж гречана каша: "Гречана каша – то матір наша, а хлібець житній – то батько рідний".

### Кисіль

Одна з найдавніших страв мешканців Середньої Наддніпряниці. Вівсяні зерна підсмажували, мололи, відсіювали, дрібну муку запарювали окропом, охолоджували до теплого стану, додавали шматок хліба і залишали на ніч заквашуватися у тепломі місці. Саме від того, що тісто повинно було добре



вкиснути перед варінням, ця страва й дістала свою назву. Подекуди на Україні за вівсяним киселем закріпилася інша назва – жур.

Свіжозварений кисіль заправляли конопляною або маковою олією, маковим або конопляним молоком. Для виготовлення цього "пісного" молока зерна маку чи конопель розтирали у макітрі до однорідної маси, яку розводили теплою водою, добре розмішували, відстоювали, переціджували. Ця рідина мала сивий колір, а на смак нагадувала молоко, розведене водою. Їли кисіль також із хроном, цибулею, злегка підсоливши. Якщо ж хотіли зробити кисло-солодкий кисіль, до нього додавали ягоди з медом або варену й товчену сушину, розливали у миски й охолоджували. Почату миску годилося з'їсти за один раз, бо інакше кисіль підходив водою й ставав несмачним, звідки й приказка: "Сьома вода на киселі". Кисіль вважався смачним, якщо він був густий.

На початку ХХ ст. кисіль готували вже з інших видів борошна, зокрема з картопляного крохмалю. Спосіб його виготовлення виключав ферментацію, а кислота здобувалася за допомогою варених ягід чи фруктів. Свіжі чи сушені ягоди, фрукти варили до готовності, картопляне борошно розводили у невеликій кількості холодної води й уливали у киплячий узвар. Коли рідина загусала – кисіль був готовий. Цей спосіб дійшов до наших днів.



На більшості території України кисіль входив і донині входить до меню урочистих трапез. Крім того, він подається, як правило, останнім і слугує своєрідним етикетним знаком закінчення застілля, за що його у народі й прозвали вишибалою, виганяйлом, розгоном. Кисіль не вважався дуже шанованою стравою, що виявлялося й у прислів'ях: "Пішов за сім верст киселю їсти", "Пішла по селу добувати киселю" тощо.

### Ковбаса

Харч, який виготовлявся переважно на запас. Після забою кабана тонкі кишки ретельно промивали, вимочували, очищали й начиняли сирим м'ясом, підчервиною, перетертими з сіллю, часником, перцем. Склавши ковбасу кільцями, її засмажували на сковороді у гарячій печі з обох боків. Для тривалого зберігання ковбасу складали у горщики, заливали смальцем і ставили у прохолодне місце. На Тальнівщині залишилася традиція копчення домашніх ковбас у спеціальних коптільнях або просто у комині.



Ковбаси робили, як правило, перед Різдом, Великоднем, і вони були обов'язковою й почесною стравою на святковому столі.

### Ковбик

(кендюх, сальтисон)

Добре вимочений і вчищений свинячий шлунок начиняли злегка привареним і посіченим свинячим м'ясом, щоквиною, салом, вухами, підчервиною, змішаними з часником, перцем і сіллю. Потім обварювали й тушкували у печі, перегортаючи з боку на бік, поки не підсмажувалася шкуринка. Після цього ковбик тримали під гнітом, щоб позбавити зайвої вологи. Їли його з хроном.



Ця страва не була такою "престижною" як ковбаси і споживали її протягом усіх м'ясниць на повсякдень. Ковбик і досі готують, коли забивають свиней.

### Коржі

Найдавніший вид хліба, що виготовлявся з прісного тіста. Як правило, коржі робили тоді, коли до наступної випічки не вистачало хліба. Прісне пшеничне або житнє тісто замішували на сироватці, маслянці, молоці з яйцем, а у піст – на воді, тонко розкачували качалкою на стільниці, робили насічку ножем і смажили на сковороді на олії.

Коржі їли замість хліба, готували їх і як окрему страву до молока, ряжанки, сметани тощо.

Особливого значення коржі набували у перший день посту – жиляний понеділок. Тоді їх пекли просто на черені без олії, і називалися жиляники, жилавики, дужики. Їли їх із редькою й хроном, примовляючи: “Щоб жилавим бути!” Готували коржі й на Спасівку: розтирали у макітрі мак до утворення молока, додавали трохи води та меду і кришили туди коржі, які називали тоді шулики (шуляки).

Пекли коржі і з додатком вареного горохового пюре (матротеники, горохляники, хоми). Це була суто повсякденна страва, їли їх гарячими, вмочуючи в олію чи смалець або запиваючи молоком чи кисляком. Пшеничні коржі ще й сьогодні не вийшли з ужитку, житні ж і горохові майже не зустрічаються.

### Крученики (завиваники)

Одна з небагатьох м'ясних народних страв. Шматок свинини або телятини відбивали, солили, перчили й потім накладали на нього зверху начинку зі смаженої цибулі, смажених із цибулею грибів або смаженої квашеної капусти. М'ясо завивали рулетом, зав'язували ниткою, злегка підсмажували на смальці та вкладали у горщик. Тушкували у м'ясній ющі, сметані чи просто воді зі спеціями. Коли крученики були готові, нитки знімали й подавали на стіл до каші чи картоплі.

Крученики були суто святковою стравою, їх робили лише на урочисті гостини, храмові свята тощо. Готують їх і сьогодні.

### Куліш

Це густа, насичена і дуже смачна юшка, приготовлена з пшона, сала та картоплі. Ці інгредієнти є основними і в принципі достатніми для приготування цієї страви. На Середній Наддніпрянщині куліш переважно готували з пшоном, але подекуди, зокрема на лівобережній частині – з гречкою.



Старовинний рецепт записаний М. Маркевичем: “Смыть крупъ или пшена въгоршкъ, залить водой и сварить съ постнымъ или коровьимъ масломъ, или съвинымъ саломъ”.

Козаки, які придумали, куліш варили його, як правило, на багатті. Від цього блюдо ставало ще смачніше, оскільки насичувалося ароматом диму.

У народному музеї села Стецівка Чигиринського району зберігається найголовніший інгредієнт кулішу – піджарене пшоно, якому понад 300 років. Як зауважують співробітники музею, його і зараз можна використовувати для приготування страви.

Готуючись до походу, кожен козак повинен мати справні пістолі та рушниці, шаблю, келеп, спис, сухий порох, кулі, шанцевий інструмент, сиром'яті ремені, лук і сагайдак зі стрілами та іншу військову амуніцію. Але не менш важливим був і певний запас харчів. І до обов'язкових – належало піджарене у рослинній олії пшоно. Зберігалось воно у невеликих, зроблених із грубої шкіри, торбинках, приторочувалося до кульбаки.

Пшоно заздегідь ретельно перебирали та висипали у наповнену олією з насіння льону ринку (глиняна сковорідка на ніжках) й просмажували його в печі. Прожарене в олії пшоно просушувалося та зсипалося до шкіряної торбинки.

Далеко в степу, розпаливши багаття, козак набирав у казанок чистої джерельної води, додавав туди дрібку солі, діставав із прив'язаного до сідла кулька жменьку чи дві прожареного в олії пшона, а його слід було класти в окріп у такій кількості, щоб

куліш, коли його знімуть із вогню, мав густину сметани. Тут же ж, біля струмка, виривався степовий часник, і за півгодини споживали славнозвісний козацький куліш. Оце й усе – ніякого тобі свинячого сала.

Куліш було легко готувати не тільки в домашніх умовах, а й у польових, тому він мав ще одну назву – польова каша. Промите пшоно засипали у казан з киплячою водою, для смаку додавали одну-дві картоплини, сіль, коріння, по можливості зелень. Готовий куліш затирали салом із цибулею й часником. Особливо смачним був куліш із салом, шматком м'яса (навіть солонини) або рибиною. Готовим куліш вважався тоді, коли пшоно повністю розварювалося й утворювалася кашоподібна маса. Смачним вважався густий куліш, а не такий, у якому “крупина за крупиною ганяється з дубиною”. Куліш готували на обід під час польових робіт, а вдома звичайно на вечерю. Він і зараз є однією з улюблених народних страв.

### Лизень

Традиційна українська страва. Телячий язик добре вимивали й вимочували у воді з квасом чи оцтом близько години. Клади в окріп, додавали цибулю та коріння петрушки і варили 3–4 години. Вийнявши з юшки, варений язик обливали холодною водою і звільняли від шкірки. Коли лизень трошки охолоне, нарізали його на тонкі скибки та поливали звичайним гострим хроном з червоним буряком.

### Локшина

(латиша, тісто)

Тісто для локшини готували так само, як і для галушок, прагнучи, однак, покласти більше яєць і крутіше замісити. Постійно підсипаючи борошно, розкачували на стільниці якомога тонші коржі, які, злегка підсушивши, загортали трубочкою і різали на тоненькі смужечки. Підсушена локшина зберігалася досить тривалий час. Потім її варили у ющі, молоці, окропі, як і галушки чи затірку. Локшину готували і на щодень, і на різні урочистості – з молоком або куркою. З неї робили

також бабку-запіканку: зварену локшину заливали розколюченими з молоком яйцями, іноді сиром, цукром і запікали в печі. Цю страву готували як ласощі, і вона, як і кисіль, символізувала закінчення обіду.

### Медівник

(медовий пряник, пряник, праник)

Це солодке печиво. Мед доводили до кипіння, гасили в ньому невелику кількість соди, додавали борошно (на одну частину меду приблизно дві частини білої муки) й місили у руках доти, доки тісто не білішало й не ставало м'яким. Потім клали на стіл, розкачували качалкою до товщини в палець і витискували спеціальними формами фігурки людей чи тварин, або різали на ромби ножем. Випікали на підсипаних крохмалем сухих листах у гарячій печі.

Медівник роздавали дітям-посівальникам і щедрувальникам на Новий рік, колядникам на Різдво, ними повитуха пригощала своїх “онуків”, ними ж обдаровували на свята своїх хрещеників хрещені батьки; їх брали з собою як гостинці до породіллі на одвідки. Зараз у домашньому господарстві медівник майже не печуть. Натомість громадське харчування освоїло їх виготовлення досить активно.

### Млинці

(блинці, налисники)

Популярна страва з тіста. Пшеничне, пшенично-гречане, рідко житне борошно розводили сироваткою, масляною, молоком або водою, вбивали яйця й заколючували рідке тісто. На розігріту сковороду, змащену салом чи олією, розливали тісто тонким шаром і підсмажу-



вали млинці з обох боків. Особливо добрими були вони зі сметаною чи ряжанкою. Готували до млинців і сметанний соус з грибами, засмажку з цибулі. У святкові дні млинці начиняли сиром, складали у макітру, заливали сметаною й запікали. Такі млинці найчастіше називалися налисниками.

Цією стравою нерідко закінчувалася гостина. Млинці були однією з найпопулярніших страв на Масляну.

### Молочні страви

На середній Наддніпрянщині споживалися щодня, за винятком постів. Найпоширенішою стравою було свіже коров'яче молоко, кип'ячене або парене у печі. На свіжому молоці варили каші, локшину, ним заправляли картоплю, полуднували. З пареного молока робили ряжанку. Так само часто споживали кисляк. Із нього відтоплювали сир, який споживали як окрему страву і використовували як начинку для вареників, пирогів, налисників. Сироваткою з сиру заправляли борщі, з нею варили каші, нею вчиняли хліб, пироги, млинці, оладки тощо.

З вершків, зібраних із молока чи кисляку, збивали масло у спеціальних маслобійках або у високих макітрах. Маслянку (околотину) вживали так само, як і сироватку. Сметану й масло використовували як забіл до борщу, каш, юшки, вареників, галушок.

Менше вживали козяче молоко, яке майже повністю йшло у їжу без переробки. У господах, де розводили овець, використовували овече молоко для виготовлення бринзи.

### Овочеві салати

Обмежувалися такими салатами, для яких існували складники, наявні у власному господарстві. Український селянин віддавав перевагу свіжим або солоним огіркам і квашеній капусті з цибулею та олією. Влітку кришені свіжі огірки з цибулею, вареним яйцем і сметаною подавали до вареної картоплі. Популярним салатом із більшої кількості складників був буряковий, який нагадував відомий нині вінегрет.

Квашені або свіжі городні червоні буряки відварювали або пекли, відварювали картоплю, дрібно сікли, додавали солоні огірки, січену квашену капусту (необов'язково), цибулю, олію. Такий салат часто споживали восени та взимку і в піст, і у м'ясниці.

У піст складники салату могли обмежуватися буряками, огірками, хроном та олією. Чим гостріший був хрін, тим вище цінувалася якість страви. Багато споживали тертої редьки з олією. У лісостеповій зоні до овочевих салатів часом додавали свіжі, смажені або солоні гриби.

### Оладки

Це млинці зі вчиненого тіста. Для їх смаження жирів потребувалося більше, ніж для млинців, тому цю страву з економії готували рідше.

Оладки, млинці й вареники з сиром панували у сиропусний тиждень – на Масляну.

### Пампушки

(пампухи)

Це невеличкі круглі й пишні булочки, виготовлені з кислого тіста з житньої, пшеничної, гречаної чи пшенично-гречаної муки. Пампушки готували до свята, у неділю, на поминальний обід до борщу чи юшки, затовкуючи їх часником, а житні пампушки й на щодень.

Як і балабушки, пампушки використовують у дівочо-парубочих ворожіннях. Однак, порівняно з балабушками, пампушки мали значно більше територіальне поширення і нерідко були присутні на буденному столі. Сьогодні пампушки з часником до борщу широко включаються у меню традиційної української кухні.

### Запечене порося

На Великодні свята на Середній Наддніпрянщині готували запечене молочне порося, яке відносилось до обов'язкових святкових страв. За давніми рецептами його запікали у печі.

Заздалегідь випотрошену і обсмалену житньою соломою із околоту тушку поросяти замочували водою у діжці й залишали на дві доби. Тричі міняли воду. Лівер ховали на холодне.



Перед запіканням ще раз ошпарювали окропом, насухо витирали рушником. Потім натирали тушку зсередини та ззовні сіллю й соком двох лимонів. Іззовні ще й олією. Залишали на півгодини.

Тим часом відварювали у підсоленій воді нирки, печінку, серце. Подрібнювали їх із трьома зубцями часнику, жменею чорносливу. Додавали дрібно порізані дві великі цибулини та стільки ж морквин.

Окрім ліверної начинки, можна ще й додати і відварену гречку. Фаршем щільно начиняли черевце, міцно зашивали грубими нитками. Кладуть тушу на деко черевом донизу. Підкладали дві палички, аби не пристало до дека. На деко виливають склянку води і ставлять у розігріту до 170 °С піч. Для рум'яної скоринки поливають жиром, який стікає з поросяти. Перевертати не потрібно. Запікається порося 2–3 години.

### Пирого



Пирого відігравали велику роль у традиційному народному харчуванні. Виготовляли пирого двох видів: печені (з кислого тіста) й смажені (з прісного). Печені пирого нерідко робили з того ж тіста, що й хліб (тобто переважно житнього), але обов'язково з начинкою.

Пшеничні пирого пекли лише на свята. За начинку правили сир, розтертий з сирими яйцями, смажена квашена або свіжа капуста, варені квасоля, горох, картопля, гречана каша зі шкварками, печений гарбуз із калиною чи без неї, товчений мак, мак із калиною, калина (а влітку і восени й інші свіжі ягоди та фрукти), варені й розтерті сушені груші й сливи, варене, січене й підсмажене з цибулею м'ясо, зелена цибуля з вареними яйцями, смажені з цибулею свіжі гриби, урда.

Готували й смажені пирого з прісного незаквашеного тіста. Смажили їх на сковороді на олії, перегортаючи. У піст начинкою були гриби, картопля, капуста, урда, мак, ягоди і фрукти, каша з олією, у скоромні дні – здебільшого сир.

Пирого й досі є однією з найулюбленіших страв. Готують вчинені пирого тепер на дріжджах, а не на хлібній розчині, і з пшеничного тіста. У деяких західних районах так називають вареники.

### Пундики

Борошняна страва, що вважалася ласощами. Готувалася вона дуже просто. Робили прісне на яйцях і кисляку або сироватці тісто, як на коржі. Коли тісто відстоювалось, його ще раз добре виміщували, різали на шматки і розкачували качалкою на дуже тоненькі коржі діаметром 20–25 см. Їх підсмажували з обох боків на сковороді у великій кількості жиру (олії, смальцю чи вершкового масла) і складали у полумисок стовпчиком один на один, перекладаючи підсоленою засмажкою з цибулі. Їли пундики гарячими.

### Риба

Спеціальних рибних страв у народному харчуванні було мало. Свіжу рибу смажили, їли гарячою й холодною, додавали до пісного борщу. З сирої риби варили юшку й холодець. В'юнів і карасів тушкували у сметані. У піст (особливо зимовий) споживали просол – солону рибу власного приготування або куповану. В'ялену на повітрі або сушену в печі рибу додавали до пісних юшок, крупників, куліша, борщу; парену – до вареної картоплі. У піст, у неділю й свята готували рибні січеники (товченики).

### Сало



Найпопулярніша м'ясна їжа й страва, найцінніший у традиційному харчуванні продукт. Після забою свині сало знімали разом зі шкірою цілим шматком зі спини і окремо – підчеревину. Потім різали на квадрати (25–40 см) з надрізами зверху, щедро солили і складали у дерев'яні ночви, скрині, бодні, у керамічні слоїки або підвішували у полотняних торбах у коморі (взимку – на горіщі). Солоне сало могло зберігатися до двох років.

Сало вживали на полуденок і підвечірок із хлібом, огірками й часником у скоромні дні, брали з собою в дорогу. Солоне сало приварювали й споживали на сніданок чи вечерю до картоплі чи каші. Сало засмажували чи затовкували рідкі страви – борщ, капуста, юшку. На смаженому салі робили яєшню. Шкварки надавали чудового присмаку кашам, галушкам, вареникам, млинцям, лемішці, мамалізі тощо. Достаток сала вважався у народі за справжній добробут: “Якби мені паном бути, то я б сало їв і салом закусував”.

Ось як приготувати сало за Миколою Маркевичем:

“Відгодоване поросля, краще всього хлібом ... заколоти ... обсмалити обережно, аби шкіра не потріскалась, ... обдати водою, прикрити соломною аби відпарилося ... відшкрябати шкуру. Обмити чистою водою ... Випотрошити. Сало знімати полосами. ... Порізати на квадратні куски. Натерти куски сала сіллю. ... Помістити у внутрішній жир (здір). Зашити ниткою, обв'язати солом'яним перевеслом, підвісити у сухому місці на протязі. Через місяць сало готове до споживання” [12].

### Січеники

(товченики)

М'ясо (свинину) або рибу, дрібно рублені (січені) або товчені, змішували зі смаженою цибулею, перцем, невеликою кількістю білої булки чи білого борошна, вимішували з сирим яйцем до утворення однорідної в'язкої маси. Викачавши у муці невеличкі ковбаски, підсмажували їх на сковороді, а потім дотушковували у печі з набілом чи без.

### Страви з яєць

У будень вживали рідко. Варені яйця брали з собою у дорогу чи в поле під час важких польових робіт. Яєшня була поширеним гостинцем при одвідуванні породіллі, на сніданку у молоді на другий день весілля. Яйця додавали до тіста. З ними робили бабки-запіканки з локшини чи каші.

### Хляки

(фляки, рубці)

Після виготовлення ковбас, кров'янки й ковбика, як правило, залишалися браковані кишки. Ретельно вимиті, вичищені й дрібно посічені, вони довго варилися зі спеціями, потім заправлялися відвареним пшоном. Готові хляки добре перчили й затирали часником. Їли гарячими.

### Шинка

Один із різновидів м'ясних харчових запасів. Свинячу шинку шпигували часником, обтирали сіллю з перцем і запікали у печі. Їли протягом зимових свят. У ряді сіл Черкащини шинку після маринування у соляному розсолі зі спеціями закопчували у печах або у коминах. Вуджена шинка зберігалася довго, аж до косовиці й жнив, коли потрібно було особливо калорійне харчування.

### Шулики

Коржі з прісного тіста, які печуть на свято Маковія або Спаса.

У макітрі розітріть запарений окропом мак. Розбавте водою, щоб одержати макове молочко, додайте мед. Печені коржі (500 г борошна, 1 скл. молока, 1 яйце, сіль, сода) поламайте на шматки, залийте цим соусом та їжте ложкою.

### Юшки

Рідкі страви типу супів, бульонів. Юшкою називалися м'ясні й рибні відвари, які слугували основою для більшості рідких страв. Юшкою також називали такі відвари, вже заправлені картоплею, локшиною чи галушками. Таку ж назву мали овочеві й квасоляно-горохові супи. Супи, заправлені крупами, називалися, поряд із крупниками, юшками з крупою. Найпопулярнішою була юшка з курятини з локшиною. На Середньому Подніпров'ї вона обов'язково входила до складу урочистих трапез. У наші дні ця назва залишилася переважно за відваром із риби, за рештою ж варіантів все активніше закріплюється назва суп.

### Використана література

1. Георгієвський М. І. Українська кухня / М. І. Георгієвський, М. Є. Мельман, О. А. Шадура, О. І. Шемяківський. – К.: Мистецтво, 1992 – 304 с.
2. Старовойт Л. Я. Кулінарія / Л. Я. Старовойт, М. С. Косовенко, Ж. М. Смирнова. – К.: Вища школа, 1992. – С. 253.
3. Українські страви / Ред. Л. П. Денисенко. – К.: Державне видавництво технічної літератури УРСР, 1957. – 456 с.
4. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження / Л. Ф. Артюх. – К.: Наукова думка, 1977. – 155 с.
5. Артюх Л. З історії народної кухні. Картопля. Борщ / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1995. – № 5-6.

6. Артюх Л. З історії народної кухні. Великий піст. Молочні страви / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1995. – № 1–2. – С. 3-5.
7. Артюх Л. З історії народної кухні. Мандрили. Шулики. Сластиони. Пундики / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1993. – № 2. – С. 23-27.
8. Похлѣбкин В. Большая энциклопедия кулинарного искусства / В. Похлѣбкин. – М.: Центрополиграф, 2003. – 976 с. Розділ “Українська кухня”. – С. 305–376.
9. Похлѣбкин В. Национальная кухня наших народов / В. Похлѣбкин. – М.: Из-тво “Лѣгкая и пищевая промышленность”, 1978. – 308 с.
10. Циганенко В. О. Куховарська книга / В. О. Циганенко. – К.: Техніка, 1994. – 206 с.
11. Карсекіна В. В. Страви української кухні / В. В. Карсекіна, Л. М. Скрипка. – К., Вища школа. 1993. – 239 с.
12. Сокол І. О. Найкращі страви української кухні / І. О. Сокол. – К.: Клуб сімейного дозвілля, 2008. – 396 с.
13. Макарчук С. А. Етнографія України / С. А. Макарчук. – Львів: Світ, 2004. – 312 с.
14. Нечуй-Левицький І. С. Кайдашева сім'я / І. С. Нечуй-Левицький. – К.: Дніпро. – 55 с.
15. Маркевич М. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян / М. Маркевич. – К., 1860. – С. 151.
16. Олійник К. Невелика козацькарозвідка про козацький куліш / К. Олійник. – Київ: Центр народознавства “Козак Мамай”, 2011. [Стаття 2011, 24 грудня]
17. Пономарьов А. П. Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник. – 2-е вид. / А. П. Пономарьов, Л. Ф. Артюх, Т. В. Косміна та ін. – К.: Либідь, 1994. – С. 90–91.

## СТРАВИ ЗАБУТІ АБО МАЛОВЖИВАНІ

У ті далекі часи мешканці Середньої Наддніпрянщини вживали і багато інших страв, які, на жаль, сьогодні практично забуті, хоча мають особливу харчову та енергетичну цінність. Ось окремі з них:

### Баба-шарпанина

Старовинна страва. Відома на Середній Наддніпрянщині із XVIII ст. Микола Маркевич рекомендує готувати цю страву так: (цитую мовою оригіналу): “Отварить тарань или чабакъ, вынуть его изъ бульону, обобратъ кости, поломать кусочками, положить эти кусочки на сковороду, разболтать пшеничнаго тѣста на этомъ бульонѣ, какъ размазню, положить въ тѣсто поджареной олѣи съ лукомъ, прилить этимъ кусочки рыбы, посыпать перцомъ, потомъ поставитъ въ духовую печь, и когда подыметъся – подавать” [1].

Аналогічний рецепт приготування цієї смачної страви і у Зиновії Клиновецької: “Одварить тарань або чабак. Вийнявши з

юшки, одділить кістки, пошарпать рибу і покласть на сковороду. Розколотить пшеничного тіста на цій юшці, як рідку кашу. Покласти в тісто підсмаженої олії з цибулею. Облить цим рибу, обсипать перцем, поставитъ в духовку. Як набухне – подавать” [2].

Коментуючи приготування цієї страви, вона підкреслює, що шарпанина – страва з рибячого філе. Шарпати – смикати, розривати, розділяти на дрібні шматки. Про бабу шарпанину писав ще І. П. Котляревський: “З отрібки – баба-шарпанина”. Шарпанину робили також із отрібки, тобто з посічених нутрощів – печінки, легенів, серця, заливали їх тістом з яйцем; називали так подекуди рвані галушки [2].

### Бабка

За М. Маркевичем: “Отбить яицъ въ чашку, разтереть съ коровьимъ масломъ, положить соли и муки, развести сливкам, смазать кострюль коровьимъ масломъ, налить туда разтворъ і поставитъ въ печь, чтобъ спеклась; должно наливать подъ кострюли; коль скоро подыметъся вровнѣ съ кострюльними краям, скорѣе вынимать, а не то – опадаетъ и не будетъ годитъся. – Кто желаетъ бабку сладкую, тотъ пусть кладетъ сахаръ вмѣсто соли [1, 150].

### Буханці з кав'яром

Нижче ми приводимо рецепт приготування цієї страви як подає його Микола Маркевич:

“Буханци съ ковъяромъ. Отвариваютъ говядину съ солью, а между тѣмъ учиниваются ржанья съ гречневою мукою лепешки, и это подается вмѣстѣ. Буханци не должны быть помазаны ничемъ” [1, 151].

Однак відомо, що кав'яр – це рибна паюсна ікра цінних порід, особливо осетрових, яка мала поширення на півдні України та низов'ях Дніпра. Як стверджують дослідники української національної кухні у XVIII ст. вона широко добувалася і вживалася мешканцями Середньої Наддніпрянщини. І вживали її навіть бідні селяни у піст [21].

То про яку страву писав І. П. Котляревський, коли вказував: “пухкі з кав'яром буханці” [22, 48] – достеменно невідомо.



### Буцики

З борошна, молока, яєць і соди замісити прісне тісто, розкочати його шаром 2–2,5 см, нарізати маленькими квадратиками.

Два протилежні кінці кожного квадратика з'єднати. Варити буцики в підсоленій воді, відцідити через друшляк, а потім злегка підсмажити на олії або вершковому маслі. Подавати з медом або сметаною

### Вергуни

Вергуни – просте печиво, нехитрі ласощі, які виготовляли із прісного тіста на яйці й сироватці або масляниці. Тісто для вергунів розкочували у тонкий корж, різали на прямокутники чи ромби, у яких робили внутрішній надріз. Потім вивертали усередину надрізу раз чи двічі і смажили у киплячій олії до золотавого кольору. Робили вергуни й іншої форми: тонкі пластівці з тіста змащували олією і згортали рулетом, а потім пекли у негарячій печі, однак перевагу віддавали вергунам, виготовленим першим способом.



Вергуни готували дівчата на вечорниці, господині для колядників і щедрувальників, баби-повитухи для онуків. Робили їх і у свята, які припадали на піст.

### Верещака

500 г свинячої грудинки, 50 г сала, 2 стакани бурякового настою або квасу, 2 ст. ложки житніх сухарів, 2–3 цибулини, 2–3 горошини запашного перцю, 5–6 горошин чорного перцю, 1 ст. ложка дрібно нарізаної зелені петрушки.

Свинячу грудинку нарізувати крупними кубиками, обсмажити на сковороді в салі до рум'яної скориночки, перекласти в каструлю, залити буряковим квасом або буряковим настоем з оцтом, приправити цибулею і прянощами, посолити і тушити до

півготовності. Потім засипати тертими житніми сухарями, розмішати і продовжувати тушкувати до готовності. При подачі на стіл посипати зеленню петрушки.

### Вергута

Це блюдо принесли на Середню Наддніпрянщину козаки, які, спілкуючись із південними сусідами, перейняли приготування та вживання цієї смачної страви. Як підкреслюють фахівці кулінарної справи, це блюдо для домашнього повсякденного вжитку. Готувалося воно дуже просто: на тонко розкочаний лист дріжджового тіста вкладалися зажарені шкварки із цибулею, згорталися у рулет, міцно заціплювали краї, а потім скручували у кільце.



Після цього обжарювали на сковорідці з обох боків. Вергута із шкварками прекрасна заміна хлібу до всіх страв, а особливо до борщу. Вживають також із натертим часником.

### В'юни з хрінном

М. Маркевич рекомендує готувати цю страву так: “Вюны съ хрѣномъ. Зажарить въ постномъ или скоромномъ маслѣ вюны, сложить ихъ на блюдо; стереть хрѣну на терку, размѣшать хрѣнъ съ масломъ, солью и уксусомъ, прилить въюны и подавать” [1, 151–152].

### Горохляники

(горохв'яники, хоми, горохові млинці)

У свій час були досить поширеною стравою. Горох розварювали, розтирали копісткою, доки не утворювалася однорідна пюреподібна маса, злегка охолоджували і додавали 2–3 ложки пшеничного або житнього борошна. Смажили на добре

розігрітій сковороді – у піст на олії, у м'ясоїд – на смальці. Їли зі шкварками, товченим часником, олією, сметаною.

З 50-х років минулого століття горохляники почали виходити з ужитку.

### Гречана каша з маком

Пісна страва, досить широко вживана на Середній Наддніпрянщині. За М. Маркевичем: “Сварить гречневую кашу густо, протереть ее на мочалочное рѣшето, она станетъ червячками; намочить въ горячей водѣ маку, разтереть качалкой въ макотрѣк разведши холодной водой; процѣдить на сито и подавать этотъ макъ къ червячкамъ” [1, 164].

### Джур

Є різновидом рідкої каші, звареної з проквашеного гречаного борошна у суміші з пшеничним чи житнім (аналог кваші).

### Затірка

Одна з найдавніших страв, яка була поширена на Середньому Подніпров'ї. Круте підсолене пшеничне на яйцях тісто розтирали з мукою у дерев'яних ночовках дерев'яною ложкою, копистою або рукою доти, доки не утворювалися кульки, розміром із горошину чи квасолину.



Їх варили в окропі або молоці, іноді у м'ясній юшці. Затірка вважалася готовою, коли тісто спливало. Страва мала борошнисту консистенцію. Споживали її з олією, маслом, смальцем, із засмажкою та й без додатків. Затірку (як і подібні за простою виготовлення та високою

калорійністю галушки) готували в Україні майже щодня. У наші дні цю страву готують вже не так часто і переважно лише на території Полтавщини та Середнього Подніпров'я. Давній рецепт записаний Миколою Маркевичем [1, 153].

### Зубці

Зубці готували з пророщеного (окільцьованого) ячменю, який висувували, підсмажували й варили, як кашу. Зубці (як і путря, кваша, тобто страви з використанням солоду) мали солодкуватий смак і вважалися ласощами. Наприкінці ХІХ ст. вийшли з ужитку [1, 153; 4].

### Кваша

Страва, схожа на кисіль за технологією виготовлення, але відмінна за складом продуктів. Її готували з двох частин житньої та однієї частини гречаної муки, а також невеликої кількості муки з житнього солоду. Борошно змішували, запарювали окропом, розводили до густини рідкого тіста і ставили на ніч у тепле місце для скисання. Таке кисло-солодке молоде тісто вранці варили у горщику, уважно стежачи, щоб кваша “не втекла”, і вживали на сніданок чи вечерю або як третю (солодку) обідню страву. Влітку квашу заправляли садовими ягодами, взимку – свіжою калиною, сушеними, вареними й товченими грушами.

На Правобережжі Середньої Наддніпрянщини існував інший спосіб виготовлення кваші. Брالی три горщики з окропом і в кожен всипали, поступово вимішуючи, щоб не було грудок, кукурудзяну, житню та ячну солодову муку.

Потім всі три тіста змішували разом, уквашували у теплі й варили. Кваша вважалася ласощами, її дуже любили, вихваляючи: “Така кваша, якби й наша”; “Як кваша ся вдасть, дівка ся віддасть” і т. ін. Нинішня народна кухня, на жаль, втратила цю самотню страву [1, 156, 5].

У книзі Валентини Павлівни Лаврової “Ключи к тайнам жизни” вказується на значну користь від вживання кваші. Зокрема, вірно приготована кваша нормалізує склад мікрофлори

кишківника, наповнює організм так потрібною молочною кислотою і позбавить багатьох людей шкідливих для вживання молочних продуктів, носіїв тваринного білка. Квашою можна і митися, використовуючи її замість мила [6, 262–268].

### Калач

Обрядовий хліб. На весіллях, крім короваю, пекли й іншу здобу, серед якої калач посідав не останнє місце. Виготовляли його із вчиненого тіста, як правило, плетеним з трьох-чотирьох качалочок.



Калачі були завернуті у великий овал, нерідко з діркою посередині. Робили й маленькі калачі, розміром з кулак. На Середньому Подніпров'ї калачі виконували функцію обдарування на застіллі, для почесних батьків, для обміну між родами. Калачі пекли і на христини, на Паску та Різдво.

### Корочун

(*крачун, кречун*)

Різдвяний обрядовий хліб, який випікали разом із калачами для вечерників і колядників. Внесення корочуна відбувалося так само урочисто, як і поставлення на покуть куті з узваром. Символічний зміст цього обрядового хліба зводився до сподівання сімейного добробуту.

### Кльоцки

Страва, що готувалася аналогічно галушкам, але з доповнювачами. Прісне (як на вареники чи галушки) тісто заміщували з м'ятою вареною картоплею, свіжим кисломолочним сиром, виробляли кульки й варили їх в окропі, поки ті не спливали.

Готували також різновид кльоцок – коми з гречаного, пшеничного борошна, м'ятої картоплі й тертого маку.

Їли кльоцки гарячими зі сметаною, засмажкою з цибулі, шкварками, олією, вершковим маслом.

### Книші

Житній, рідше пшеничний хліб із борошна тонкого помелу. З готового розчинного тіста зліплювали кругленьку паляничку і, вмочивши в олію ложку, надрізули нею по краю хлібини.



Одержані “пелюстки” (п'ять чи сім) витягували, загинали до середини хлібини й притискали ложкою. Іноді замість ложки брали маленьку чарочку, вмочували її вінця в олію й відтискали п'ять-сім печаток, щоб олія затрималася у борозенках.

Під “пелюстками” книші зрідка начиняли смаженою на олії цибулею. У м'ясоїд свіжі книші їли із смаженим салом.

Готували цю страву переважно на свята, які випадали у піст (Святий вечір, Благовіщення), на поминки, проводи. Книші обдаровували колядників, з ними відвідували родичів і кумів на різдвяні свята, їх носили діти своїм бабам-повитухам [7].

### Коржі

На Середній Наддніпрянщині з давен-давен пекли коржі, які вживалися замість хліба. Як підкреслюють дослідники, коржі – найдавніший вид хліба, що виготовлявся з прісного тіста. Як правило, коржі робили тоді, коли до наступної випічки не вистачало хліба. Прісне пшеничне або житнє тісто заміщували на сироватці, маслянці, молоці з яйцем, а у піст – на воді, тонко розкачували качалкою на стільниці, робили насічку ножем і смажили на сковороді на олії.

Коржі їли замість хліба, готували їх і як окрему страву до молока, ряжанки, сметани тощо. Особливого значення коржі набували у перший день посту — жилиний понеділок. Тоді їх пекли просто на черені без олії, і називалися вони жилиники, жилавики, дужики. Їли їх із редькою й хрінном, примовляючи: “Щоб жилавим бути!” Готували коржі й на Спасівку: розтирали у макітрі мак до утворення молока, додавали трохи води та меду і кришили туди коржі, які називали тоді шулики (шуляки). Пекли коржі і з додаванням вареного горохового пюре (матротеники, горохляники, хоми). Для виготовлення цієї страви горох вимочували у воді протягом ночі, потім добре розтирали у макітрі макогоном, додавали трохи пшеничної муки, виробляли коржі і пекли у печі на черені. Подібну страву під назвою “хоми” описують М. Маркевич, П. П. Чубинський і під назвою “горохляники” — А. І. Димінський [1, 155].

Коржі були суто повсякденною стравою, їли їх гарячими, вмочуючи в олію чи смалець або запиваючи молоком чи кисляком. Пшеничні коржі ще й сьогодні не вийшли з ужитку, житні ж і горохові майже не зустрічаються [8, 89–90].

Плескати коржички робили і з гречаної лемішки, підсмажували їх на сковороді, складали у макітру і ставили у піч. До лемішки часом додавали урду або підсмажене й товчене конопляне сім'я. Такі коржі називалися “плескана” [9, 50–51].

### Коржі загреби

Один із найдавніших видів козацького хліба, який, як правило, готувався у польових умовах, коли козаки перебували в походах або на чатах в степу. Для приготування козацьких коржів “загреб” наші прадіди брали будь-яке борошно, яке в них було на той час: гречане або ж пшеничне. З нього готували тісто. З тіста робили невеликі за розміром коржі, які клали на черень козацької печі-кабиці. Зверху тісто присипалось, тобто закрібалось у попел із жаринками. Від того і назва “загреби”.

Ось як описує цю пересувну козацьку піч сучасник: “Кошъ подобился палаткѣ, обшитъ вокругъ полстями и устроеноъ на двухъ колесахъ, дабы съ мѣста на мѣсто можна было его удобнѣе перевозить, куда надобность укажетъ; въ немъ была “кабица” для огня и пастухи отъ непогоды перегрѣвались и пересушивались и варили пищу для себя, а также кормъ для собакъ” [10, 33–34].



Д. І. Яворницький, видатний знавець козацького життя і побуту пояснює назву коржів-загребів. Походить вона від того, що їх клали у напалену піч і закрібали попелом і гарячим вугіллям: “А также и коржи пекутъ бывало изъ пшеничной муки и називали оныя “загребамы”, потому что ихъ въ кабицы, жаромъ и попеломъ загребають, пока спекутся” [11, 183].

Випікання на відкритому вогні: розпалити відкритий вогонь, коли дрова перегорять і залишаться гарячі вуглини, розгребти їх помістити коржі на вуглини, загорнути гарячим вугіллям. Залишити коржі у вугіллі на деякий час. Коржі повинні бути у



постійному жарі, але не у вогні. Щоб коржі не згоріли, слідкувати, щоб вугілля не загорілось вогнем. Якщо буде спалахувати вогонь, гасити його, скроплюючи водою, при тому слідкувати, щоб не загасити

жар. Щоб коржі добре спеклись, потрібно утримувати жар у вуглинах. Якщо жар у вугіллі почне гаснути, роздмухати його. Спечені коржі протерти від попелу.

### Кулики

Гречане тісто розкатати на продовгуваті млинці, зварити у підсоленій воді. Заправити зажареною цибулею в олії, подавати у поливяній мисці [1, 155–156].

### Лазанки із салом і свіжим сиром

З борошна, води, яєць, солі замішують круте тісто, залишають його на 30–40 хв для набухання клейковини. Готове тісто розкачують шаром, завтовшки 1 мм, злегка підсушують, нарізають смужками, завширшки 1–1,5 см і довжиною 6–7 см, потім варять у підсоленій воді до готовності. Готові лазанки виймають з окропу, змішують із смаженим салом, заливають сметаною і прогрівають у печі [24].

### Лемішка

Кашоподібна мучна страва. У горщик з підсоленим окропом всипали підсушене гречане борошно, постійно перемішуючи й розтираючи його кописткою, щоб не утворювалися грудки. Води й борошна брали приблизно у пропорції 2,5–3 : 1. Потім цю загуслу масу ставили у піч упрівати. Вживали лемішку переважно у піст з олією чи "пісним" молоком з конопляного або макового сім'я. Часом до лемішки варили урду. У м'ясоїд їли з молоком, кисляком. Готували лемішку на сніданок чи вечерю. З холодної лемішки виробляли плескаті коржі, підсмажували їх на олії або запікали у горщику в печі. Називали їх плескана. Лемішка нині майже повністю вийшла з ужитку [1, 156].

### Малай

Малай прісний або вчинений – це невеликих розмірів хліб (або корж) з кукурудзяного, горохового або пшоняного борошна. Про пшоняні малаї не раз згадується, коли йдеться про їжу запорізьких козаків [12, 201].



У XVIII–XIX ст. мав певне поширення і серед мешканців Середньої Наддніпряни. Особливо пшоняний малай. Адже наші предки добре знали на смакових та цілющих властивостях пшона, яке для людського організму є прямим джерелом енергії, сили, краси і здоров'я. У ньому міститься велика кількість кремнію і клітковини, заліза і магнію, фтору, марганцю, міді і т. д.



Спосіб приготування. Замісивши звичайне тісто з кукурудзяного, горохового або пшоняного борошна, виробить корж і спекти [12, 123].

З появою кукурудзи на території України й Молдови малай поступово замінила інша схожа страва – мамалига. У ній змінюється основний компонент, але спосіб приготування і вживання залишився майже ідентичним.

### Мамалига

Мамалига – страва молдавської кухні, рецепт якої передається із покоління в покоління. Дуже густа, ситна кукурудзяна каша відмінно поєднується з обсмаженим до хрусткої скоринки салом і гострою, солоною бринзою. У XIX ст. з появою кукурудзи мала певне поширення і на Середній Наддніпряниці.

Кукурудзяне борошно підсушити з маслом, запарити окропом і підбивати ложкою. Тим часом підливать окріп, щоб не було густе. Їсти з маслом або з молоком [12, 60].

Мамалига – страва з вареного борошна, аналогічна лемішці. Для її виготовлення брали не гречане, а кукурудзяне борошно у пропорціях до води 1 : 3. Борошно поступово всипали в окріп, помішуючи кописткою-мамалижницею, щоб мука обварилась повністю. Якщо мамалигу робили з дрібних круп, то їх насипали

на воду купкою і залишали на деякий час пропарюватися на малому вогні. Потім розтирали мамалижницею доти, поки не залишалось жодної грудки. Їли її як і лемішку, з олією, шкварками, "пісним" молоком, розтертим часником.



Оскільки кукурудза набула поширення на Україні досить пізно, в основному в ХІХ ст., то можна вважати мамалигу відносно пізнім явищем у культурі українського харчування. Однак, схожу за смаком і способом приготування страву "малай" готували ще запорожці з пшоняного борошна.

"Малай и мамалыга — все одно, и варили его изъ просяной муки съ одною водою, несоливши, потому что кушают его съ солонымъ сыромъ, или съ брынзою въ скоромные дни, а иногда и галушки варят съ постромою (съ бараниною)" [10, 33–34].

У З. Клиновецької рецепт мамалиги спрощений, схожий за технологією приготування до гойданки [12, 189–190].

### Гойданка

Гойданка – страва типу мамалиги. Готували її з кукурудзяного борошна переважно на молоці, але у способі виготовлення були відмінності. Для мамалиги на окріп сипали сухе борошно, давали йому обваритися, і вже потім вимішували. Гойданку ж розколочували зразу, гойдаючи молоко, розмішуючи кукурудзяну муку (звідси й назва страви). Борошна брали менше, ніж на мамалигу, і страва мала консистенцію густого киселю [12, 189].

### Мандрики

(Мандриги)

Обрядове печиво, що готували на Петра (12 липня). Сир змішували з мукою, додавали трохи масла, солі, яйця, замішу-

вали тісто й виробляли невеличкі пампушки. Пекли мандрики у кожній хаті й роздавали пастухам, які наймалися пасти громадську худобу. Пастухи (здебільшого підлітки) влаштовували у цей день свято на паші, не забуваючи при цьому добре напасти худобу. Після Петра переставала кувати зозуля, що й породило приказку: "Зозуля мандрикою вдавилася" [1,15].

### Пашкети в кахлях

Замісити пшеничне тісто на молоці із маслом. Попередньо змащену маслом кахлю обгортаємо тістом. На неї викладаємо порізані гусині нирки, печінку, кусочки м'яса. Закриваємо залишками тіста. Поміщаємо у піч. Запікати до готовності [1, 157].

### Перепічки

Замінники хліба. Робили їх із розчинного тіста тоді, коли не вистачало хліба до нової випічки. Закваску не витримували декілька годин, як годилося при виготовленні хліба, а робили значно швидше. Іноді, вчинивши хліб, відбирали частину хлібної розчини, замішували тісто, ліпили невеличкі булочки й випікали, не чекаючи, поки тісто підійде декілька разів.

Пекли перепічки переважно у суботу на сніданок. Сьогодні, незважаючи на те, що хліб домашньої випічки майже вийшов з ужитку, перепічки все ще наявні в селянському харчуванні.

### Плачинда

(плацинда, плачінда, плачінта, плечинда, пляцинда)

Страва із листового тіста (переважно прісного), що має плескату форму, з начинкою із сиру, гарбуза тощо, або без неї; різновид пирога. Популярна страва на півдні України. У ХVІІІ–ХІХ ст. поширена страва і на Середній Наддніпрянщині (зокрема на Корсунщині).

### Про плачинду

І. С. Нечуй-Левицький у книзі "Князь Єремія Вишневецький. Гетьман Іван Виговський: Історичні романи" змалював приготування старовинної української страви – плачинди.

“Маринка й Христина розтягли корж і розстелили його на здоровій сковороді, котра стояла на столі. Потім Маринка помазала увесь корж пірцем, вмоченим у розтоплене масло, а Христина розтерла ложкою по коржі печені терті яблука.



Маринка одірвала шматочок тіста, трохи розкачала його качалкою. І знов чотири маленькі біленькі ручки вхопили той коржик і почали проворно розтягувати його на всі боки. Корж усе ширшав і став тонісінький, аж світився наскрізь. <...>

Молоді дівчата ще розтягли пальчиками два коржі, розмазали по них м'яті яблука і потрусили плачинду зверху січеними зернами з волоських горіхів, ще й змастили їх густою патокою... Кухар розклав у челюстях (печі) сухі тріски на гніт, щоб плачинда зверху загнилася і була рум'яна” [13, 123].

Зараз подібний виріб із тіста ми б назвали перепічкою – пирогом, пляцком або тістечком. У давнину ж плачиндою називали виріб переважно з прісного тіста плескатої форми із начинкою – із сиру, гарбуза, яблук, горіхів, або без неї. Зараз слово “плачинда” можна зустріти хіба що зрідка у чиемусь прізвищі. Але і рецепти такої перепічки збереглись.

#### *Спосіб приготування*

Зиновія Клиновецька запропонувала “плачинду шляхетську” за рецептом 1913 року.

“З 4 скл. борошна на прокип'яченій воді замісить густе тісто і дайте йому полежати на столі, вкривши чим небудь. Потім розкачайте тісто руками і поріжте на шматки – їх має бути 30. Поклавши їх на рушник, чимсь закрийте, щоб не всохли.

Далі треба взяти тарілку догори дном, намастити дно маслом, щоб тісто не липло, і брати по одному шматочку порізаного тіста, розкачуючи спочатку тонко качалкою, потім розтягуючи найтонше руками – тісто викладати на тарілку, обмазувати маслом і накладати другий, третій і так далі шари тіста. Десятий

обсипати волоським горіхом, посіченим з цукром, і покласти трохи варення або м'якоті спечених яблук. У такий самий спосіб треба викласти усе інше.

Поклавши останні 10 млинців, все це вкупі з тарілкою перекинути на змащену маслом сковорідку, залишки по краях обрізати, розкачати і покласти поверх конструкції. Обмастити маслом, обсипати сухарями і, проколовши в кількох місцях виделкою, спекти. Вийнявши з духовки (печі), не знімаючи зі сковороди, накрити хвилин на 10, а тоді плачинду можна порізати на невеличкі шматки і обсипати цукровою пудрою” [12, 68].

#### **Полотки**

Витягти із гусака нутроці, посолити. Змішати сіль, мелений перець, селітру, лавровий листок, товчений ялівець. Цією сумішшю натерти гусячу тушку. Помістити у дерев'яну посудину, пригнітити. Вистояти 12 днів. Після чого обгорнути папером і помістити у дим на 8 суток, після чого повісили на протязі, аби вивітрився дим [1, 159].

#### **Плескана**

Натовкти конопляного насіння і просіяти на решето, замісити із гречаною лемішкою, надати форму паляничок, скласти у макітру, випекти у печі [1, 159].

#### **Поробрина**

Порізану на невеликі куски поробрину залити буряковим квасом, варити до готовності [1, 158–159].

#### **Потапці**

Підсушені невеличкими шматочками хлібці, які вживають з гарячою рибною юшкою, молоком чи просто водою. Потапцями також називаються змащені жиром та підсмажені шматочки хліба, своєрідні грінки [14, 140].

Смачна і легка у приготуванні страва. Українські перекази говорять, що потапці були дуже популярною стравою на Запорізькій Січі. Безумовно, вживаною була і на волості, тобто

на Середній Наддніпрянщині [15, 253].

За часів козацтва потапцями називались своєрідні бутерброди, закуска до хмільних напоїв. На пательні смажили сало, нарізане тонкими пластами, а на цьому жирі обсмажували з обох боків шматочки чорного житнього хліба. Потім на грінки клали сало, посипали подрібненим часником та нарізаними петрушкою і кропом [16 132].



### Путря

Страва з неподрібненої ячмінної крупи. Її варили, висипали у дерев'яні ночви, обсипали житньою солодовою мукою, перемішували, укладали у дерев'яну діжку, заливали водою навпіл із сирівцем і ставили у тепле місце. Після вкисання переставляли на холод.

Споживали путрю в основному у Великий піст. Нині ця страва вийшла з ужитку.

### Саламур

Відома ця страва на Середній Наддніпрянщині із козацьких часів як приправа до рибних страв. У козаків Запорізької Січі саламуrom називали рибний бульйон, приправлений сіллю та часником, і яким поливали приготовану рибу. Саламур надавав рибі соковитість, специфічний смак та аромат

Однак відома і окрема страва, яка носить таку ж назву. Для її приготування беруть жирну морську чи річкову рибу. Очищують і поміщають у маринад із цибулі, укусу, води, солі, лаврового листа та чорного перцю у горошку. Витримуємо при кімнатній температурі до трьох днів у емальованій посудині.

Після чого викладаємо у лоток, засипаємо нарізаною кільцями цибулею, поливаємо соняшниковою олією. Через день можна подавати до столу.

### Софорок

Про цю страву читаємо у І. Котляревського: “готова страва вся стояла... телячий лизень тут лежав, ягни і до софорку кури” [22, 14].

Що ж це за страва? Як відзначається у “Словнику української мови” Б. Грінченка, це – “Соусъ къ вареной курицѣ, приготовленной на томъ бульонѣ, въ которомъ курица варилась”. А спосіб приготування: “Муку спассеровать на сливочном масле, добавивъ мясной бульон, соль, сметану. Софорок подавать к курам” [23].

### Сластьони

Давня українська страва, яка вживалася на десерт, або як самостійне блюдо. Ними пригощали дітей, шедрувальників. Сластьони з'явилися наприкінці ХІХ ст. з появою цукру.

Приготуйте тісто з 6 скл. борошна, 2 скл. теплого молока, 3 яєць. Тісто не повинне бути крутим. Беріть рукою невеликі кульки і кидайте в киплячу олію по 5 шт. За смаком обсипати цукровою пудрою, ваніллю.



### Соломаха

(*соломаха, саламаха, соломата, саламата*)

Українська народна страва. Широко вживана страва мешканцями Середньої Наддніпрянщини у ХVІІІ–ХІХ ст. Нині практично не готується. Кашоподібна, подібна до лемішки.

Основним компонентом соломахи є гречане борошно (рідко пшеничне або житнє), з якого розбовтують рідке тісто, вливають його у підсолений окріп і заварюють, розмішуючи. Коли соломаха готова, додають олію, а у м'ясоїд – смалець, затирають часником. Соломаха була однією з найпоширеніших страв у козацьких походах.



Про соломаху як популярну страву козацького населення у своєму "Описі України..." французький інженер Г. Л. де Боплан пише: "Розчинене на воді тісто, змішане з просом, кислувате на смак". Козаки, на його думку, дуже любили цю просту страву, сам же він не вважав її смачною і живив лише по необхідності [17, 18].



Г. Грабянка: "Кисле житне тісто, рідко зварене на воді". "Пицца их бе житное тесто квашеное зовомое саламаха редко сваренное, и тем суть довольни" [18, 17].

Д. Яворницький писав про соломаху: "Густо зварене на воді житне борошно..." [11, 182–183].

Спосіб приготування. У М. Маркевича: "Взять гречишнаго прѣснаго тѣста, разболтать довольно жидко; вскипятить воды въ горшкѣ, посолить ее, запустить тѣсто въ воду во время кипѣнія; еще вскипятить, помѣшивая и положить масла постнаго или коровьяго" [1, 161].

У Вереміївці, нині Чорнобаївського району, готували соломаху за згадками старожилів за таким рецептом. Брали близько 800 грамів гречаного прісного тіста, розбавляли у холодній воді до рідкого стану. Потім заливали в кип'ячену воду, додавали олії чи вершкового масла. Подавали із часниковим соусом або протертим часником.

Про приготування соломахи у своїх працях пишуть сучасні дослідники А. П. Пономарьов, Л. Ф. Артюх, Т. В. Косміна [8, 94–95; 9, 41–42].

### Стовпці або гречані хлібці

Замість рідке тісто з гречаного борошна, молока, яєць і дріжджів. Додайте трохи солі та цукру. Дайте підійти. Приготуйте формочки (кухлики). Змастіть їх олією і посипте борошном,

заповніть кожную наполовину тістом і поставте у піч або духовку. Подавайте з олією, приправленою цибулею та часником.

### Свиняча печінка з часником

Відварену печінку порізати на довгі тонкі куски, натерти часник із салом, облити ним печінку у пательні. Присипати тертим пшеничним хлібом, поставити у піч [1, 162].

### Таратута

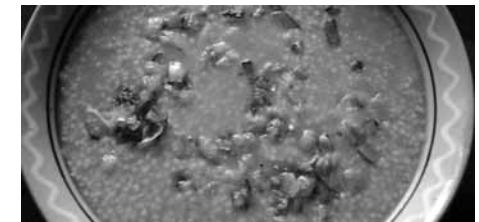
Зварити почищені свіжі буряки, нарізати кружальцями. Помістити у кам'яну чашу, нарізати квашених огірків, змішати із хроном, цибулею, рослинною олією, долити розсіл із огірків, змішаним наполовину із буряковим відваром. Помістити у холодне місце на сутки [1, 163].

### Товченики

Свіжі або просолені щуку, карася чи іншу рибу, очистити від кісток, потовкти у дерев'яній ступці, додати пшеничного борошна, сіль, перець, рослинну олію і кинути у кип'ячу воду, витягнути із води, облити рослинною олією, піджареною цибулею [1, 163].

### Тетеря

У козацькі часи широко розповсюджена страва. У XVII–XVIII ст. залишалася однією із головних перших страв на Середній Наддніпрянщині. Нині практично не вживається.



Спосіб приготування: житне борошно розвести водою до стану рідкого тіста та відставити для скисання.

Зварити рідку пшоняну кашу на воді. Коли пшоно у ющі звариться, вливають, помішуючи, житне тісто та сіль. Зазвичай тетерю варили рідкою, якщо ж була густа, тоді розбавляли юшкою з риби, молоком чи водою, деколи запраляли жиром.

### Братко

У селі Сагунівка, що у Черкаському районі, старожили згадують, що у нині затопленому Ломоватому знали рецепт подібної до тетері страви – братко. Навіть зводять її до походження поширеного у цих селах прізвища Братко. Як писав М. Маркевич: “Ще козаки варили страву братко, подібну до тетері, але замість житнього тіста на підбив давали пшеничне чи якесь інше прісне тісто” [1, 16].

### Толокно

Як стверджують дослідники, у Степу та на півдні Середньої Наддніпрянщини ріс типчак (інакше – костриця, овсяниця), що був чи не найпоширенішою дикою степовою злаковою культурою. Із нього та подібних злаків з’явився “культурний” овес – один із основних продуктів харчування наших пращурів. Від способу його обробки виникла назва популярної страви – вівсяного толокна. Знайома вона була і запорозьким козакам.

Овес варили в горщику, висушували в печі й товкли у ступі, доки зерно перетворювалося на дрібну січку. З неї й готували толокно. “Толокницею” називали толокно з водою або квасом. Біда часто примушувала козаків товкти не лише овес та сухарі – будь-який корінець, ягідку чи зернину.

### Урда



Давня козацька страва, яка була поширеною на Середній Наддніпрянщині у XVII–XVIII ст.

Урда (гурда, курда) – страва з конопляного сім’я. Злегка підсмажене коноп-

ляне (рідко ляне або рижієве) насіння товкли й розтирали макогоном у макітрі, заливали окропом, вимішували, щоб отримати “пісне” молоко, проціджували, солили і ставили на вогонь. При кипінні на поверхні утворювалася жовтувата піна, яку знімали ополоником-шумівкою і використовували як

начинку до пирогів і вареників. Замість насіння бідніші селяни вживали лійкуху (відходи виробництва конопляної олії). Детально описують урду і сучасні дослідники у книзі “Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник” [8, 156] та у “Українській народній кулінарії”, що найбільш поширеною пісною начинкою була урда (“гурда”, “вурда”) [9, 45].

Як і сім’яне молоко, урда вийшла з ужитку на початку нашого століття з переходом на виробництво соняшникової олії.

### Черв’ячки

Зварену гречану кашу протерти на решеті. У гарячій воді дати відстоятись маку, після чого натерти у макітрі, розвівши холодною водою. Процідити через сито. Залити ним гречані черв’ячки [1, 16].

### Шпундра

Давня українська народна страва зі смаженої свинини (підчеревини чи грудини), тушкованої із буряками в буряковому квасі. Шпундру заправляли борошном або запареним тертим пшоном. У Івана Котляревського зустрічаємо: “Був борщ до шпундрів з буряками” [22, 18].

Оскільки вказана страва, на нашу думку, могла б сміливо конкурувати із найбільш вишуканими українськими стравами, вважаємо за доцільне запропонувати більш детальний рецепт приготування шпудри, який міститься у давніх рекомендаціях Зиновії Клиновецької та сучасних джерелах [12, 10, 180].

Необхідно заздалегідь підготувати буряковий квас. Для цього натерти на мілкій тертці два столових буряка, додати дві скибки обжареного житнього хліба, 4 столових ложки цукру і 600 мл води, для прискорення бродіння варто додати 1 ст. ложку родзинок.

Залишити у теплом місці на три дні, накривши мокрою серветкою. Після цього процідити.

Свині ребра нарізати кусочками. Не солити.

Ребра запанірувати у муці та обжарити до золотистої кірки з обох сторін.

На дно каструлі викладаємо пелюстки нарізаного сирого столового буряка, а потім викладаємо піджарені ребра.

Дві цибулини нарізаємо кубиками, або півкільцями, обжарюємо у маслі, на якому жарилося м'ясо і докладаємо у каструлю верхнім шаром.



Заливаємо м'ясо з овочами буряковим квасом, який повинен повністю його покрити. Довести до кипіння, посолити, поперчити за смаком, додати лимонну кислоту (що допоможе зберегти колір і збалансувати смак блюда). Після чого тушкувати на повільному вогні півтори години.

За цей час м'ясо стане м'яким, соковитим і надзвичайно смачним, кольору насиченого рубіну.

Можна подавати до столу як самостійне блюдо.

Кращим є додавання гарніру із пшоняної каші, або картопляного пюре, гречаної каші.

### Щерба

Щерба – суп у вигляді рибної юшки, яка може бути заправлена різними крупами, іноді двох–чотирьох видів. Відноситься до основних видів рідких страв.

Ось як описує приготування щерби Зинаїда Клиновецька. "Взять 2–3 ф. йоржів з окунями, випотрошить, перемиє, позрізувать мясо. Всі ж кістки і голови залить 15 скл. холодної води, покласти 2 цибулини, 3 зернини перцю, 1 лавровий листочок, посолить, варить 2–3 години, поки йоржі не розваряться зовсім, поки не будуть, як каша, а щерба, щоб випріла до 9 скл., тоді процідить на сито і дать закипіть. Вкинуть вирізане раніш рибяче мясо і зварить його. Покласти укропу, зеленої петрушки і подавать" [2, 9].

*Коментар до страви:* "Щерба – тут: дуже крута юшка з різних видів риби. Інші варіанти щерби – юшка з рибою або грибами,

заправлена різними крупами, іноді по жмені круп двох – чотирьох видів" [2, 180].

За Д. І. Яворницьким: козаки готували щербу на риб'ячій юшці: "щербу так само рідко зварене борошно на риб'ячій юшці" [11, 182].



Татари готували щербу на кислому молоці з просом: "Есть у нихъ также немного проса, получаемаго ими отъ Черкесовъ и вымѣниваемаго на скотъ. Изъ этого проса они приготавлиють съ масломъ и кислымъ молокомъ родъ супа, называемаго щерба (Scorba)" [20, 486].

### Використана література

1. Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян / Н. Маркевич. – К., 1860. – С. 151.
2. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні / З. Клиновецька / [Вид. репринтне з видання: Київ – Львів, 1913]. – К., 1991. – С. 32.
3. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні... – С. 184.
4. Детальніше про приготування зубців читайте на: <http://paraf-ya-spasa-nerukotvornogo.webnode.ru/kozatska-kukhnya/>.
5. Детальніше про приготування кваші читайте тут: <http://paraf-ya-spasa-nerukotvornogo.webnode.ru/kozatska-kukhnya/>.
6. Лаврова В. П. Ключи к тайнам жизни / В. П. Лаврова. – СнтП, 1991, Кн. 7. – С. 262–268.
7. Детальніше про приготування книшів читайте тут: <http://paraf-ya-spasa-nerukotvornogo.webnode.ru/kozatska-kukhnya/>.
8. Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник. – 2-е вид. / А. П. Пономарьов, Л. Ф. Артюх, Т. В. Косміна та ін. – К.: Либідь, 1994. – 256 с. іл.

9. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження / Л. Ф. Артюх. – К.: Наукова думка, 1977.
10. Корж Н. Л. Устное повествование бывшего запорожца, жителя Екатеринославской губернии и уезда, селение Михайловки Никиты Леонтьевича Коржа / Н. Л. Корж. – Одесса : Гор. тип., 1842.
11. Яворницький Д. І. Історія запоріжських козаків / Пер. з рос. І. І. Сварника; упоряд. іл. О. М. Апанович; Худож. В. М. Дозорець. – Львів: Світ, 1990. – том I.
12. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні / З. Клиновецька / [Вид. репринтне з видання: Київ – Львів, 1913. – Київ, 1991.
13. Нечуй-Левицький І. С. Князь Єремія Вишневецький. Гетьман Іван Виговський: Історичні романи / І. С. Нечуй-Левицький. – К., 1991, 1996.
14. Українська кухня. – К.: Мистецтво, 1992. – С. 140.
15. Л. Я. Старовойт. Кулінарія / Л. Я. Старовойт, М. С. Косовенко, Ж. М. Смирнова. – К.: Вища школа, 1992. – С. 253.
16. Українські страви. – К.: Державне видавництво технічної літератури УРСР, 1957.
17. Г. Л. де Боплан. Опис України...
18. Літопис гадяцького полковника Григорія Граб'янки / пер. із староукр. – К.: Т-во “Знання”, 1992. – 192 с.
19. Більш детально: <http://www.povarenok.ru/recipes/show/66445/>
20. Записки Одесского общества истории и древностей. – Т. 11. – Одесса, 1879.
21. Українська національна кухня / Редактор-укладач Л. М. Безуценко. – Донецьк, 2002.
22. Котляревський І. П. Енеїда / І. П. Котляревський. – С. 48.
23. Словарь української мови / Упор. з дод. влас. матеріалу Б. Грінченко : в 4-х т. – К.: Вид-во Академії наук Української РСР, 1958. – Том 4. – С. 170.
24. Українська національна кухня / Редактор-укладач Л. М. Безуценко. – Донецьк, 2002.

*Матеріал до цього розділу підготовлено також на основі детального аналізу меню закладів громадського харчування, домашньої кулінарії мешканців краю, праць дослідників старовинної української кухні, а також сучасників, які описували страви Середньої Наддніпряни. Крім названих вище мова йде про такі праці:*

- Чубинський П. П.** Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край. Материалы и исследования, собранные д.чл. П. П. Чубинским. – Т. 7. – СПб., 1877.
- Чубинський П.** Мудрість віків. Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського. – К. 1995. – Кн. 1. – 222 с.; Кн. 2 – 233 с.
- Клиновецька З.** Страви й напитки на Україні. – К., 1991. Репринтне перевидання. З друкарні 1-ї Київської друкарської спілки книги Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. К. – Львів, 1913. – 223 с.
- Вовк Хв.** Студії з української етнографії та антропології. – К.: Мистецтво, 1995. – 335 с.
- Аким Каневский.** Несколько заметок о народной пище в Золотоношском уезде // Полтавские губернские ведомости. 1855 г.
- Кримський А.** Звенигородщина. Шевченкова Батьківщина. З погляду етнографічного та діалектологічного. Відтворення авторського макету 1930 р. / А. Ю. Кримський // Авт. передмови А.Ю. Чабан. – Черкаси: Вертикаль, видавець С. Г. Кандич. – 2009. – 438 с.
- Скуратівський В. Т.** Русалії. – К.: Довіра, 1996. – С. 518–570.
- Воропай О.** Звичай нашого народу. Етнографічний нарис. – Т. 1–2. – К., 1991. – С. 72–87.
- Українська минувшина:** Ілюстрований етнографічний довідник / А. П. Пономарів, Л. Ф. Артюх, Т. В. Косміна та ін. К.: Либідь, 1993. – С. 80–108.
- Українська стародавня кухня /** Упоряд. Шпаковська Т. Л. – К., 1993. – С. 72–94.
- Артюх Л.** Українська народна кулінарія. – К., 1977.
- Забуті рецепти.** 2-ге вид., Стереотип. – К.: Техніка, 1992.

## РОЗДІЛ X

### НАПОЇ, ЯКІ ВЖИВАЛИ НА СЕРЕДНІЙ НАДДНІПРЯНЦІНІ

Про напої, які вживалися на Середній Наддніпрянщині є чимало джерельних згадок давньоруських літописів, записів сучасників. Так, французький інженер Гійом Левасер де Боплан, який перебував в Україні усередині XVII ст., писав, що тут усі вміють добре "обробляти землю, сіяти, жати, випікати хліби, готувати різні м'ясні страви, варити пиво, мед, горілку, робити брагу" [1, 32].

Український народ споконвіків виготовляв і споживав різноманітні алкогольні та безалкогольні напої, рецепти приготування яких у домашніх умовах збереглися ще з давніх часів.

Чи ж варто пояснювати, наскільки це важливо сьогодні, коли ринок переповнений синтетичною продукцією, мати здорові напої, такі, що додають сили, продовжують молодість. Тож повернемося до рецептури тих напоїв, які вживали наші предки.

Як засвідчив літописець у "Повісті минулих літ", Володимир Великий, обираючи віру, стверджував, що "Руси весельє питьє, не можем без того быть" [2, 140–141].



Також про надмірне споживання меду застерігав автор у "Ізборніку Святослава" (1076 р.): "В меду не мужайся, многих бо погубив мед. Гіркота душевна тим, хто меду багато п'є" [3, 23].

У дохристиянські часи, за твердженням В. М. Даренської, поляни, святкуючи свято Перуна (початок серпня): "Заколювали кабана, смажили та споживали його, пили меду та кваси" [4, 49].

Микола Маркевич поділяє напої, які вживалися у середньовічні часи, за вмістом спирту:

які не мають спирту: сирівець, квас, березовий сік, кленовий сік;

із вмістом спирту: брага, мед, пиво і наливки, а саме: вишнівка, слив'янка, тернівка, дулівка, рябинівка;

спиртові, або горілка: пінна, третепробна, перегонка. Якщо вони погані – їх називають, насміхаючись – сивуха, мокруха, чивилдиха, чвирк – залишок після вторинної перегонки горілки;

настойки: калганівка, ганусівка, шапранівка, бодянівка, перчаківка, кусака;

приготовані на вогні: варенуха, запіканка [5, 169].

## МІЦНІ АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

Вживання міцних алкогольних напоїв на території України, в тому числі і на Середній Наддніпрянщині, має свою особливу історію.

З літописів та інших давніх джерел відомі такі алкогольні напої русичів – "п'яна березовиця" (продукт бродіння березового соку), "вино", "мед" (відомо, що на князівських балах подавали хмільні напої 35-річної витримки!), "квас" (на основі жита, п'яничка мовою Русі було "квасник"), "сікера", "пиво" ("ол"), робилося з ячменю, хмелю з додаванням трав – полину, звіробою та інших).

Перші "водки", тобто винний спирт, розведений водою майже навпіл, отримали на Заході і носив він назву aqua vitae ("вода життя"), звідки походять як польська та українська okowita-оковита, так і англійське віскі.

Очевидно, що з початку XII століття, як побічна й випадкова гілка хлібопечення, виникає виготовлення хмільних напоїв з зернових культур (передусім, жита, вівса та ячменю).

Автор дослідження "Історія водки" Вільям Похльобкін вважає, що це було тісно пов'язано з розподілом християнства на східне й західне, з суперечкою про евхаристію – тобто про використання хліба при причасті (прісного чи "квасного") [6].

У 1273 р. у письмових джерелах уперше з'являється термін "вино творене". Автор наголошує, що оскільки це визначення виникло через 400 років після виноградного вина й через пару сотень років після різних його модифікацій ("оцтно вино" – сухе, "осмирьнено" – з прянощами тощо) – отже, маємо справу з якимсь штучним, людського виробництва продуктом.

У літописах є кілька прикладів того, як "зельє" впливало на людей. Скажімо, у 1377 р. князь Іван Дмитрієвіч Ніжегородський втопився разом із дружиною та світою у річці, яка відтоді носить символічну назву П'яна.

Здача Москви хану Тохтамишу у серпні 1382 р. відбулася, коли п'яні, після дводенного споживання боярських медів, міщани так осмілилися, що вилазили на стіни міста й знущались над осадниками, а потім самі відкрили двері татарам...

У 1386 році московити вперше познайомилися з виноградним спиртом – партію аквавіти привезли генуезькі купці. Під 1399 р. знайдено згадку про "п'юще варене вино". Приблизно в цей же час починається технологічна революція – виникнення промислового винокуріння, яке рахують від дати введення державної на нього монополії. Датою виникнення "водки" В. Похльобкін називає – інтервал між 1460 та 1500 рр. Місцем – один із монастирів у Москві, вірогідно – Чудов, який знаходився у Кремлі.

Спорадичне домашнє виробництво напою датують 1399–1410 рр. Домашню горілку тоді називали "корчмою", "корчемним вином". Раніше жоден алкогольний, хмільний напій не знав монополії – у жодній країні. У документах 1653 р. зафіксований термін "горячее вино", тобто таке, яке горить. Порівняйте з назвами напою в німецькій, українській та польській мовах – брантвайн, горілка та гожалка.

У 1667 р. вперше зустрічається термін "черкасское вино". Так у Московській державі та за кордоном називали справжню українську горілку, вироблену з пшениці. Бо тодішня "московская водка", ще без назви, робилася з жита або з житньо-вівсяно-ячмінної суміші. Нагадаю, що тоді черкасами називали не тільки порубіжне місто, але й народ, який там жив, українців.

В. Похльобкін пише, що козацька горілка за "українсько-польською технологією" була низької якості, "порой совсем не очищена", й дуже дешева. Тоді як місцеву, краще очищену, експортували на захід. Сивушний запах, мовляв, черкаси маскували травами, тоді як московіти проганяли своє "вино" через березове вугілля.

Відома дискусія кінця 70-х років минулого століття про те, де вперше виникло виробництво "водки". У 1977 році у кількох країнах Заходу проти радянської "водки" були порушені судові справи, їй оголошували бойкот і всіляко дискримінували. Потім свої претензії висунула ПНР. Державна горілчана монополія соціалістичної Польщі заявила, що саме на території Речі Посполитої, включно з Україною та Запорізькою Січчю, горілка була виготовлена раніше, ніж у Московській державі і носила назву "водка".



*Корчма*

Ми не маємо наміру викладати зміст цієї дискусії з приводу сумнівної першості у винайденні цього продукту. Хоча, варто зазначити, що дати всіх міцних алкогольних напоїв, крім "водки", мали фіксовані дати: 1334 р. – коньяк, 1485 р. – британські джин і віскі, 1520–1522 рр. – шнапс...

Дослідження питання й обґрунтування захисту було замовлене відомому досліднику кулінарії народів Вільяму Похльобкіну. Вчений зміг довести, що російська горілка майже на сто років старша за польську gorzalka. Причому народження у 1540-х роках польської горілки відбулося на території сучасної України. І, нарешті, 1982 року рішенням міжнародного арбітражу за СРСР було закріплено пріоритет створення "водки" як оригінального алкогольного напою.

Вперше термін "водка" в офіційному документі зафіксовано 8 червня 1751 року в указі імператриці Єлизавети I "Кому дозволено иметь кубы для движения водок". Але ще довгий час горілка в торгових відомостях та державних актах фіксувалася під назвою "вино".

До речі, словник живої великоруської мови Володимира Даля не містить окремого слова "водка" – воно згадується, але лише в складі слова "вино". Принаймні до 60-х років позаминулого століття це нині таке популярне слово ще не було загально-вживаним у значенні алкогольного напою [11].

Тільки з другої половини XIX ст. воно починає крокувати царською Росією зі свого початкового ареалу, так званих "хлібних районів" – Росії та України. Наприкінці XIX ст. за наполяганням Д. Менделєєва була запатентована горілка "Московська особлива" міцністю 40 градусів алкоголю [6].

### Українська горілка

Аналізуючи згадувані козацькі напої в "Енеїді" Івана Котляревського, О. М. Козаченко робить певні висновки щодо традиційних міцних алкогольних напоїв, які вживалися у козацькі часи. Зокрема, про горілку.

Існувало чимало різновидів цього напою, дещо удосконалених, які також можна віднести до суто традиційних. Як писав І. Котляревський:

*"Або горілочку тили,  
Не тютюнкову і не тінну,  
Но третьопробну, перегінну,  
Настоянню на бодян;  
Під челюстями запікану,  
І з ганусом, і до калгану,  
В ній був і перець, і шафран..."* [9, С. 73].

У наведеному фрагменті "першосортну" горілку І. Котляревський порівнює з менш якісними її різновидами. Наприклад, горілкою тютюнковою, тобто настояною на тютюні, через що від неї швидше п'яніли. Як бачимо, від часу написання "Енеїди" вимоги щодо якості алкогольних напоїв не зазнали суттєвих змін. Автор у цьому ж фрагменті розкриває секрети приготування більш якісної горілки. Тут згадується про горілку, "настоянню на бодян", себто виготовленої з використанням ароматичної вічнозеленої рослини.

Міцний напій навіть “запікали під челюстями”. Челюсті – вихід хатньої печі у вигляді арки між припечком і внутрішньою частиною печі. Ганусівка – наливка, настояна на анісі (ганусі), трав’янистій ефіроносній рослині. Калганівка – настояна на калгані, корінь якого також використовують для лікування хвороб у народній медицині. Вишуканості міцному напоєві надавали завдяки використанню у рецептурі приготування перцю та шафрану. Шафран (у Котляревського – шапран) – у давнину особливо цінна привозна спеція. Має надзвичайно сильний пряний запах, настойкам надає помаранчево-червоного кольору [10].

### Самогон

Добре відомий на Середній Наддніпрянщині і домашній самогон, який є яскравим представником міцних алкогольних напоїв. Умільці роблять його з різних продуктів: це можуть бути ягоди, яблука, абрикоси або інші плоди, пшениця, картопля, цукровий буряк, будь-яке варення. До них обов’язково додають цукор і дріжджі. Все це зброджується. Потім шляхом перегонки отримують міцний напій із вмістом спирту до 75%. Для більшої чистоти продукту може робитися подвійна перегонка.



Домашній самогон очищається від сивушних масел та інших домішок шляхом фільтрації, потім його (за бажанням) або настоюють на різних травах, горіхах, прянощах, або розбавляють морсами, есенціями, соками.

При правильному приготуванні цей напій за смаковими якостями не поступиться різним горілкам і настоянкам.



Незважаючи на заборони та переслідування, виготовлення самогону на Середньому Подніпров’ї особливо поширилося у другій половині минулого століття.

На світлині зображено традиційний самогонний апарат, який використовувався для виготовлення напою в оселях мешканців краю.

Зовсім інший спосіб виготовлення самогону демонструється у музеї народної архітектури та побуту Середньої Наддніпрянщини у Переяславі. Це диво народної хімічної творчості знаходиться в одному із збережених шинків славнозвісного скансену національного історико-етнографічного заповідника “Переяслав”. Він вирізняється зменшеним баком для браги, товстою вихідною трубою для пари та іншими новаціями.

Макет, який демонструється, аж занадто схематичний і примітивний. Однак там показано абсолютно новий спосіб виготовлення оковитої. Як вважають сучасні фахівці, то було ціле мистецтво. Чистота і міцність напою вражала. Кажуть, що масові виробники сучасної горілки ніколи не досягнуть того наукового рівня [15].





## УКРАЇНСЬКІ ТРАДИЦІЙНІ НАПОЇ

А ось як кваліфікує давні українські напої відома дослідниця кулінарії України Лідія Артюх [7].

### Варенуха (варена, варьоха)

Безалкогольний або слабоалкогольний напій. Готували узвар із сушених груш і слив, протягом ночі настоювали, відціджували, додавали червоний гострий перець (щоб забивало дух), м'яту, чебрець, материнку і, по можливості, заморські спеції – гвоздику, корицю, духмяний перець. Потім цю суміш парили з медом у печі й подавали у гарячому чи холодному вигляді. Дехто з заможних господарів додавав до варенухи трохи горілки. У ХІХ ст. горілки на урочистостях вживали мало, і варенуха успішно її заміняла. Цей напій був у великій пошані і в запорозьких козаків. Варенуху подекуди й зараз готують на Середньому Подніпр'ї.

### Кваси

Здавна були улюбленими напоями на Середній Наддніпрянщині: сирівець (хлібний квас), буяковий, фруктовий, ягідний, виготовлений з соку дерев.



**Буяковий квас** готували у такий спосіб. З перемитих городніх червоних буяків зрізали верхню й нижню шкуринки, щільно складали у діжку, заливали сирою водою, додавали кілька житніх сухарів, пригнічували і залишали вкисати. Коли квас починав бродити, діжку ставили у прохолодне місце. Буяковий квас для пиття вживали нечасто, здебільшого він слугував основою, заправкою для борщів тощо. Це був сезонний напій: виготовляли його восени, після збирання городини, і прагнули зберегти до пізньої весни, до нового врожаю буяків.



На Середньому Подніпр'ї широкого розповсюдження набуло приготування **фруктових та ягідних квасів**. Здебільшого для цього використовували дикі груші та яблука, терен. Плодам давали влжжатись, потім їх декілька разів перемивали і щільно вкладали у діжку, яку вистилали житньою соломною. Груші-гнилички чи яблука-кислички заливали холодною водою й залишали на декілька тижнів у теплому приміщенні. Іноді для смаку вливали кілька ложок піспи (завареної, як кисіль з житньої муки). Коли квас укисав, діжку ставили у прохолодне місце. Вживали як квас, так і плоди.

У подібний спосіб готували й квас з ягід, здебільшого дикоростучих. Їх виготовляли з **каліни, журавлини чи брусниці (каліновник, ягідник, брусничник)**.

Навесні, у період руху соків, збирали і пили свіжий березовий і кленовий сік, а також переробляли їх на **квас**. Зібраний у діжку сік заправляли калиною, брусницею чи журавлиною, додаючи медовий стільник або просто вошину. Іноді для смаку додавали підсмажені зерна ячмінного солоду, житні сухарі. Квас бродив протягом тижня, потім його ставили у льох, аби пригальмувати процес ферментації. Березовий квас готують і зараз.

Квас використовували для урочистих гостин, але здебільшого у повсякденному харчуванні. Буденність цієї страви добре підкреслена у приказці: “Вчора квас, нині квас, нехай чорти мучають нас!”

### Пшоняний квас

У 3-літрову посудину насипати 2 склянки пшона, покласти 2–3 скоринки чорного хліба, 3 ст. ложки цукру, залити теплою водою, поставити в темне місце на 2–3 дні. Коли з'являться бульбашки – квас готовий до вживання. Цей напій чудово чистить печінку і підшлункову залозу.

### Медовий квас

Один лимон нарізати разом зі шкіркою тоненькими кружальцями, змішати з 400 г меду, додати 400 г родзинок. Цю суміш залити 4 л холодної перевареної води, попередньо

розмішавши в ній 1 ст. л. житнього борошна і 10 г дріжджів. Через добу додати ще 1 л перевареної води. Коли лимон і родзинки спливають, процідіть рідину і розлийте по пляшках, поклавши у кожен по кілька родзинок. Зберігайте пляшки в холодильнику в лежачому положенні. Медовий квас з родзинками вживають із метою підвищення імунітету, поліпшення серцево-судинної діяльності, профілактики застудних захворювань.

### **Вівсяний кисіль**

Третину чи половину 3-літрової банки засипати перемеленим вівсом (можна вівсяними пластівцями чи мюслями). Додати півсклянки кислого молока чи шматочок житнього хліба і залити холодною перевареною водою. Закрити банку кришкою і поставити на 2–3 дні в тепле місце. Після того як суміш перебродить, процідити її через друшляк і перелити в чисту банку. Вживати окремо від іншої їжі по 0,5–1 склянці.

Цей кисіль називають ще бальзамом, і вживають у разі серйозних проблем зі здоров'ям. Особливо за значного ослаблення, поганого засвоєння їжі, інтоксикації організму внаслідок лікування сильнодіючими хімічними медикаментами, після хіміо- та променевої терапії онкохворим тощо. Курс лікування тривалий – від кількох місяців до року. Ефект від застосування вівсяного киселю – надзвичайний.

### **Квас золотавий (морквяний)**

Оброблену моркву подрібнюють на середній тертці і заливають теплою перевареною водою (2 л), додають лимонну кислоту, прянощі, розтерті з цукром дріжджі та скибочку хліба. Масу перемішують і витримують у теплому місці 12 год. Потім проціджують, рідину розливають у пляшки і щільно закупорюють. Через добу квас готовий для споживання.

Морква – 1 кг, цукор – 0,5 кг, кислота лимонна – 10 г, гвоздика – 4–5 шт., кориця – 2–6 г, дріжджі – 30 г, хліб житній – 10 г. Вихід – 2 літри.

### **Квас плодово-ягідний**

В окріп кладуть цукор, доводять до кипіння, помішуючи, щоб повністю розчинився цукор. У сироп вливають сік, охолоджують до кімнатної температури, потім додають дріжджі, розведені теплою перевареною водою, і ставлять для бродіння.

Сік плодовий або ягідний, чи суміш соків – 2 л, цукор-пісок – 300 г, дріжджі – 50 г, вода – 300 мл. Вихід – 5 л.

### **Квас порічковий**

Ягоди перебирають, видаляють плодоніжки, миють, злегка розминають, заливають гарячою перевареною водою і доводять до кипіння. Суміш залишають на 2–3 год. для настоювання (без нагрівання), потім проціджують, вводять розведені теплою перевареною водою дріжджі, цукор і ставлять у тепле місце для бродіння.

Порічки – 1 кг, цукор-пісок – 400 г, вода – 4 л, дріжджі – 25 г. Вихід – 5 л.

### **Квас малиновий (полуничний)**

Перебрані і промиті ягоди злегка розминають, заливають гарячою водою, доводять до кипіння, настоюють 2–3 год., проціджують, додають розведені теплою перевареною водою дріжджі, цукор, лимонну кислоту, ставлять для бродіння в тепле місце.

Малина або полуниця – 800 г, цукор-пісок – 250 г, вода – 4 л, дріжджі – 25 г, лимонна кислота – 3 г. Вихід – 5 літрів [12].

### **Мед (медуха, квасний мед)**

Напій, широко вживаний у наших краях ще за часів Київської Русі. Спершу виготовляли медову сити, заправляли її запареними шишками хмелю та залишали у теплі на кілька днів, а то й тиждень. Готовий мед переціджували і вживали охолодженим. Залежно від терміну витримки мед був слабшим або міцнішим.

У середньовіччі жодне свято не обходилося без меду. Тільки у піст церква обмежувала споживання цього смачного напою.

З плином років, занепад бджільництва в Україні поступово спричинив зменшення виробництва меду. Вже на початку ХХ ст. він став великою рідкістю на святковому столі селянина.

### Наливки

Слабоалкогольні напої домашнього приготування. Стиглі ягоди вишень, смородини, малини, агрусу, чорниць, ожини, плоди сливи й терену всипали у сулії та присипали невеликою кількістю цукру.

Ягоди пускали сік, цукор розчинявся і таким чином наливка виброджувалася у теплому світлому місці протягом двох-трьох тижнів. Потім її зливали, а ягоди йшли на пироги. Залежно від продукту, наливки відповідно й називалися: вишнівка, смородинна, малинівка, слив'янка тощо.



Оскільки цукор заощаджували, бо він не вироблявся у власному господарстві, наливок готували невелику кількість і зберігали їх до якоїсь важливої okazji. Ці напої досить поширені і в наші дні.

### Настойки

Для їх виготовлення брали переважно вишні або сливи, заливали двадцятиградусною горілкою й ставили у тепло для бродіння. Цей напій був значно міцніший за наливки, цінувався вище і виготовлявся головним чином у заможних селян або у поміщицьких господарствах. Настоювали горілку і на цілющих травах, корінні, після чого напій набував лікувальних властивостей. Іноді, щоб підсилити процес настоювання, у горщик вкладали коріння, трави й спеції, заліплювали тістом і ставили у теплу піч. Така настойка називалася запіканкою, запіканою. Настойки робили із звіробою, материнки, шавлії, деревію і т. ін.

Сучасна медицина, скориставшись із народного досвіду, також виготовляє традиційні лікувальні настойки: з нагідок (календули), валеріани тощо. Ягідні ж настойки зараз рідкі в ужитку.

Деякі етнографи, наприклад, Г. Лозко в роботі “Українське народознавство”, зазначає, що для виготовлення настоянок брали переважно вишні або сливи, заливали двадцятиградусною горілкою й ставили у тепло для бродіння. Цей напій був значно міцніший за наливки, цінувався вище і виготовлявся головним чином у заможних селян або у поміщицьких господарствах [13, 14].

Неодноразово настоянки згадує І. П. Котляревський у своїй поемі “Енеїда”. Згадуються і наливки, і види горілки. Зокрема, у тексті поеми є назва, яку можна трактувати, як різновид горілки.

У коментарі до “Енеїди” О. Ф. Ставицький стверджує, що “пальонка – це вид горілки” [9, С. 276].

### Пиво

Популярний напій, який виготовляли з ячменю, хмелю й солоду, іноді з ячмінно-просяної суміші. У середні віки наші предки широко споживали пиво. Але починаючи з ХІХ ст., з розвитком броварень та встановленням монополії на виробництво пива й горілки, пивоваріння у домашньому побуті поступово занепадає.

### Ряжанка

*(колотуха, колочена сметана, завдавана сметана, завдаванка, мачання, сирокваша, парушка)*

Молоко довго парили у печі до золотавого кольору, охолоджували до кімнатної температури, заправляли ложкою-другою сметани або вершків, накривали і ставили у тепле місце зсідатися. Годин через 12 ряжанка була готова, тоді її знову охолоджували й уживали до вареників і млинців, оладок і коржів, їли з хлібом і пирогами на полуденок у неділю, а також у святкові дні. Ряжанка і сьогодні – один із найулюбленіших напоїв.

### Узвар

(звар, вар, киселиця, юшка, сливки)

Один із найпоширеніших традиційних напоїв. Виготовлявся влітку із свіжих ягід; восени, взимку й навесні – з сушини. Сушені у печі, на сонці та у спеціальних печах (сушнях, лазнях) вишні, сливи, груші, яблука (на півдні – абрикоси), чорниці,



малину заливали окропом, парили у печі, настоювали, відціджували й споживали як відвар, так і гуцу.

Готували узвар і на щодень (особливо у бідні на вітаміни весняні пісні дні), і для святкового столу. Робили його до різдвяної й хрещенської куті "до пари": "Кутя – на покуть, узвар – на базар". Узвар ставили у красивому полив'яному глечичку на покуті разом із кутею, а поруч у миску накладали вийняті з відвару груші, сливи, яблука хвостиками догори, щоб їх було зручно брати. Щоб узвар був солодший, до нього додавали груші, іноді трохи меду.

Подібно до киселю та локшини узвар у деяких районах Східної та Центральної України використовують як "розхідну" страву.

### Чай

Порівняно недавній у традиційній українській кухні напій. Здавна замість чаю пили заварені трави звіробою, материнки, чебрецю, м'яти, листя й цвіт суниці, пелюстки шипшини і троянди, липовий цвіт,



свіжозрізані гілки вишні, малини, смородини, сливи. Їх вживали і як ліки.

З другої половини ХІХ ст. з розвитком торгівлі споживання чаю в Україні проникає і у селянський побут. Враховуючи запити селян, торговці чаєм додавали до чайного листу січену м'яту, березові бруньки, знижуючи таким чином ціну чаю, але водночас і його якість. Протягом ХХ ст. чаювання дуже поширилося, і у міському та сільському середовищі стало повсякденним явищем.

### ЗАБУТІ НАПОЇ

Нижче приводимо назви популярних на Середній Наддніпрянщині у різні часи напоїв, які або забуті, або рідко використовуються у кулінарній практиці. Огляд зроблено за публікаціями газети "Кухня" за 2003 рік [8].

#### Квас Запорізький

Приготування квасу Запорізького:

В барилі з 50 л окропу обварюють 7 кг житніх сухарів і настоюють протягом 8 годин. Після цього чистий сирівець зливають в іншу посудину, кладуть 1,5 склянки дріжджів, 1,5 кг цукру, 1 нарізану кружальцями цитрину без кісточок і дають постояти ще 8 годин.

Після цього майбутній квас Запорізький проціджують, розливають в пляшки, кладуть у них по одній родзинці, добре закупорюють корками і ставлять у тепле місце на 8–10 годин. Як тільки квас почне бродити, його виносять у холодне місце.



Користь квасу Запорізького як напою полягає у надзвичайно благотворному впливі на шлунково-кишковий тракт. Також його вживання поліпшує стан людини при безсонні, депресії і гіпертонії. Натуральний квас допомагає попередити настання авітамінозу і його профілактику. Одним словом, квас Запорізький є одним із найкорисніших напоїв.

### Сирівець

Сирівець (хлібний квас) – один з найпоширеніших і найулюбленіших в Україні традиційних напоїв. Квас – давній напій, відомий ще з літописів часів Київської Русі: "Повість временных лет" свідчить, що на святі з приводу перемоги над печенігами і відкриття церкви св. Преображення у 996 р. князь Володимир наказав спорядити вози, накласти на них хліб, м'ясо, рибу, різні плоди, мед у діжках і квас та розвезити по місту з благодійними цілями. Відрізняли кваси "черстві" й "викислі" ("черствими" у давньо-руському побуті називали свіжі кваси). Багато згадок про сирівець і в пізніших джерелах. І. Котляревський пише: "І кубками пили слив'янку, мед, пиво, брагу, сирівець...", "Дідона рано схопилась, пила з похмілля сирівець".



У VIII–XX ст. сирівець виготовляли у такий спосіб: підсмажений житній хліб заливали окропом, охолоджували до кімнатної температури, додавали шматок хлібного розчину або дріжджі, накривали й лишали на кілька днів у теплом місці, стежачи, щоб він не перекипав; перед вживанням квас відціджували; готовий квас розливали у пляшки, закорковували й зберігали у погребі. Деякі господині розчин заміняли запареним і охолодженим хмелем.

Більш давнім способом приготування сирівцю був такий: житнє, ячне або вівсяне підсмажене зерно або солод додавали у діжку з запареними сухарями. Квас мав червонуватий колір, кисло-солодкий смак. Цей спосіб приготування ще й досі зустрічається подекуди на Полтавщині, Київщині. Сирівець готували без цукру, але пасічники додавали для смаку шматок медового стільника.

Споживали сирівець протягом усього року, але найбільше – весною та влітку, коли з нього робили холодник і заправляли ним зелений борщ. Сирівець і нині є популярним народним напоєм.

Покласти в діжку черствий житній хліб (якщо залишається хліб, його треба підсушити в духовці, щоб він злегенька загнився, але не підгорів), всипати 4 скл. житнього борошна і запарити окропом, накрити і поставити на добу. Okремо взяти 2 скл. борошна, розчинити водою, додати дріжджі, розчинені у 12 скл. води, і поставити в тепло на добу.

Влити цю опару в діжку, вимішати, долити водою, щоб діжка була повною. Через кілька днів сирівець буде готовий. Тримати його в прохолодному місці, і скільки вибереться, стільки ж одразу долити водою. Зберігається довго. На відро води – 1 кг сухарів.

### Інший рецепт варенухи

Для приготування варенухи беруть:

- Промиті яблука, вишні, груші і сливи кладуть в окремі посудини, заливають горілкою і настоюють 5-6 годин.



- Потім все зливають в одну емальовану або керамічну посудину, додають туди мед, імбир, корицю, гвоздику, запашний перець, лавровий лист, накривають кришкою, замазують тістом.

- Кладуть невеликий гніт і ставлять в піч або духовку на 10–12 годин при температурі 90–100 градусів.
- Після цього варенуху проціджують і подають як гарячою, так і холодною.

### Пиво Батуринське

Для приготування пива Батуринського взяти:

2,5 кг сухих стиглих ягід ялівця, 8 кг житнього солоду, 80 г сухих яблук або груш, краще дичок. Солод налити водою і дати закипіти, через 5 хвилин зняти з вогню і всипати ягоди ялівцю і яблука.

Розмішати і влити у бочечку, налити м'якою водою до половини. Забити і дати постояти добу, потім щодня підливати води, поки бочка не наповниться. Тоді вийняти затичку, отвір закрити марлею (буде сильно шумувати). Як перешумує, можна пити. Пиво можна зберігати і в пляшках у холоді.

### Пиво козацьке

Для приготування пива козацького беруть:

100 г хмелю, добре розтертого з борошном і 3 склянками цукру, заливають 9–10 л окропу, дають настоятися протягом 2–3 годин, проціджують, заливають його ще теплим в барило, додають туди 2 склянки темної патоки і 50 г дріжджів, розведених у теплому настої.

Коли пиво перебродить, його розливають у пляшки, закупорюють корками і зберігають до вживання в холодному місці [5, 171].

### Збитень

Найпопулярнішим напоєм у козаків, звичайно, була горілка – її не виготовляли на самій Січі, а в основному привозили з походів. "Коли заарештували останнього гетьмана Січі Петра Калнишевського, у нього знайшли і заморські вина, і оливки, і інші ласощі".

Звичайно, простому козакові це було недоступно, а ось старшина могла собі це дозволити. Напої козаки варили рідко, але найпопулярнішими були узвар і збитень.

Спосіб приготування: мед розчинити в гарячій воді, додати наявні під рукою прянощі і кип'ятити протягом чотирьох годин. Отриману суміш злити в непрозору ємність і охолодити до кімнатної температури. Потім додати дріжджі – саме з цього моменту і починається бродіння, яке проводять на холоді (в погребі, наприклад). Через 30–40 діб напій розливають по пляшках і закупорюють їх.

### Спотикач із ягід

Для приготування спотикача беруть:

1 кг журавлини, малини або смородини перебирають, миють, роздавлюють ягоди ложкою, кладуть в мішечок і дають стекти соку. Окремо з 1 кг цукру-рафінаду і 3,5 склянки води варять густий сироп, весь час знімаючи піну.

В цей сироп вливають ягідний сік і ще раз кип'ятять, а потім знімають з вогню, вливають 750 г горілки, настояної протягом 1–2 днів на ванілі і добре розмішують. Потім ставлять на невеликий вогонь, весь час помішують, поки рідина не почне випаровуватись, але кипіти не дають.

Після цього спотикач охолоджують, розливають в пляшки і закупорюють.

### Вишнівка гетьманська

Для приготування гетьманської вишнівки беруть:

Засипають 0,75 бутля стиглими вишнями, половину яких всипають з кісточками, а з другої половини видаляють їх. Бутель доливають міцною горілкою і ставлять в холодне місце на 6–8 тижнів, але не більше.

Після цього горілку зливають, а з вишень видавлюють сік, накладаючи гніт на полотняний мішечок, в який кладуть вишні. Через добу, як вижатий сік стане прозорим, його змішують з горілкою, розливають в пляшки, добре закупорюють і осмолюють.

Вишнівка повинна стояти цілий рік.

### Тертуха гетьманська

Для приготування гетьманської тертухи беруть:

Перебирають стиглі суниці, насипають їх в емальовану каструлю шарами, пересипаючи кожний цукром. Щільно накривши каструлю кришкою, ставлять її на 3 дні в холодне місце.

Після цього обережно зливають сік і проціджують його через чисту серветку. Проціджений сік розливають у міцні пляшки на 0,75 їх об'єму, додають трохи міцної горілки, добре закупорюють, обв'язують шпагатом і осмолюють.

Зберігають у холодному місці, в піску, у вертикальному положенні.

### Козацькі наливки

У ресторанно-готельному комплексі "Дикий хутір", що розташований у історично відомому Холодному яру на Черкащині поблизу тисячолітнього дуба, ви зможете продегустувати козацькі наливки від шинкаря: хроновуху, спотикач, вишнівку, слив'янку, смородинову, клубничну.



### Використана література

1. Г. Л. де Боплан. Опис України. – С. 32.
2. "Повесть временных лет". Літопис (за Іпатським списком). – К. 1990.
3. Українська література XI–XVIII ст. Хрестоматія і коментарями. – Чернівці. 1997.
4. Даренська В. М. Культура Давньої Русі / В. М. Даренська. – Харків, 2012.
5. Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян / Н. Маркевич. – К., 1860.
6. Похлебкин В. История водки / В. Похлебкин. – М.: "Центрполиграф", 2008. портал tsn.ua
7. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія : Історико-етнографічне дослідження / Л. Ф. Артюх. – К : Наукова думка, 1977. – 155 с.
8. Газета "Кухня". – №16 (2003).
9. Котляревський І. П. Енеїда / І. П. Котляревський. – К.: Радянська школа, 1989. – 286 с.
10. Козаченко О. М. Козацькі напої в Енеїді Івана Котляревського. Тематична віднесеність, етимологічний аналіз номенів-назви напоїв як репрезентантів української національної ідентичності у тексті "Енеїди" І. Котляревського.  
<http://dspace.nbuv.gov.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/55420/41-Kozachenko.pdf?sequence=1>
11. Великий тлумачний словник сучасної української мови / укл. і гол. ред. В. Т. Бусел. – К.: Перун, 2002. – 1719 с.
12. Диво-напій Предків – квас. Українські скарби. Росава. – Липень 20th, 2012.
13. Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології / Х. К. Вовк. – К.: Наукова думка, 1995. – 246 с.
14. Лозко Г. Українське народознавство / Г. Лозко. – К.: Зодіак, 1995. – 368 с.
15. Віктор Тригуб, для журналів "Музеї України" і "Нова Січ".

## ПРИКІНЦЕВЕ СЛОВО

Шановний читачу, у запропонованій книзі ми намагалися познайомити вас із важливою складовою життя мешканців Середньої Наддніпрянщини – системою харчування, облаштування місць приготування їжі, етикетом споживання, традиціями та звичаями, які супроводжували приготування, обрядовими стравами, інвентарем, який використовувався для приготування, заготівлею продуктів, традиційними стравами, особливостями окремих із них, які відзначалися тим, що ця порубіжна територія ввібрала традиції харчування осілого населення, а також українського козацтва, з його характерною кухнею.

Важливий акцент книги – це те, що на основі вивчення старовинних рецептів, згадок у джерельній базі, описів сучасників, дослідників української кухні, названі та показані способи приготування як традиційних, так, особливо, забутих страв та напоїв.

Чи вдалося здійснити задум – судити Вам, шановні читачі.

Вже зараз бачу, що чимало страв не ввійшло до книги, особливо тих, які готуються у наш час, з використанням давніх рецептів. До прикладу можна привести цілий ряд сучасних страв, які є продовженням давніх традицій. Зокрема, ковбаски по-іркліівськи, які наповнюються вареною гречкою із салом та цибулею. До речі, це любима страва Луки Олексійовича Іваніщенка – відомого аграрника із села Скородистик. Або страв повара із селища Лисянка Луші Нестерівни Бутенко, яка одна із небагатьох представників цієї професії була удостоєна високих державних нагород.

Чи чудові страви, які готують майстри-куховари із Черкаського кооперативного економіко-правового коледжу, який тривалий час очолював Микола Петрович Зажирко. Варто було б згадати і про традиційні страви не лише українців, а й поляків,

євреїв, яких проживало чимало на Середній Наддніпрянщині в середньовічні часи і аж до Другої світової війни. Але це особлива сторінка, якій повинно слугувати спеціальне дослідження.

Піднімаючи питання про традиційну гостинність мешканців Середньої Наддніпрянщини, варто було б доповнити прикладами із сучасності. Хоча б промовистим епізодом недавньої історії – початку 80-х років ХХ ст., коли переповнений автобус німецьких будівельників газопроводу “Дружба” був запрошений на весілля у селі Романівка на Тальнівщині. Про це із захопленням і здивуванням описано у книзі німецьких авторів “Траса дружби”.

Варто зупинитися і на тому, що у книзі використано матеріали багатьох авторів як давніх часів, зокрема М. Маркевича, Н. Коржа, З. Клиновецької, так і сучасних дослідників української кулінарії: Л. Артюх, В. Горленка, Л. Старвойт, М. Косовенко, Ж. Смирнової та інших. Тому ми не претендуємо на авторство тих чи інших оригінальних рецептів. Тут виступаємо скоріше як автор-упорядник.

Основне полягає у тому, що ми здійснили систематизацію основних напрямків давньої традиції харчування населення Середнього Подніпров'я, провели певний аналіз стосовно вказаної території, із врахування саме регіональних аспектів.

І ще. Значну увагу приділено вивченню особливостей життя, побуту, традицій мешканців Центральної України – території з надзвичайною історією, давніми традиціями. Тобто, через систему харчування ще раз привернули увагу до цієї історичної землі.

Середня Наддніпрянщина – унікальний край із надзвичайно багатою історією, традиціями та звичаями, знаменитий героїчними подіями, видатними постатями, пересічними громадянами, які творили і творять український народ.

Тут зосереджені унікальні пам'ятки епох – від ранньої неолітичної доби, трипільської культури, скіфського періоду, автохтонного населення I тисячоліття до нашої ери, ранньослов'янських поселень, переддержавних часів, майже 500-літ-





Шевченківський національний заповідник

ньої історії Давньоруської держави, автономних староств Великого князівства Литовського, козацької доби історії України, діяльності Української козацької держави середини XVII століття, часів Руїни, гайдамацького руху XVIII ст., створення потужного аграрно-промислового комплексу у XIX ст., бурхливого XX ст. – і до наших часів – діяльності омріяної у віках суверенної, самостійної держави – України.

Як зберегти і передати прийдешнім поколінням цей неоціненний скарб вітчизняної історії?



Національний історико-культурний заповідник "Чигирин"

Це питання завжди стояло перед нашими земляками – видатними інтелігентами, якими були П. П. Гулак-Артемовський, М. О. Максимович, Т. Г. Шевченко, І. С. Нечуй-Левицький, М. П. Старицький, М. С. Грушевський, Бобринські, Сими-ренки, Панфил Юркевич, Михайло Біляшівський, а ще перед тими, які досконало вивчали історію Середнього Подніпров'я. Це Володимир Антонович, Вікентій Хвойка, Дмитро Яворницький, Наталія Полонська-Василенко, Олександра Єфименко, Дмитро Багалія та сотні інших відомих і невідомих патріотів краю.

Саме завдячуючи їх зусиллям, створена об'єктивна і багатогранна картина життя і творення українського етносу, вітчизняної державності, перебігу визначальних історичних подій на цій благословенній землі, витворила унікальний стан населення – козацтво. Середня Наддніпрянина – земля, де зародилися і утвердилися витoki української літературної мови, сформувалися самобутні народні традиції, визрівали шедеври української духовності, культури.

Що ж, наші попередники зробили дуже багато, щоби утвердити Середню Наддніпрянину, як особливий край, який є етнічним ядром українського етносу. А як же нинішнє покоління дбає про продовження цієї титанічної діяльності?

Якщо поглянути до історії проблеми, то варто зазначити, що витoki



Національний історико-культурний заповідник "Батьківщина Шевченка"

системного продовження вивчення історії Середньої Наддніпрянщини сягають 70-х років ХХ ст.

Саме тоді зусиллями П. Т. Тронька ініційовано написання багатотомної історії міст і сіл України, розпочато створення державних історико-культурних заповідників. Розпочав свою діяльність унікальний музейний комплекс Переяслав-Хмельницького. Тут, завдячуючи діяльності видатного дослідника, збирача артефактів, організатора музейної справи Михайла Івановича Сікорського, колективу ентузіастів вдалося створити цілу систему музеїв, у яких відтворено самотутню історію лівобережної частини Середньої Наддніпрянщини.

На Черкащині також розпочалися значні роботи зі створення нових музеїв, поживавився краєзнавчий рух. Значні роботи були проведені у Каневі з увічнення пам'яті Т. Г. Шевченка, зусиллями відомого дослідника В. О. Коваленка було створено музей декоративно-прикладного мистецтва Середньої Наддніпрянщини, активно працювали Корсунь-Шевченківський, Кам'янський державні музеї, Уманський краєзнавчий музей.

У Черкасах на початку 1980-х років спостерігалось значне поживавлення роботи зі встановлення дати заснування обласного центру, що привело до активізації краєзнавчого руху. Активно працювала ініціативна група дослідників у складі: П. П. Соса, А. В. Сердюк, подружжя Г. С. та Ф. П. Сизоненків, М. Ф. Пономаренка, О. В. Тканка, М. І. Пшеничного, А. Ю. Чабана (керівник групи). Результатом стало спорудження в



*Національний історико-етнографічний заповідник "Переяслав"*

обласному центрі так необхідних об'єктів, аеропорту, мосто-переходу на проспекті "Хіміків", автомобільного вокзалу, впорядкування міста, написання нарисів, створення документального фільму про місто, проведення урочистих заходів у вересні 1986 року з нагоди 700-річного ювілею обласного центру.

У 80-х роках ХХ ст. було побудовано приміщення обласного краєзнавчого музею, що було одним із перших типових приміщень в Україні, проведена значна робота до відзначення 175-ї річниці від дня народження Т. Г. Шевченка, зокрема оновлено експозиції музеїв Поета у Каневі, селах Шевченкове та Моринці Звенигородського району, створено музей однієї книги "Кобзар" у Черкасах, що є єдиним в Україні та на просторі тодішнього СРСР.

Однак, питання збереження історико-культурної спадщини краю особливо значимо постало у роки Незалежності. Вже на початку 1990-х років статус національного отримав Шевченківський заповідник у Каневі (1994 р), який є першим в Україні заповідником, діє із 1925 року. У тому ж 1994 році статус національного отримав дендрологічний парк-заповідник "Софіївка". У 1995 році статус національного отримав ДІКЗ "Чигирин", який створений у 1989 році. У 1992 році було створено ДІКЗ "Батьківщина Т. Шевченка" у Звенигородському районі, а у 2006 році він став національним. Статус державних історико-культурних заповідників у 1994 році отримали Корсунь-Шевченківський та Кам'янський заповідники, а також створено заповідник "Трахтемирів". У 2002 році утворено ДІКЗ "Трипільська культура", а у 2005 році – "Стара Умань".

Визначними об'єктами заповідної природоохоронної діяльності на Черкащині є: Канівський природний заповідник, Русько-полянський ботанічний заказник, Липівський орнітологічний заказник, Шуляцьке болото, Тарасів обрій, Сулинський ландшафтний заказник, Закревський бір, Мошенська діброва, Козацький вал, регіональний ландшафтний парк "Трахтемирів", пам'ятка природи "Холодний Яр", урочище "Бурти", Атаманський парк.

Особливо плідними для розвитку заповідної справи на Черкащині стали роки 2005–2010, коли за підтримки третього Президента України В. А. Ющенка розпочалося здійснення державної програми “Золота підкова Черкащини”. Головні турботи за її здійснення лягли на плечі обласної державної адміністрації, яку очолював О. В. Черевко.

Головними завданнями цієї програми стали не лише ремонт, реставрація історичних об’єктів, що є, безперечно, надзвичайно важливим, а й створення комфортних умов для проживання громад історичних сіл та міст. А це – відремонтовані дороги, газифікація домівок, ремонт шкіл, дитячих садочків, ФАПів, створення туристичних маршрутів із відповідною інфраструктурою.

У цей час був утворений державний орган координації зусиль у цьому напрямку – обласне управління із збереження історико-культурної спадщини, яке очолив М. О. Суховий, були створені нові заповідники у Канівському, Тальнівському районах та місті Умань. Розпочато будівництво резиденції Б. Хмельницького у Чигирині, капітально відремонтовано музей “Кобзаря” у Черкасах, Успенський собор Канева, Іллінську церкву у Суботіві. Урочисто відзначено 420-у річницю переможної битви Б. Хмельницького під Корсунем тощо.

За кількістю національних та державних заповідників Черкащина стала провідною у державі. Це є добрий приклад того, коли до збереження історико-культурної спадщини краю долучається держава, місцеві органи влади, громадськість.

На жаль, далеко не все вдалося здійснити за цією програмою. Ряд об’єктів залишаються недобудованими, низка проєктів так і залишилися на папері. Це сталося не лише із-за відсутності коштів, а й нерозуміння вищими посадовцями держави важливості історико-заповідної справи, зокрема, Кабінету Міністрів, який очолювала на той час Ю. В. Тимошенко.

Та все ж, така увага до збереження історичної спадщини краю Богдана та Тараса з боку держави значно активізувала діяльність науковців, краєзнавчої громадськості краю. Координаторами цієї роботи став історичний факультет нині Черкаського

національного університету ім. Б. Хмельницького, який відновив свою роботу у 1994 році.

Завдячуючи плідній роботі кафедр факультету, які очолювали О. Г. Перехрест та А. Ю. Чабан, при підтримці Інституту історії України НАН України, особисто академіка В. А. Смоля, було утворено регіональний центр із вивчення історії Середнього Подніпров’я, проведено десять засідань Всеукраїнських історичних читань “Українська козацька держава: витоки та шляхи історичного розвитку”, які дали потужний поштовх у вивченні середньовічної історії краю, виховали цілу плеяду молодих істориків.

В університеті започатковано викладання курсів історії Середньої Наддніпрянщини, історії рідного краю, з’явилися дисертаційні дослідження, монографії, навчально-методичні посібники. Саме це стало науковим підґрунтям вивчення регіональної історії краю, основою для формування експозицій музеїв, для написання історій міст і сіл.

Значимою стала діяльність обласного осередку Національної спілки краєзнавців, які очолював тривалий час заслужений працівник культури України Павло Петрович Соса, а нині – професор Черкаського національного університету ім. Б. Хмельницького В. М. Мельниченко. За їх керівництва обласний осередок є одним із кращих в Україні. Результат діяльності краєзнавців області – поява нових, молодих дослідників історії краю, створення міських, районних осередків, проведення знакових історико-краєзнавчих конференцій, випуск щорічника “Краєзнавство Черкащини”.

Щорічний ужинок краєзнавців – більше десятка книг із історії населених пунктів області. Серед них варто назвати фундаментальні праці “Історія Кривих Колін” (автори В. П. Мовчан, І. Нерубайський), “Подорож Златокраєм” (Г. М. Голиш, Л. Г. Голиш), “Чорнобаївщина” (М. Приліпко), “Історія монастирів” (Ю. Ю. Маринівський).

Якщо уважно проаналізувати наукові дослідження, краєзнавчі публікації з історії Середньої Наддніпрянщини, то ми побачимо справді значну роботу із вивчення ролі і місця того чи іншого села, міста у історичних процесах України, знакових

подіях – повстаннях, революціях, війнах, висвітлення діяльності видатних земляків.

Це цілком закономірно, адже так писалися і пишуться регіональні історії переважно у всій Україні. Не можна сказати, що тут не висвітлюється життя пересічних громадян, але, на жаль, лише епізодично. Практично відсутні роботи з історії повсякдення, які, безумовно, викликають значний інтерес у читачів.

Приємним винятком є музейна експозиція у народному музеї козацтва у селі Виграїв Корсунь-Шевченківського району Черкащини, де через життя однієї сільської родини показано героїзм і трагізм буденного життя Людини на різних етапах історії України.

Одноманітність викладу наукових та краєзнавчих матеріалів зумовлена і певними стереотипами, які склалися ще за радянських часів. Схема, яка закладена у “Історії міст і сіл України” 70-х років ХХ ст. – діє до цього часу.

Саме тому у цих роботах практично відсутні дослідження побутової історії, міфології, яка є у кожному селі, усної народної творчості, записаній у земляків, етимології назв сіл, кутків, вірувань і забобон, життя сільських “мудреців”, повітух, народних цілителів тощо. На наш погляд, такі матеріали олюднили б такі дослідження, наповнили їх життєвими подіями, які відбувалися саме на їх території.

А ще турбує те, що істориками, краєзнавцями переважно досліджується діяльність наших великих земляків – постатей, як то кажуть, першого ряду: Б. Хмельницького, Т. Шевченка, І. Нечуй-Левицького, М. Максимовича, М. Старицького, В. Симоненка, І. Гулака-Артемівського. Дещо менше уваги приділяється таким видатним землякам, як В. Доманицький, О. Єфремов, М. Драй-Хмара, Т. Осьмачка, Бобринським, Смирненкам. Лише в останні роки з’явилися дослідження про Ф. Потоцького, Кантакузенів.

Але практично відсутні роботи про сім’ю Енгельгардів, представники якої відіграли визначальну роль у долі Т. Шевченка, про перебування у нашому краї графа Воронцова, життя і діяльність Василя Давидова, Сергія Волконського, життя князів

Лопухіних, сім’ю Яхненків. Та все ж, названі імена звучать у окремих публікаціях. Це говорить про те, що вони все таки згадувані, так званого, другого ряду.

Однак практично маловідомими залишаються не менш значимі постаті нашого краю такі, як видатний художник І. Їжакевич, родом із Вишнополя Тальнівського району, відомий філософ Памфіл Юркевич – із с. Ліпляве, Канівського району, правознавець Сергій Шелухін (с. Деньги, Золотоніського району), історик Андрій Яковлів – родом із Чигирини, композитори: Олександр Кошиць (Звенигородщина), Порфирій Демущький (Жашківщина), Кирило Стеценко (Корсунщина). Але і вони згадуються, хоча і у вузьких колах дослідників.

Але є ще і четвертий ряд постатей, діяльність яких може забутися назавжди. До речі, це якраз ті люди, які пішли із життя зовсім недавно, а саме за роки незалежності. Один із них – Василь Безпалий – самотній народний письменник із Чернобаївщини, автор книги “Гомін степів”, а також, відомий популяризатор творчості Василя Симоненка – Юрій Смолянський, соліст Черкаського народного хору, заслужений артист України Володимир Захаров, режисери – Юрій Лундін та Леонід Коваль, керівник унікального дитячого духового оркестру з Черкас – Г. Пустовойт, актор Черкаського театру, заслужений артист України В. Супрунов. Практично невідомою залишається творчість як композитора та поета Юрія Радченка, письменника, поета, журналіста Володимира Грибенка. Мало знаємо про творче життя Володимира Желудова, Бориса Саввопуло – керівників знакових мистецьких колективів міста Черкаси.

Це ще один напрямок активізації дослідницької діяльності регіональної історії. До того, це надзвичайно благодатна справа, яка залишить імена земляків для прийдешніх поколінь.

Потребує значного поживлення і дослідження спеціальних напрямків гуманітарних галузей. Зокрема, мова йде про вивчення пісенної спадщини Черкаського краю. На слуху класичні “Ніч яка місячна” на слова М. Старицького, “Чорнії брови, карії очі” – на поезію К. Думитрашка, “Там де Ятрань круто в’ється” – написані нашими земляками. Однак, не систематизовано

величезну пісенну спадщину на слова Т. Шевченка, обробки пісень П. Демущим, О. Кошицем, К. Стеценком. Забувається пісенна спадщина Петра Власюка, на слова якого написано чимало відомих пісень, які нині оголошують як народні. Лише нещодавно у повну силу зазвучали імена композиторів, наших сучасників Олександра Стадника, Миколи Плашкевича.

Перспективним є дослідження декоративно-ужиткового мистецтва краю. Дуже мало ми знаємо про життя, творчу діяльність унікальних народних художників із Драбівщини: Івана Лисенка (с. Золотоношка), творчість якого занесена до світової енциклопедії примітивного мистецтва, Олександра Дорошенка (с. Великий Хутір), Івана Падалки із села Жорно-кльови. Їх імена та творчість зазвучали завдяки їх таланту та підтримки владних структур Драбівського району, зокрема, Ольги Маркіянівни Байди, яка створила всі умови для розкриття здібностей цих митців.

Значно більше варто знати про діяльність на ниві декоративно-прикладного мистецтва сучасних майстринь Олександри Теліженко, Ольги Мартинової, Ганни Грабовської, а також видатного лялькаря із Суботова Марка Федоровича Грушевського, до речі, одного із творців етнопедагогіки, гончара із села Головкивка – В. Брюховецького, авторів виробів із задимленої кераміки із Смілянщини, багатьох майстрів-вишивальниць, майстра витинанки М. Теліженка.

Сьогодні настав час для реалізації надзвичайно важливого проекту – створення музею народної ікони Середньої Наддніпрянщини. В останні роки, зусиллями відомого художника, лауреата Шевченківської премії Миколи Пантелеймоновича Бабака зібрана прекрасна колекція ікон Центральної України. Саме на базі цієї колекції можливе створення музею.

Потребує підтримки владних структур завершення створення унікального музейного комплексу в селі Вереміївка Чорнобаївського району, який створюється нашим земляком, лауреатом Шевченківської премії Володимиром Володимировичем Недяком. За кількістю експонатів, їх систематизацією він знаходиться у чільній п'ятірці музеїв України.

А ще, давно визріла ідея створення державного історико-культурного заповідника “Родина Симиренків” у селищі Мліїв Городищенського району. Та для цього є всі умови, заважають лише відомчі протистояння.

Залишають невирішеними належним чином питання діяльності ДІКЗ “Трахтемирів”, на території якого знаходяться унікальні артефакти скіфської доби, зарубинецької культури, і, особливо, козацького часу. Однак його діяльність звужена, практично без належного матеріального забезпечення. До того ж, співвласниками цієї заповідної території є приватний заповідник та мисливське господарство, які аж ніяк не дбають про збереження історичної спадщини.

Нагально постало питання про створення історико-природного заповідника “Холодний Яр”, який ввібрав унікальні природні пам'ятки, заповідні діброви, тисячолітній дуб Максима Залізняка та об'єкти історичної спадщини – Мотронинський монастир, пам'ятні місця Холодноярської республіки 20-х років ХХ ст., партизанські стежки Другої світової війни.

Залишається нереалізованим проект створення Національного парку під умовною назвою “Тарасові обрії” у Канівському районі, який би забезпечив збереження унікальної природи Канівських гір, острова Просеред, сіл Прохоріка, Ліпляве, Бучак, Букрин, Григорівка, Пшеничники, Трахтемирів, Лука, лівого і правого берегів Дніпра, унеможлилював варварську забудову, забезпечив збереження археологічних пам'яток на цій території.

На разі є необхідність увічнення пам'яті про оборонні міста Пороської, Посупійської та Посульської лінії міст на Черкащині. Адже саме тут була їх найбільша концентрація. У першу чергу – встановлення пам'ятних знаків, а в перспективі відтворення елементів забудови одного із них.

Це проблеми ближньої і більш далекої перспективи. Вважаємо за необхідне ще і ще раз назвати їх, аби враховувати у перспективних планах, програмах політиків.

Запорукою є те, що громадськість вимагає саме державного підходу до збереження історико-культурної спадщини, демонструючи і своє власне свідоме відношення до цієї справи.

Згадую, як мурували бовдур печі, відтворюючи батьківську хату Т. Шевченка у селі Шевченкове на Звенигородщині, місцеві жінки. Під час роботи вони заспівали декілька пісень, які притаманні саме цьому виду роботи. До речі, їх не має у жодному етнографічному збірнику. Або, як трепетно із покоління у покоління передаються традиції вишивки, лозоплетіння, пісні та легенди, збереження традицій приготування страв тощо.

Важливо, щоб, інтегруючись у європейське співтовариство, ми не загубили ці унікальні зразки української самобутньої культури, пронесли у віки, передаючи новим, прийдешнім поколінням.



*Смачного!*

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ДЖЕРЕЛ

1. Акты Московского государства. Спб., 1890. – Т. 1; 1896. – Т. 2; 1901. – Т. 3.
2. Антонович В. Коротка історія козаччини / В. Антонович. – К., 1991.
3. Антонович В. Объяснительная записка к археологической карте Киевской губернии / В. Антонович. – К.: Дніпро, 1996.
4. Артюх Л. Ф. Етнографія Києва і Київщини: традиції і сучасність / Л. Ф. Артюх. – К., 1986.
5. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження / Л. Ф. Артюх. – К.: Наукова думка, 1977. – 155 с.
6. Артюх Л. Українська народна кулінарія / Л. Артюх. – К., 1977.
7. Артюх Л. Про равюлі, тартільйони, або ж українські вареники / Л. Артюх // Вісті. – № 15, 13 квітня 2000 р.
8. Артюх Л. З історії народної кухні. Картопля. Борщ / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1995. – № 5-6.
9. Артюх Л. З історії народної кухні. Великий піст. Молочні страви / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1995. – № 1-2. – С. 3-5.
10. Артюх Л. З історії народної кухні. Мандрили. Шулики. Сластиони. Пундики / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1993. – № 2. – С. 23–27.
11. Бантыш-Каменский Д. ...История малой России... / Д. Бантыш-Каменский. – М., 1722. – Т. I; М.: Московский телеграф. История русского народа. 1830. – Т. II.
12. Болтин И. Примечание на историю древняя и нынешняя России Г. Леклерка, сочиненные генерал-майором Иваном Болтиным / И. Болтин. – Спб., 1788. – Т. 1.
13. Боплан Гійом Левассер де. Опис України / Гійом Левассер де Боплан. Пер. з фр., приміт. та передм. Я. І. Кравця. – Львів: Каменяр, 1990. – 301 с.: іл.
14. Бучинский И. Климат Украины в прошлом, настоящем и будущем / И. Бучинский. – К., 1987. – С. 93; Украинская Советская социалистическая республика. К.: УРЕ. – 1985. – С. 446, 448.
15. Великий тлумачний словник сучасної української мови / укл. і гол. ред. В. Т. Бусел. – К.: Перун, 2002. – 1719 с.
16. Верменич Я. Нова локальна історія та історична регіоналістика: експлікація термінів / Я. Верменич // РІУ. – К., 2007. – Вип. 1. – С. 13–28.
17. Винар Л. Огляд історичної літератури про початки української козаччини”. – Укр. історик. – 1965. – Ч. I.
18. Вовк Х. Студії з української етнографії та антропології / Х. Вовк. – К.: Мистецтво, 1995. – 335 с.

19. Воздвиженская ярмарка в Чернигове 14–15 сентября 1894 г. // Земской сборник Черниговской губернии. – 1894. – №9–10. – С. 51–92.
20. Волков Ф. О сельских ярмарках и о значении их для изучения ремесленной и кустарной промышленности / Ф. Волков // Записки Юго-Западного отдела географического общества. – 1873. – Т. 1. – С. 265–289.
21. Воропай О. Звичай нашого народу / О. Воропай. – К.: “Оберіг”, 1993.
22. Воропай О. Звичай нашого народу. Етнографічний нарис / О. Воропай. – Т. 1-2. – К., 1991. – С. 72–87.
23. Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології / Х. К. Вовк. – К.: Наукова думка, 1995. – 246 с.
24. Георгієвський М. І., Українська кухня / М. І. Георгієвський, М. Є. Мельман, О. А. Шадура, О. І. Шемяківський. – К.: Мистецтво. 1992. – 304 с.
25. Горбик В. До питання про районування України / В. Горбик, П. Скрипник. УІЖ, 1995. – №1. – С. 313. – №2. – С. 17–27.
26. Горленко Ф. Об этнониме Черкассы в отечественной науке конца XVIII – первой половины XIX в. / Ф. Горленко. – М.: Советская этнография. – 1982. – № 3. – С. 98–115.
27. Грушевський М. Історія української козаччини / М. Грушевський. – Київ: Вітчизна, 1989–1991.
28. Грушевський М. Історія України-Руси / М. Грушевський. – К., 1991. – Т. 1.
29. Грушевський М. Нарис історії Київської землі від смерті Ярослава до кінця XIV століття / М. Грушевський. – К., 1991.
30. Грушевський М. Ілюстрована історія України / М. Грушевський. – К., 1991. – С. 32.
31. Давньоруський літопис. – К. 1990. – С. 150.
32. Даренська В. М. Культура Давньої Русі / В. М. Даренська. – Харків, 2012. – С. 49.
33. Диво-напій Предків – квас. Українські скарби. Росава. – Липень 20th, 2012.
34. Дивосвіт прадавніх слов'ян: науково-популярний нарис / Іванченко М. І. – Київ, 1991.
35. Діброва О. Географія Української Радянської Соціалістичної республіки / О. Діброва. – К., 1958. – С. 392.
36. Дорошенко Д. Нарис історії України / Дорошенко Д. – К., 1989. – Т. I.
37. Етнографія Києва і Київщини: Традиції й сучасність / за ред. В. Ф. Горленка. – Київ, 1986.
38. Єлін Ю. Я. Дари лісів / Ю. Я. Єлін, М. Я. Зерова, В. І. Лушпа, С. І. Шаброва. – К.: Урожай, 1979.

39. Жайворонок В. В. Знаки української етнокультури: Словник-довідник / В. В. Жайворонок. – К.: Довіра, 2006. – С. 189.
40. Забуті рецепти. – 2-ге вид., Стереотип. – К.: Техніка, 1992.
41. Записки Одесского общества истории и древностей. – Т. 11. – Одесса, 1879.
42. Здоровега Н. І. Нариси народної весільної обрядовості на Україні / Н. І. Здоровега. – К., 1977.
43. Зерова М. Я. Гриби: істівні, умовно істівні, неістівні, отруйні / М. Я. Зерова, Ю. Я. Єлін, С. М. Коз'яков. – К.: Урожай, 1979.
44. История русов или Малой России. – Москва, 1846.
45. Каленюк С. П. Краєзнавство про вимірювання / С. П. Каленюк. – Лисичанськ: ПП “Прінтекспрес”, 2011. – С. 63–80.
46. Калиновский Г. Описание свадебных украинских простонародных обрядов... / Г. Калиновский // Харьк. сб., 1889. – Вып. 3.
47. Каневский А. Несколько заметок о народной пище в Золотоношском уезде / А. Каневский. // Полтавские губернские ведомости. – 1855.
48. Карсекіна В. В. Страви української кухні / В. В. Карсекіна, Л. М. Скрипка. – К.: Вища школа, 1993. – 239 с.
49. Каманин И. К вопросу о казачестве до Богдана Хмельницкого. Чтения в историческом обществе Нестора-летописца / И. Каманин. – К., 1894.
50. Карамзин Н. История государства Российского / И. Каманин. // Пр. к тому II.
51. Клиновецька З. Страви й напої на Україні / Зіновія Клиновецька / [Вид. репринтне з видання: Київ – Львів, 1913]. – Київ, 1991. – С. 32.
52. Ключевский В. Курс русской истории / В. Ключевский. – Ч. I. – М., 1987. – Т. I.
53. Козаченко О. М. Козацькі напої в Енеїді Івана Котляревського. Тематична віднесеність, етимологічний аналіз номенів-назви напоїв як репрезентантів української національної ідентичності у тексті “Енеїди” І. Котляревського / О. М. Козаченко.
54. Конвой В. [ukrpatriot.info/trudova\\_obryadovist.htm](http://ukrpatriot.info/trudova_obryadovist.htm)
55. Корж Н. Л. Устное повествование бывшего запорожца, жителя Екатеринославской губернии и уезда, селение Михайловки Никиты Леонтьевича Коржа / Н. Л. Корж. – Одесса : Гор. тип., 1842. – С. 33, 34.
56. Коринный Н. Переяславская земля. X – первая половина XIII века / Н. Коринный. – К., 1992.
57. Костомаров М. “Князь Володимир Мономах”. У кн.: Повчання. Статут Володимира Всеволодовича / М. Костомаров. – К. 2006. – 312 с.

58. Котляревський І. П. Енеїда / І. П. Котляревський. Київ: Дніпро, 1966. – 220 с.
59. Кримський А. Ю. Звенигородщина. Шевченкова батьківщина. З погляду етнографічного та діалектологічного. Відтворення з авторського макету 1930 р. / А. Ю. Кримський // Авт передмови А. Ю. Чабан. – Черкаси: Вертикаль, видавець Кандич С.Г. – 2009. – 438 с.
60. Крип'якевич І. Історія України / І. Крип'якевич. – Львів, 1990.
61. Крип'якевич І. Богдан Хмельницький / І. Крип'якевич. – Львів.: 1990.
62. Культура і побут населення України: навч. посібник / В. І. Наулко, Л. Ф. Артюх, В. Ф. Горленко та ін. – 2-е вид. – Київ, 1993.
63. Куновська О. “Qvo vadis “Історіє повсякдення” / О. Куновська. – Dspace.nbuv.gov.ua – с. 27.
64. Кухня. – №16 (2003)
65. Лаврова В. П. Ключи к тайнам жизни / В. П. Лаврова. – СнтП, 1991. – Кн. 7, – С. 262–268.
66. Літопис гадацького полковника Григорія Грабянки / Пер. із староукр. – К.: Т-во “Знання” України, 1992, – 192 с.
67. Литвин М. О нравах татар, литовцев и москвитян / М. Литвин. – К., 1890.
68. Лозко Г. Українське народознавство / Г. Лозко. – К.: Зодіак, 1995. – 368 с.
69. Макарчук С. А. Етнографія України. Навчальний посібник / С. А. Макарчук. – Львів: “Світ”, 2004.
70. Максимович М. Откуда идет русская земля, по сказанию Несторовой повести... / М. Максимович // Собр. соч. – К., 1876. – Т. I.
71. Маловичко С. Историография локальной истории: современное состояние и основные тенденции развития / С. Маловичко // РІУ. – К., 2008. – Вип. 2. – С. 29–46.
72. Мареш Т. “Микроистория” – возрождение региональной истории на польской почве / Т. Мареш // РІУ. – К., 2008. – Вип. 2. – С. 67–78.
73. Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян / Н. Маркевич. – К., 1860. – С. 150.
74. Маркович Я. Записки о Малороссии, ее жителях и производстве / Я. Маркович. – Спб., 1798. – Ч. 1.
75. Маршрут № 1. Спеціалізований додаток до газети “День”. – № 1 (28), січень 2015. – С. 3.
76. Мономах В. Повчання. Статут Володимира Всеволодовича / В. Мономах. – К. 2006. – 312 с.
77. Москалюк М. Внутрішня торгівля в Україні у другій половині XIX – на початку XX ст. / М. Москалюк // Київська старовина. – 2007. – № 4. – С.63–73.

78. Мухлинський А. И. Исследования о происхождении и состоянии литовских татар. Торжественный акт Санкт-Петербургского университета / А. И. Мухлинський. – Спб., 1857. – С. 20.
79. Muller L. Kurze und wahrhafte Beschreibung welcher massen dieser jetzt regierungtn Konig in Polen Stephanus... / L. Muller. – Frankfurt, 1585.
80. Munster S. Cosmographie, oder Beschreibung aller Lander, Herschaften, Fursten... / S. Munster. – Basel, 1541.
81. Нечуй-Левицький І. Кайдашева сім'я / І. Нечуй-Левицький. – Київ, 1990.
82. Нечуй-Левицький І. Князь Єремія Вишневецький. Гетьман Іван Виговський: Історичні романи / І. Нечуй-Левицький. – К., 1991, 1996.
83. Нечуй-Левицький І. Старосвітські батюшки та матушки: повість-хроніка / І. Нечуй-Левицький. – К.: Знання, 2014. – 216 с.
84. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян / Н. Маркевич. – К., 1860. – С. 151.
85. Олійник К. Невелика козацька розвідка про козацький куліш / К. Олійник. – К.: Центр народознавства “Козак Мамай”, 2011. [Стаття 2011, 24 грудня].
86. Повесть временных лет. – К., 1990. – С. 140–141.
87. Полевой Н. Рецензия на кн. “История малой России” / Н. Полевой. – Ч. 13.
88. Пономаренко М. Черкаси: таємниця топоніма / М. Пономаренко. – К.: УІЖ, 1991. – С. 67–77.
89. Потебня А. А. О мифическом значении некоторых обрядов и поверий / А. А. Потебня. – М., 1865.
90. Похльобкін В. В. Все про прянощі / В. В. Похльобкін. – М.: Центрополіграф, 2001.
91. Похльобкін В. В. Кулінарний словник / В. В. Похльобкін. – М.: Центрополіграф, 1997.
92. Похльобкін В. В. Історія водки / В. В. Похльобкін. – М.: Центрополіграф, 1991, 2008.
93. Похлебкин В. Большая энциклопедия кулинарного искусства / В. Похлебкин. – М.: Центрополіграф, 2003. – 976 с. Розділ “Українська кухня”. – С. 305–376.
94. Похлебкин В. Национальная кухня наших народов / В. Похлебкин. – М.: Из-тво “Лёгкая и пищевая промышленность”, 1978. – 308 с.
95. Природа Черкащини. – К., 1971. – С. 511.
96. Путешествие антиохийского патриарха Макария в Россию в половине 17 века, описанное его сыном архидиаконом Павлом Алеппским. – Чтения в обществе истории и древностей российских, 1896 г., № 4. – 156 с.; 1897 г., № 4. – 202 с.; 1898 г.,



- № 3. – 208 с.; 1898 г., № 4. – 195 с.; 1900 г., № 2. – 246 с. [переклад Г. А. Муркоса з рукопису МГАМИД].
97. Романюк Н. Й. Сільські підприємці і підприємництво: 1861–1914 рр. (За матеріалами Київської, Подільської і Волинської губерній) / Н. Й. Романюк. – Житомир: “Полісся”, 2012. – 600 с.
98. Седов В. Восточные славяне в VI–XIII вв. / В. Седов. – М., 1982.
99. Сергієнко Г. Вільні люди на Дніпрі / Г. Сергієнко. – К.: Радянська Україна. – 1991, 15 червня;
100. Сікорський М. Серія статей в квітні, травні 1993 року в г-ті “Київська правда” / М. Сікорський.
101. Скальковський А. О. Історія Нової Січі, або останнього Коша запорозького / А. О. Скальковський. – Дніпропетровськ: Січ, 1994. – 678 с.
102. Скуратівський В. Т. Український народний календар / В. Т. Скуратівський – К.: Техніка, 2003.
103. Скуратівський В. Т. Український рік / В. Т. Скуратівський. – К.: “Веселка”, 1996.
104. Скуратівський В. Т. Русалії / В. Т. Скуратівський. – К.: Довіра, 1996. – С. 518–570.
105. Славяне Юго-Восточной Европы в предгосударственный период. – К., 1990. – С. 5.
106. Словарь української мови / Упор. з дод. влас. матеріалу Б. Грінченко : в 4-х т. – К. : Вид-во Академії наук Української РСР, 1958. – Том 4. – С. 170.
107. Словник української мови: в 11 тт. / АН УРСР. Інститут мовознавства; за ред. І. К. Білодіда. – К.: Наукова думка, 1970–1980. – Т. 2. – С. 301.
108. Слово о полку Игореве – памятник XII века. – М., Л., 1962.
109. Соловьев С. История России с древнейших времен / С. Соловьев. – Т. 3.
110. Смолій В. Феномен українського козацтво в загальноісторичному контексті / В. Смолій. – К.: УІЖ. – 1992. – № 5.
111. Смолій В. Передмова до кн. Чабана А. Ю. “Витоки” / В. Смолій, – Черкаси, 1994. – С. 4.
112. Сокол І. О. Найкращі страви української кухні / І. О. Сокол. – К., Клуб сімейного дозвілля, 2008. – 396 с.
113. Спицин А. Расселение древнерусских племен по археологическим данным / А. Спицин // Журнал Министерства народного просвещения. – Спб., 1899. – Т. 7. – С. 22.
114. Старицкий М. П. Богдан Хмельницкий : историческая трилогия / Старицкий М. П. – К.: Молодь. – Т. 1. – С. 496.
115. Старовойт Л. Я. Кулінарія / Л. Я. Старовойт, М. С. Косовенко, Ж. М. Смирнова. – К.: Вища школа, 1992. – С. 253.

116. Стороженко А. Стефан Баторий и днепровские казаки / А. Стороженко. – К., 1904.
117. Таранець С. Відомості про торгівлю у містечках Правобережної України в середині XIX ст Наукова електронна бібліотека / С. Таранець. – С. 175–187.
118. Татищев В. История Российская / В. Татищев. – М.Л., 1962. – Т. I.
119. Ткачук Т. Український календар / Т. Ткачук. – Вінниця, 2004.
120. Традиційні уявлення і вірування українців / Скрипник Г. А. – К.: Рад. школа, 1991 р. – №3.
121. Тронько П. Т. Історичне краєзнавство в Україні: традиції і сучасність (Матеріали VII Всеукраїнської наукової конференції) / П. Т. Тронько. – К., 1995. – С. 9.
122. Тригуб В. Статті для журналів “Музеї України” і “Нова Січ” / Тригуб В.
123. Україна Incognita. За загальною редакцією Л. Івшиної. – К.: Факт, 2002. – 400 с. – С. 7-13.
124. Українська кухня. – К.: Мистецтво. 1992. – С. 140.
125. Українська національна кухня” / Редактор-укладач Л. М. Безусенко. – Донецьк, 2002.
126. Українські страви / Ред. Л. П. Денисенко. – К., Державне видавництво технічної літератури УРСР, 1957. – 456 с.
127. Українська минувшина: Глюстрований етнографічний довідник. – 2-е вид./ А. П. Пономарьов, Л. Ф. Артюх, Т. В. Косміна та ін. – К.: Либідь, 1994. – С. 90-91.
128. Українська література XI–XVIII ст. Хрестоматія і коментарями. – Чернівці. 1997. – С. 23.
129. Украинская Советская Социалистическая республика. – К.: УРЭ. – 1985.
130. Українська стародавня кухня / Упоряд. Т. Л. Шпаковська. – К., 1993. – С. 72-94.
131. Фігурний Ю. Історичні витоки українського лицарства / Ю. Фігурний. – К., 2004. – 300 с.
132. Хвойка В. Раскопки 1901 г. в области трипольской культуры / В. Хвойка // ЗРАО, 1904. – Т. 5. – Вып. 2. – С. 12-20.
133. ЦДІАК України. – Ф. 442. – Оп. 1. – Спр. 8144. – 293 арк.
134. Циганенко В. О. Куховарська книга / В. О. Циганенко. – К.: Техніка, 1994. – 206 с.
135. Чабан А. Витоки / А. Чабан, – Черкаси, 1994.
136. Чабан А. Середне Подніпров'я / А. Чабан. У 2-х т. – Черкаси, 1999.
137. Чабан А. Історія Середньої Наддніпрянщини / А. Чабан. – Черкаси, 2011. – 640 с.
138. Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край. Материалы и исследования, собранные д.чл. П. П. Чубинским / П. П. Чубинский. – Т. 7. – СПб., 1877.



Голубці із капусти 80  
 Голубки 157  
 Голубці 164 176 297 218  
 Голубці із рисом і грибами 190  
 Голубці пісні 185  
 Горицвіт 106  
 Горілка 64 67 96 175 195  
 Горілка настояна 196  
 Горілка тютюнова 269  
 Горіхи 58 165  
 Городина 58  
 Горох 59 60 129 136  
 Горохлянка 241  
 Горщик 68 108 160 175  
 Гречаники 219  
 Гречка 60 129 132  
 Гриб білий 138  
 Гриб зимовий 138  
 Гриби 58 64 187  
 Гриби мариновані 164 185  
 Гриби солоні 151  
 Гриби сушені 87 183 184 185  
 Груші 59 64  
 Груші сушені  
 Гуси 60 70 197  
 Гуси смажені 64  
 Деревій 171  
 Деренівка 73  
 Деруни 219  
 Джин 268  
 Джур 242  
 Дивень 177  
 Дині 136  
 Дичина 9 60 139  
 Дідух 103 163  
 Діжа 107 161  
 Діжечка 67  
 Діжка 98 100 107  
 Дім 104  
 Дошовик 139  
 Драглі 220  
 Дріжджі 182 184  
 Дрофи 197  
 Друшляк 198  
 Дудник 138  
 Дулівка 265 276  
 Дулівка 65 73  
 Душенина 197 220  
 Жайворонки 159 168  
 Жири тваринні 135  
 Жито 129 130 161 177 211  
 Жито 60  
 Жито-пшениця 175  
 Жорна 120 121  
 Зайці 60 197  
 Закваска 211  
 Зангуль 87  
 Запіканка 276 277  
 Засівання 165  
 Затірка 9 81 242  
 Збитень 12 96 282 283  
 Зелені свята 171  
 Зеленухи 139  
 Зерно 97  
 Зільницький обряд 170  
 Золотник 96 97 99  
 Золототисячник 171  
 Зрази 221  
 Зубці 69 73 243  
 Йорж 204  
 Ікра 60  
 Ікра осетрова 65  
 Ікра риб 207  
 Іменини 178  
 Інбир 64  
 Індик з підливою 69  
 Індичина 169  
 Кабачки 150  
 Кав'яр 73 76 141  
 Кава 64  
 Кавуни 136  
 Кавуни мочені 151  
 Кадь 99  
 Казан 108  
 Калач 81 157 169 177 179 244  
 Калган 208  
 Калганівка 78 270  
 Калина 158 172 177  
 Камінь 100  
 Кантар 99  
 Каплуни 73 199  
 Капусняк 203 207 208 221  
 Капуста 63 136 207 208  
 Капуста білокачанна 184  
 Капуста із пшоном 189  
 Капуста квашена 144 188 199 207  
 Капуста січена 72  
 Капуста смажена 81  
 Капуста тушкована 164 176 187 221 222  
 Капуста тушкована із квасолею 188  
 Карасі із медом 207  
 Карасі у сметані 197 207

Карась 64  
 Картопля 7 64 136 161 207 208 211  
 Картопля з капустою 86  
 Картопля печена 80  
 Картопля у мундирах 80  
 Картопляники 222  
 Катерини 172  
 Качалка 119 175  
 Качки 197  
 Качки печені 70  
 Каша 60 69 78 138 160 161 175 197 206  
 207 208 207 211 222 223  
 Каша бабина 157  
 Каша гарбузова 207 217  
 Каша гречана з маком 242  
 Каша з часником 59  
 Каша козацька 204  
 Каша по-холодноярські 10  
 Каша пшоняна 200  
 Каша пшоняна з маком 172  
 Квас 12 176 266 272  
 Квас березовий 273  
 Квас буряковий 272  
 Квас грушевий 72  
 Квас запорізький 279 280  
 Квас кленовий 273  
 Квас малиновий 275  
 Квас медовий 273  
 Квас морк'яний 274  
 Квас плодово-ягідний 275  
 Квас порічковий 275  
 Квас пшоняний 273  
 Квас хлібний 62  
 Квас, квасник 266  
 Кваси 61  
 Кваси фруктові і ягідні 273  
 Квасник 266  
 Квасоля 129 164  
 Квасоля колотяна 81  
 Кваша 7 69 73 243  
 Квітка папороті 171  
 Кендох 77  
 Кисіль 61 70 188 209 223 224  
 Кисіль вівсяний 274  
 Кислиці 71  
 Кисляк 86  
 Клубнична 284  
 Кльоцки 244 245  
 Кмин 138 208  
 Книші 70 81 159 163 169 179 195 245  
 Ковбаса 69 70 71 81 225 165 176  
 Ковбаса домашня 203  
 Ковбаси кров'яні 77  
 Ковбаси печінкові 77  
 Ковбаси прості 77  
 Ковбик 225  
 Ковгани 204  
 Коврижки 61  
 Козацькі наливки 284  
 Козельці 71  
 Коливо 70 160 179 181  
 Колода 99  
 Конина 65  
 Конопляне молочко 181  
 Коньяк 268  
 Коштівка 119  
 Корець 99  
 Корж 173  
 Коржики 71  
 Коржі 59 71 79 226 245 246  
 Коржі з маком 172  
 Коржі-загребі 246 247 248  
 Кориця 186 208  
 Коровай 73 75 156 176 178  
 Короп 65 142 207  
 Корочун 244  
 Корчага 98  
 Корчма 267  
 Коцюба 106 110  
 Кочерга 106  
 Крашанки 169 170 179 181  
 Крижовник (агрус) 87  
 Кріп 138  
 Кров 88  
 Крупи 65  
 Крученики 226  
 Кукурудза 132  
 Кулики 248  
 Куліш 69 208 209 227 228  
 Куліш круп'яний 80  
 Куліш пшоняний 80  
 Куманці 160  
 Кумис 59  
 Купала 171  
 Кури 199  
 Кури печені 70  
 Кури смажені 64  
 Куріпки 200  
 Курчата 199  
 Курчата смажені 195  
 Курятина 196  
 Кутя 58 75 81 158 160 163 164 181 182

Кутя багата 166  
 Лава 114  
 Лавровий лист 186  
 Лазанки 248  
 Лантух 98 121 122  
 Лашт 99  
 Лежень 177  
 Лемішка 69 78 206 248  
 Лизень 228  
 Лизень телячий 72  
 Лин 64 204 207  
 Лини із капустою 207  
 Лисички 139  
 Лобода 61  
 Ложка 115 116  
 Локшина 64 69 209 228  
 Лот 100  
 Лукно 99  
 Любисток 138 173  
 Лящ 64 207  
 Лящ із хрінном і яблуками 207  
 Льок 65  
 М'ясо 60  
 М'ясо печене 176  
 М'ясо смажене 176  
 М'ята 138 208  
 Мак 58 160 171 172 181  
 Маківники 195  
 Макітра 118  
 Маковія 171 172  
 Макогін 118 119  
 Макуха сім'яна 69  
 Малай 248 249  
 Малинівка 276  
 Мамалига 249 250  
 Мандрики 159 250 251  
 Мандрики із сиру 171  
 Маники 203  
 Маринади 197  
 Масло 77  
 Масло вершкове 64 183  
 Масляна 167  
 Масничка 123  
 Мачанка 189  
 Мед 58 60 61 72 97 160 171 180 181  
 195 265 266 275  
 Мед литовський 198  
 Медівник 229  
 Медовуха 62 64 180  
 Мигдаль 181  
 Миколи 173  
 Миска 116 117 160  
 Миски полив'яні 69  
 Мисливські птахи 140  
 Мисник 113 114  
 Млинці 165 229  
 Млинці гречані 188  
 Млинці із сиром 203  
 Мнишки 195  
 Мокруха 265  
 Молоко 86 135  
 Молоко кисле 203  
 Морква 136 183 207  
 Московська особлива 269  
 Мука 182  
 М'ясо варене 61  
 М'ясо впольованих звірів 64  
 М'ясо лосине 197  
 М'ясо сайгаків 197  
 Наливки 12 65 176 265 276  
 Настойки 276  
 Настої 176  
 Настоянки 12 62  
 Новий Рік 165  
 Носатка 72  
 Носатка 99  
 Обжинки 174  
 Обід 9  
 Овес 161  
 Огірки 64 79 136 161  
 Огірки малосольні 148  
 Огірки солоні 147 207  
 Окіст 169  
 Окіст ведмежий 196  
 Окіст дикого кабана 196  
 Оков 98  
 Оковита 266  
 Оковити 266  
 Окорок 77  
 Ол 266  
 Оладки 231  
 Олія 64 65 183 184 187  
 Олія соняшнікова 133  
 Ополоник 116  
 Оселедець 69  
 Оселедець маринований 164 185  
 Оселедці копчені 203  
 Осетер 65 142 197 207  
 Осетрина 64 71  
 Осьминик 97 98  
 П'яна березовиця 266  
 П'ятилисок 171



Паляниця 81 103 165 211  
 Паляниця біла 74  
 Пальонка 277  
 Пампухи гречані 70  
 Пампухи гречані з часником 74  
 Пампушки 164 182 183 231  
 Пампушки гречані 64  
 Пампушки із маком і сахаром 81  
 Паска 77 81 159 169 170 179 211  
 Паслін 71  
 Пастернак 76  
 Пательня 111  
 Патисони 150  
 Пашкети в кахлях 70 251  
 Паштети 197 198 199  
 Перегонка 265  
 Перепійці 160  
 Перепілки 200  
 Перепічки 251  
 Перець 71 81 138 195 208  
 Перець салатний 149  
 Персикова 65  
 Перчаківка 78  
 Петрушка 76 186  
 Печеня 9  
 Печеня із журавля 61  
 Печеня із качки 61  
 Печеня із курки 61  
 Печеня із м'яса 81  
 Печеня із чаплі 61  
 Печеня свиняча із часником 257  
 Печериця 139  
 Печиво 177  
 Печінка 70  
 Пиво 59 60 61 64 72 96 203 265 277  
 Пиво Батуринське 281  
 Пиво козацьке 282  
 Пиво коропське 65  
 Пиво чорне 196  
 Пиво чорне із лимоном 72  
 Пиріжки 59 165 176  
 Пирогои 172 179 178 197 209 232  
 Пирогои печені 209  
 Пирогои смажені 209  
 Пирогои у сметані 195  
 Писанки 169 170  
 Підвишень 139  
 Підлива із шафрану 198  
 Піскар 207  
 Піч 103 104 16 107 160 211  
 Плачинда 12 251 252 253  
 Плескана 253  
 Плетінки 59  
 Плотва 64  
 Пляшечка 72  
 Пляшка 100  
 Повидло 71  
 Покрови 172  
 Покуття 103  
 Полин 171  
 Полинівка 65  
 Полотки 253  
 Полуниця 71  
 Помідори 137  
 Помідори квашені 149  
 Помідори солоні 148  
 Порєбрина 253  
 Порося запечене 169 203 231 232  
 Порося фаршироване 77  
 Поросята 196  
 Поросятко 77  
 Поставець 76  
 Посуд глиняний 160  
 Поташці 72 253 254  
 Прісний хліб 59  
 Просо 59 129 131  
 Просол 61  
 Пуд 96 97 99  
 Пудинги 138  
 Пундики 195 233  
 Пундики полтавські 73  
 Путря 69 73 254  
 Пшениця 59 60 129 130 133 160  
 Пшоно 60  
 Редька 72 207  
 Решето 69 123 124  
 Ржана 65  
 Риба 58 60 140 187 207 235  
 Риба в'ялена 64 65  
 Риба варена 9 64  
 Риба жарена 203  
 Риба заливна 164 186  
 Риба запечена у глині 143  
 Риба із грибами 190  
 Риба копчена 64  
 Риба на стяблі 142  
 Риба печена 9 64  
 Риба солоня 64 65  
 Риба сушена 64 65  
 Риба томлена 8 143  
 Риба тушкована 176  
 Риба червона 141

Рижик 139  
 Рис 133  
 Різдво 211  
 Ріпа 136  
 Ріпа варена 61  
 Ріпа парена 61  
 Ріпа печена 61  
 Рогачі 108  
 Рогіз 71  
 Родзинки 181 187  
 Родини 175  
 Ромашка 171  
 Рушник 212  
 Рябинівка 78 265 276  
 Рябко 72  
 Рядовки 139  
 Рязанка 277  
 Садовина 58  
 Саламаха 67 72  
 Саламур 65 142 254  
 Салат із білої квасолі 189  
 Салати овочеві 230 231  
 Сало 69 71 79 196 234  
 Сало печене 176  
 Самогон 270 271  
 Свинина 64  
 Свинина печена 73  
 Свиняча голова 77  
 Свиняча голова до хрону 69  
 Свят-вечір 163  
 Свято першого снопа 174  
 Свято першої борозни 174  
 Сивуха 69 176 265  
 Сир 60 77 61 64 135 160 203 208  
 Сирівець 61 72 265 280 281  
 Сироп із меду 181  
 Сита 70 180  
 Сито 124  
 Сік березовий 265 266  
 Сік вишневий 198  
 Сік кленовий 265  
 Сік томатний 188  
 Сікера 266  
 Сіль 65 81 182  
 Сільниця 114  
 Січеники 235  
 Січеники із гороху 190  
 Скизка 73  
 Скородода 111  
 Скойці 100  
 Сластьони 71 94 96 255

Слив'янка 65 72265 276 284  
 Сливи 59  
 Сливи опішнянські 73  
 Слоїк 124  
 Смалець 64  
 Сметана 77 182 208  
 Смородинівка 284  
 Сніданок 9  
 Соки 62  
 Соління 197  
 Солод 60  
 Солом'яник 125  
 Соломаха 12 255 256  
 Сом 65 142 204 207  
 Сорок святих 168  
 Соуси 197  
 Софорки 255  
 Сочевиця 136  
 Сочевиця квашена 61  
 Сочиво 60  
 Спаса 171 172  
 Спирт виноградний  
 Спотикач 283 284  
 Стебло 65  
 Стерлядь 197  
 Стигня 96  
 Стіл 103 111 112 113  
 Стовпці 71 256 257  
 Стопка 100  
 Страви із яєць 235  
 Страви молочні 230  
 Страви пісні 181  
 Стрежети 197  
 Ступа 125  
 Судак 204  
 Сулія 72  
 Суп 9  
 Сухарі 65 67  
 Сухофрукти 181  
 Суш 61  
 Таратута 257  
 Тарілка 114 115  
 Тарілки кленові 69  
 Телятина 169 198 199  
 Терн 71  
 Тернівка 78 265 276  
 Тертка 126  
 Тертуха гетьманська 284  
 Тетеря 60 65 72 257  
 Тиква 72  
 Товченики 257

Товчок 89 90  
 Толокно 258  
 Толпки 100  
 Третєпробна 265  
 Тюря 62  
 Узвар 62 164 176 187 209  
 Узвар 277  
 Урда 215 258 259  
 Фіги 76  
 Форель 64  
 Фунт 96 97 99 100  
 Хата 102  
 Хліб 74 75 88 79158 160 161 169 174 176  
 177 178 181 195 206 207 210 211 212  
 Хліб житній 60 80 210  
 Хліб і сіль 75  
 Хліб кислий 61  
 Хліб на меду 87  
 Хліб обмінений 74  
 Хліб пшеничний 210  
 Хлібина 211  
 Хлібна лопата 106 126  
 Хліб-сіль 212  
 Хляки 235  
 Хміль 211  
 Холодець 176 195  
 Хрести 159  
 Хрести із тіста 167  
 Хрещення 167  
 Хрін 136 170 186 199 208  
 Хрін із квасом 72  
 Царгородська 65  
 Цеберко 68  
 Центнер 100  
 Цибуля 64 79 136 160 169 183 184 185 208  
 Цибуля зелена 77  
 Цибуля квашена 149  
 Цукати 181  
 Цукерки 165  
 Цукор 137 181  
 Цукор 77  
 Чабер 138  
 Чай 59 64 96 277 278  
 Чарка 175  
 Часник 65 71 136 208  
 Частка 96 97 99  
 Чверть 98 100  
 Чвирк 265  
 Черв'ячки 259  
 Череда 171  
 Черінь 211

Черкаське вино 267  
 Четверик 100  
 Чивилдиха 265  
 Чорнослив 187  
 Шапран 71  
 Шапранівка 270  
 Шафран 87  
 Шинка 235  
 Шишки 157  
 Шишки 177 178  
 Шнапс 268  
 Шпундра 7 12 259  
 Шпундра 73  
 Штоф 100  
 Шука фарширована 197  
 Шулики 59 69 171 195 236  
 Шулики з маком і медом 209  
 Шуляки 7  
 Шухи 189  
 Щебрушка 208  
 Щедрування 165  
 Щерба 12 142 207 260 261  
 Щука 64 207  
 Щука фарширована 207  
 Щучина 207  
 Юшка 61 64 208 209 236  
 Юшка грибова 164 184  
 Юшка з риби 176  
 Юшка із картоплі 79  
 Юшка із хляками 72  
 Юшка по-боровицьки 10  
 Юшка по-мошенські 10  
 Юшка рибацька 204  
 Юшка рибна 65  
 Яблука 64 167  
 Яблука мочені 152  
 Яблука сушені 187 209  
 Ягоди 71 208  
 Яешня 71  
 Яйця 170  
 Яйця крашені 77  
 Яйця круті 71  
 Яйця курячі 135  
 Яловичина 198 199  
 Яловичина 64  
 Ярмарок 89 90  
 Ячмінь 59 129 131

## ІМЕННИЙ ПОКАЖЧИК

Алепський П. 89  
 Алепський Павло 87 89 101 303  
 Антонович В. 18 22 289 299  
 Антоновський М. 52 54  
 Артюх Л. 20 25 82 85 101 127 154 192  
 236 237 256 261 262 263 272 285 287  
 299 302 305 306  
 Бабак М. 296  
 Багалій Д. 289  
 Байда О. 296  
 Бантиш-Каменський Д. 53 56 299  
 Барвінок Г. 115  
 Бедзик Д. 116  
 Бедзик Ю. 111  
 Безпалій В. 295  
 Безусенко Л. 262 305  
 Бельський М. 48  
 Біднов О. 45  
 Білодід І. 127  
 Білодід І. 304  
 Біляшівський М. 289  
 Бобринські 289 294  
 Болтін І. 51 52 53 56 299  
 Боплан Г.Л. де 20 24 66 82 192 198 205  
 256 262 264 285 264 285  
 Брюховецький В. 296  
 Бульба Т. 45  
 Бусел В. 285  
 Бутенко Л.Н. 214 286  
 Бучинський І. 55 299  
 Вересай О. 108  
 Верменич Я. 22 299  
 Винар Л. 56 299  
 Вишня О. 108 122  
 Власюк П. 296  
 Вовк Хв. 263 285  
 Вовк Хв. 299 300  
 Вовчок М. 110  
 Воков Ф. 101 300  
 Волконський С. 294  
 Володимир Великий 264  
 Володимир Мономах 19 23 61 82 302  
 Воронцов В. 294  
 Воропай О. 192 300  
 Воскресенко С. 125  
 Георгієвський М. 236 300  
 Герасим'юк О. 5 6  
 Глібов Л. 119  
 Голиш Г. 293  
 Голиш Л. 293  
 Головка А. 111 114 115 118 125  
 Гончар О. 122  
 Горбик В. 18 22  
 Горбик В. 300  
 Горленко В. 287 302  
 Горленко Ф. 54 57 85 101 300  
 Граб'янка Г. 19 23 129 154 256 262 302  
 Грабовська Г. 296  
 Грибенко В. 295  
 Грінченко Б. 255 262 304  
 Грозний І. 99  
 Грушевський М. 18 20 22 24 34 35 48  
 50 55 56 60 82 289 300  
 Грушевський Марко 296  
 Гулак-Артемівський П. 119 289  
 Гулак-Артемівський С. 294  
 Давидов В. 294  
 Даль В. 269  
 Даренська В. 20 24 127 265 285 300  
 Демиденко М.С. 143  
 Демуцький П. 295 296  
 Денисенко Л. 236 305  
 Димінський А. 246  
 Діброва О. 55 56 300  
 Хвойка В. 56  
 Дозорець В. 306  
 Долецький В.Ю. 202  
 Доманицький В. 294  
 Донченко О. 121 123  
 Дорошенко Д. 56 128 154 300  
 Дорошенко О. 296  
 Дорошенко П. 40 46  
 Драй-Хмара М. 294  
 Думитрашко К. 295  
 Енгельгарти 294  
 Єлизавета І 268  
 Єлін Ю. 154 300 301  
 Єфименко О. 289  
 Єфремов О. 294  
 Жайворонок В. 20 24 127 301  
 Желоваго Л. 6  
 Желудов В. 295  
 Зажирко М.П. 286  
 Залізник М. 297  
 Захаров В. 295  
 Здоровега Н. 192 301  
 Зерова М. 154 300 301  
 Іваніщенко Л. 286

Іванченко М. 85 101 300  
 Івасюк І. 41  
 Івшина Л. 5 6 22 305  
 Їжакевич І. 295  
 Ільченко О. 118  
 Каленюк С. 101 301  
 Калиновський Г. 192 301  
 Калнишевський П. 282  
 Каманін І. 56301  
 Каневський А. 301  
 Кантакузени 294  
 Карамзін М. 52 53 54 56 301  
 Карсекіна В. 237 301  
 Качура Я. 116  
 Квітка-Основ'яненко Г. 107 111 114 121  
 Клиновецька З. 20 24 238 250 252 259  
 261 262 263 287 301  
 Ключевський В. 28 55 301  
 Коваленко В. 290  
 Коваль Л. 295  
 Коз'яков С. 301  
 Козаченко В. 118 124  
 Козаченко О. 269 285301  
 Конвой В. 192 301  
 Кошиленко О. 109  
 Корж Н. 20 24 262 287 301  
 Корінний Н. 56 301  
 Корнійчук О. 109 121 122  
 Косміна Т. 127 237 261 266 305  
 Косовенко М. 262 287 304  
 Костомаров М. 20 24 62 82 301  
 Котляревський І. 21 25 82 68 69 109  
 114 116 118 123 179 180 192 239 255  
 259 262 269 285 302  
 Коцюбинський М. 111 114 115 121 124  
 Кошиць О. 295 296  
 Кравець Я. 299  
 Кримський А. 8 9 20 22 24 82 79 80 302  
 Крип'якевич І. 34 35 56 302  
 Кропивницький М. 117  
 Куновська О. 16 22 303  
 Кучер В. 108 115 120 125  
 Лаврова В. 243 261 302  
 Ле І. 118  
 Лисенко І. 296  
 Литвин М. 129 154 302  
 Лозко Г. 277 285 302  
 Лопухін А. 91  
 Лопухіни 295  
 Лундін Ю. 295  
 Лушпа В. 154 300  
 М'юнцер С. 129 154  
 Макарій 87 101 303  
 Макаруч О. 20 25 127 237 302  
 Маковський В. 89  
 Максимович М. 18 22 53 54 56 289  
 294 302  
 Маловичко С. 22 302  
 Мареш Т. 22 302  
 Мариновський Ю. 293  
 Маркевич М. 20 24 76 77 82 192 227  
 234 237 238 241 242 243 246 256 258  
 261 265 285 287 302 303  
 Маркович Я. 54 56 65 82 302  
 Мартинова О. 296  
 Марчук С. 5 6  
 Маховський В. 84  
 Мельман М. 300  
 Мельман О. 236  
 Мельниченко В. 293  
 Менделєєв Д. 269  
 Мирний П. 109 110 111 115 121 124  
 Мироненко О.А. 204  
 Мовчан В. 293  
 Мордовець Д. 118  
 Москалюк М. 91 101 302  
 Муркос А. 304  
 Мухлинський А. 20 24 82 303  
 Мюллер Л. 129 154  
 Muller L. 303  
 Munster S. 303  
 Наулко В. 85 101 302  
 Недоступ 193  
 Недяк В. 296  
 Нерубайський І. 293  
 Нечуй-Левицький І. 21 25 78 82 107 108  
 109 110 117 118 119 120 121 125 126 194  
 205 206 237 251 262 289 294 303  
 Нижегородський І. 266  
 Номис М. 110 116  
 Олександр 48  
 Олійник К. 20 25 127 237 303  
 Олійник М. 116  
 Осьмачка Т. 294  
 Падалка І. 296  
 Панч П. 119  
 Первомайський Л. 123  
 Перехрест О. 293  
 Плашкевич М. 296  
 Полевой Н. 53 56 303  
 Полонська-Василенко Н. 289  
 Пономаренко М. 56 290 303

Пономарьов А. 127 237 256 261 263 305  
 Потапенко Л. 101  
 Потебня А. 192 303  
 Потоцький Ф. 294  
 Похльобкін В. 20 24 237 266 267 285 303  
 Приліпко М. 293  
 Пустовойт Г. 295  
 Пшеничний М. 290  
 Радченко Ю. 295  
 Рєпін І. 194 199  
 Рибаків Б. 35  
 Рігельман О. 52 54  
 Розсолота І. 193  
 Романюк Н. 101  
 Романюк Н. 304  
 Руденко М. 115  
 Рябокляч В. 122  
 Саввопуло Б. 295  
 Сварник І. 306  
 Святослав 265  
 Седов В. 34 304  
 Сергієнко Г. 56 304  
 Сердюк А. 290  
 Сизоненко Г. 290  
 Сизоненко Ф. 290  
 Симиренко 289 294  
 Симоненко В. 294  
 Сікорський М. 18 23 290 304  
 Скальковський А. 194 205 304  
 Скрипка Л. 301  
 Скрипник Г. 101 305  
 Скрипник П. 18 22 300  
 Скуратівський В. 192 263 304  
 Смирнова Ж. 20 24 262 287 304  
 Смілянський Л. 119  
 Смолій В. 18 22 49 56 293 304  
 Смолянський Ю. 295  
 Сокол І. 237 304  
 Соловійов С. 52 56 304  
 Соса П. 290 293  
 Спіцин А. 34 56 304  
 Ставицький О. 276  
 Стадник К.К. 216  
 Стадник О. 296  
 Старицький М. 21 25 196 205 289 294 295 304  
 Старовойт Л. 20 24 262 287 304  
 Стельмах М. 109 110 114 115 117 123 125  
 Стеценко К. 295 296  
 Стороженко О. 56 119 305  
 Супрунов В. 295  
 Суховий М. 292  
 Таранець С. 305  
 Таранець С. 91 101  
 Тарновецький І. 92  
 Татіщев В. 52 53 56 305  
 Теліженко М. 296  
 Теліженко О. 296  
 Тимошенко Ю. 292  
 Тичина П. 110  
 Тканко О. 290  
 Ткач Д. 111  
 Ткачук Т. 192 305  
 Толочко П. 35  
 Томчаний М. 109  
 Тохтамиш 266  
 Тригуб В. 285 305  
 Тронько П. 7 18 22 290 305  
 Трутовський К. 195  
 Тулуб З. 121  
 Українка Л. 117 121  
 Фігурний Ю. 205 305  
 Франко І. 108 110  
 Фундуклей І. 91  
 Хвойка В. 289 305  
 Хижняк А. 120  
 Хмельницький Б. 40 42 43 46 292 294  
 Холодний Яр 297  
 Циганенко В. 237 305  
 Чабан А. 18 22 23 24 27 55 82 290 293 302 305  
 Черевко О.В. 292  
 Чорнобривець С. 117  
 Чубинський П. 246 263 305 306  
 Шаброва С. 154 300  
 Шадура О. 236 300  
 Шафонський О. 52 54  
 Шевченко Т. 74 75 82 121 289 290 291 294 296 306  
 Шекера І. 56 306  
 Шелухін С. 295  
 Шем'яківський О. 236 300  
 Шмаглій Н. 306  
 Шпаковська Т. 263 305  
 Шрам С. 192  
 Юркевич П. 289 295  
 Ющенко В. А. 292  
 Яворницький Д. 18 20 22 24 94 101 193 247 256 261 262 289 306  
 Яковлів А. 295  
 Яновська Л. 108  
 Яновський Ю. 117 119 121 126  
 Яхненки 295  
 Ящуржинський Хр. 192 306

## ГЕОГРАФІЧНИЙ ПОКАЖЧИК

Азовське море 35  
 Англія 15  
 Атаманський парк 291  
 Ахматові слободи 52  
 Базель 303  
 Безбородьки, Драбівський р-н 202  
 Безбородьки, Драбівський р-н 21  
 Бердичівський повіт 91  
 Бережне 95  
 Бештау 52  
 Білоцерківська рівнина 30  
 Богодухівка, Чернобаївський р-н 176  
 Богуслав 93  
 Богуславський р-н 18  
 Боровиця, Чигиринський р-н 204  
 Брацлавщина 50  
 Букрин, Канівський р-н 297  
 Буртівське урочище 291  
 Бучак, Канівський р-н 297  
 Бьєрк  
 Васильківський повіт 91  
 Ведмедівка, Чигиринський р-н 91 93  
 Велике князівство Литовське 288  
 Великий хутір, Драбівський р-н 21 296  
 Вереміївка, Чернобаївський р-н 256 296  
 Версаль 7  
 Виграїв, Корсунь-Шевченківський р-н 294  
 Вись 29  
 Вишнопіль, Тальнівський р-н 295  
 Візантія 62  
 Вільшанка 29  
 Вільшанка, Корсунь-Шевченківський р-н 195  
 Возвиженський ярмарок 95  
 Волинська губернія 92  
 Волинь 51  
 Волость 37  
 Ворскла 29  
 Гірський Тікич 29  
 Гнилий Ташлик 29  
 Гнилий Тікач 29  
 Голоківка, Чигиринський р-н 296  
 Городище 94  
 Григорівка, Канівський р-н 297  
 Давньоруська держава 288  
 Деньги, Золотоніський р-н 295  
 Десна 35  
 Дикий хутір, Чигиринський р-н  
 Дніпро 13 27 29 32 38 93 239  
 Дніпропетровськ 205 304  
 Дніпро-Тясминський район 30  
 Дністер 33 35  
 Доброводи, Уманський р-н 33  
 Донецьк 305  
 Душенина 11  
 Європа 35  
 Жашків 92  
 Жашківщина 8  
 Житомир 304  
 Жорнокліви, Драбівський р-н 296  
 Закревський бір 291  
 Запоріжжя 39  
 Запорізька Січ 38 42 45 49 194 253 267  
 Західний Буг 35  
 Звенигородський повіт 91  
 Звенигородський район 8  
 Звенигородщина 9 13  
 Златопіль 93  
 Знам'янка 123  
 Знам'янський р-н 18  
 Золотоноша 29 89  
 Золотоношка, Драбівський р-н 296  
 Іллінська церква 292  
 Ірдинка 29  
 Іркліів, Чернобаївський р-н 8 21  
 Кабарда 32 53  
 Кагарлицький р-н 18  
 Казахстан 11  
 Кам'яна дубина 204  
 Кам'янський державний заповідник 290  
 Кам'янський р-н 176  
 Канів 33 52 290  
 Канівське водосховище 29  
 Канівське пасмо 30  
 Канівське староство 45  
 Канівський повіт 91 93  
 Канівський природний заповідник 291  
 Канівський р-н 292

Канівські гори 29 297  
 Керелівка, Звенигородський район 104  
 Київ 6 36 51 127 285 299 300 301 302 303 304 305 306  
 Київська губернія 91  
 Київська держава 44  
 Київська земля 27  
 Київська Русь 36 45 62 180 211 275  
 Київський повіт 91  
 Київщина 18 33 35  
 Кіровоградщина 18  
 Кліщинці, Чернобаївський р-н 8  
 Козацька держава 41  
 Корсунщина 195  
 Корсунь 196 292  
 Корсунь-Шевченківський 214  
 Корсунь-Шевченківський державний заповідник 290  
 Краків 12  
 Кременчуцьке водосховище 29  
 Кремль 266  
 Кримське ханство 37 38 44  
 Курське князівство 52  
 Куцівські ліси 123  
 Липецьке князівство 52  
 Липівський орнітологічний заповідник 291  
 Липовецький повіт 91  
 Лисянка 214 286  
 Литва 37 38 44  
 Литовсько-Руська держава 45  
 Лівобережжя 13 42  
 Лівобережний район 30  
 Ліпляве, Канівський р-н 295 297  
 Лісостеп 33  
 Ломовате, Черкаський р-н 258  
 Лука, Канівський р-н 297  
 Лукашівка, Чернобаївський р-н 204  
 Львів 127 299 301 302 306  
 Майданецьке, Тальнівський р-н 33  
 Маньківщина 13  
 Медведівка, Чигиринський р-н  
 Миронівський р-н 18  
 Мліїв, Городищенський р-н 297  
 Мокра Калигірка 91  
 Молдавія 37  
 Молдова 249  
 Моринці, Звенигородський район 103 213 291  
 Москаленки, Чернобаївський р-н 21  
 Москва 266 285 299 300 301 303 304  
 Московська держава 37 42 44 46 267  
 Московське царство 42 43  
 Мотронинський монастир 297  
 Мошенська діброва 291  
 Мошни, Черкаський р-н 21  
 Мошни, Черкаський р-н 29  
 Мошногірський кряж 29  
 Національний історико-етнографічний заповідник «Переяслав» 290  
 Національний історико-культурний заповідник «Батьківщина Шевченка» 289  
 Національний історико-культурний заповідник «Чигирин» 288  
 «Софіївка» 291  
 «Стара Умань», державний заповідник 291  
 «Трахтемирів», державний заповідник 291  
 «Трипільська культура», державний заповідник 291  
 Низ 39  
 Німеччина 16  
 Нова Зеландія 11  
 Новомиргородський р-н 18  
 Одеса 301  
 П'яна річка 266  
 П'ятигір'я 52  
 Переяслав 271  
 Переяславська волость 27  
 Переяслав-Хмельницький 290  
 Переяславщина 18  
 Петропавлівка, Городищенський р-н 21  
 Південний Буг 33 35  
 Північна Америка 11  
 Північний Кавказ 54  
 ПНР – 267  
 Побужжя 50  
 Поділля 35  
 Подільська губернія 92  
 Подніпров'я 28 37  
 Полісся 179  
 Полтава 301  
 Полтавщина 68  
 Полянська земля 27  
 Польська держава 39 45  
 Польща 37 38 42 43 44 46  
 Поросся 28

Пороська лінія міст 297  
 Посуля 28  
 Посульська лінія міст 297  
 Посупійська лінія міст 297  
 Прилуки 89  
 Притикицький район 30  
 Просеред, Канівський р-н 297  
 Прохорівка, Канівський р-н 297  
 Псьол 29  
 Пшеничники, Канівський р-н 297  
 Радомишльський повіт 91  
 Річ Посполита 38 40 42 43  
 Романівка, Тальнівський р-н 287  
 Російська держава 51  
 Росія 29 196 194 269  
 Русь 33 47 97 98 99  
 Руська земля 28 37  
 Руська Поляна, Черкаський р-н 13 21 216  
 Русько-полянський ботанічний заповідник 291  
 Сагунівка, Черкаський р-н 13 21 258  
 Санкт-Петербург 299 303 306  
 Середнє Подніпров'я 28 37  
 Середня Наддніпрянщина 28 37  
 Січ 39 193  
 Січ 39  
 Сквирський повіт 91  
 Скіфія 32  
 Скородистик, Чернобаївський р-н 286  
 Сміла 94  
 Сріблянка 29  
 Станова 204  
 Стеблів, Корсунь-Шевченківський р-н 8 21  
 Степ 33 38  
 Стецівка Чигиринський р-н 227  
 Суботів, Чигиринський район 105 296  
 Сула 29  
 Сулинський ландшафтний заповідник 291  
 Супій 29  
 Таганча, Канівський р-н 94  
 Тальнівський р-н 292  
 Тальнівщина 287  
 Тальянки, Тальнівський р-н 33  
 Тарасів обрії 291  
 Тарашанський повіт 91 92  
 Телупино, Кам'янський р-н 91  
 Трахтемирів, Канівський р-н 29 297  
 Трахтемирівський регіональний ландшафтний заповідник 291  
 Трубіж 29  
 Тубільці, Черкаський р-н 13 21 204  
 Туреччина 37 38 44  
 Тягиня 48  
 Тясмин 29  
 Тясмино-Вільшанський район 30  
 Україна 32 33 35 37 44 47 48 49 51 86 88 89 194 198 210 249 267 269 288  
 Українська козацька держава 42 288  
 Уманський краєзнавчий музей 290  
 Уманщина 13  
 Успенський собор 292  
 Франкфурт 303  
 Франція 15  
 Харків 127 285 300 306  
 Херсонська губернія 92  
 Холодний Яр 291  
 Христинівка 8  
 Центральна Україна 41 46 51 287  
 Чайки, Корсунь-Шевченківський р-н 195  
 Червона Слобода, Черкаський р-н 13  
 Черкаси 7, 33 54 89 290 296 302 305  
 Черкаське староство 45  
 Черкаський край 8  
 Черкаський музей «Кобзаря» 291  
 Черкаський повіт 91 93  
 Черкаський субір 29  
 Черкащина 18 33 201  
 Чернівці 285 305  
 Чернігів 59 300  
 Чернігівщина 35  
 Чигирин 6 39 41 42 43 46 216 295  
 Чигиринський повіт 91 93  
 Чигиринщина 5 6 8  
 Чорна Кам'янка, Маньківський р-н 216  
 Чорне море 33  
 Чернобаївщина 13  
 Чудов 267  
 Чумгак 29  
 Шевченківський національний заповідник 288  
 Шевченкове, Звенигородський р-н 291 297  
 Шуляцьке болото 291  
 Щербанівка 123



Наукове видання

**АНАТОЛІЙ ЮЗЕФОВИЧ  
ЧАБАН**

**ЩЕДРИЙ СТІЛ СЕРЕДНЬОЇ  
НАДДНІПРЯНЩИНИ**

**Монографія**

***В авторському редагуванні***

*Технічний редактор,  
обкладинка  
Оригінал-макет,  
коректор*

С. А. Кандич

С. Г. Кандич

Здано до набору 15.03.2017. Підписано до друку 20.04.2017.  
Формат 60x84/16. Друк офс. Папір офс.  
Гарнітура Petersburg C.  
Обл. вид. арк. 18,95. Умов. друк. арк. 18,60. Вид. №308  
Зам. №16. Наклад 100 прим.

**“Вертикаль”**

**Видавець та виготівник ФОП Кандич С. Г.**

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи  
до державного реєстру видавців, виготівників і розповсюджувачів  
видавничої продукції ДК №1335 від 23.04.2003 р.  
18000, м. Черкаси, вул. Б. Вишневецького, 2, оф. 6  
тел. (0472) 50-07-63, 067-292-21-83, 066-289-47-18  
E-mail: vertical2003@ukr.net

**Друк ФОП Кандич С. Г.**

18000, м. Черкаси, вул. Б. Вишневецького, 2, оф. 6  
тел. (0472) 50-07-63, 067-292-21-83