

Міністерство освіти і науки України
Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка
Економічний факультет
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Дипломна робота магістра

на тему:

**«Українська кухня Подільського регіону:
становлення, особливості, розвиток»**

Виконала: студентка II курсу
ОС «магістр», GRS1-M19 групи
Спеціальності 241 Готельно -
ресторанна справа
Дудар Іванна

Науковий керівник:
д.іст.н., професор, завідувач
кафедри туризму та готельно-
ресторанної справи
Баженова С.Е.

Рецензент: к.іст.н., доцент,
Баженов О.І

м. Кам'янець-Подільський
2020 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ВИТОКИ І ОСНОВА УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ.....	6
1.1. Історія української кухні.....	6
1.2. Основна сировина української кухні.....	19
1.3. Буденна їжа українців Поділля	38
РОЗДІЛ 2. СВЯТКОВА І ОБРЯДОВА ЇЖА.....	54
2.1. Святкові страви української кухні.....	54
2.2. Обрядові страви української кухні.....	65
РОЗДІЛ 3. ОСОБЛИВОСТІ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ ПОДІЛЬСЬКОГО РЕГІОНУ	74
3.1. Подільська кухня – кухня взаємовпливів семи культур.....	74
3.2. Традиційні страви української кухні.....	85
РОЗДІЛ 4. НАЦІОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНІ ТРАДИЦІЇ ХАРЧУВАННЯ В СУЧАСНИХ УКРАЇНСЬКИХ РЕСТОРАНАХ.....	93
4.1. Сучасні етнічні ресторани української кухні.....	93
4.2. Нормативна база діяльності підприємств громадського харчування.....	97
ВИСНОВКИ.....	106
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	108
ДОДАТКИ.....	113

ВСТУП

Весь світ сьогодні живе в умовах глобалізації, яка охопила всі сфери людської діяльності: економіку, політику, культуру, що стало реальною загрозою існуванню національної держави.

Однак, останнім часом гомогенізація культурних практик і формування мультикультурної спільноти, що в якійсь мірі підриває основи національної культури, а як наслідок – національної держави, нашою хуюються на все більш відвертий опір. У багатьох країнах це спричиняє появу консервативно-націоналістичних рухів. Та й самі національні держави докладають чимало зусиль, спрямованих на підтримку національної культури.

Останніми десятиріччями спостерігається прагненнями місцевих та регіональних спільнот опанувати глобалізацію шляхом створення відповідного соціокультурного і національного антуражу. Адже культуру минулого, як свідчить густота і розмах «меморіальних практик» – появи різних музеїв, святкування історичних дат, зусиль зі збереження пам'яток старовини, повернення до своїх коренів, зокрема до національної кухні, сьогодні помірно зріс.

Кожен регіон України має свої, лише йому характерні особливості, в тому числі і кулінарні. Не є винятком і подільський, якого репрезентує дана магістерська робота.

Актуальність досліджуваної теми зумовлена посиленням уваги до свого, національного надбання – української кухні Подільського регіону, яка розвивалась на основі історичної долі і традицій цього краю.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Спеціальних комплексних публікацій з історії розвитку національної кухні окремих регіонів немає. Однак, це не свідчить про відсутність інтересу з боку дослідників.

У 80-ті роки вийшов ряд кулінарних збірників за редакцією Дарії Цвек, де представлені страви української кухні за регіонами [55]. В 90-х роках в Харкові серію «Кулинарное искусство народов мира», за редакцією А.Д.Мільської, де в збірнику «Украинская кухня» у передумові твердиться,

що Україна не мала своєї кухні, що вона (кухня) почала формуватись лише на початку XIX ст. під впливом російської, що, на нашу думку, має політичний підтекст [56].

На межі тисячоліть посилюється науковий інтерес до феномену української кухні, яка, пройшовши значний історичний шлях, зберегла свою унікальність.

На увагу заслуговує 3-томна монографія Георгія Кожолянка «Етнографія Буковини» [24], в якій детально висвітлюється народна їжа, принципи її приготування.

Цікавими є праці О.М.Варипаєва, Л.М.Варипаєвої [5], М.П.Мальської [28], О.Щербаня [59], Л.М.Яцун [60] та ін.

Аналіз наукових праць вказує на пошук шляхів подальшого розвитку української кухні і висвітлити особливості Подільського регіону.

Мета роботи полягає у висвітленні витоків і основ української кухні, особливостей української кухні подільського регіону та національно-культурних традицій харчування.

Відповідно до мети дослідження, були поставлені такі завдання:

- охарактеризувати витоків і основи української кухні;
- дослідити основну сировину української кухні;
- проаналізувати святкову і обрядову їжу подільського регіону;
- висвітлити особливості святкової та обрядової їжі подільського регіону;
- висвітлити національно-культурні традиції харчування в сучасних українських закладах харчування.

Об'єктом дослідження є українська кухня Подільського регіону, крізь призму її самобутності.

Предметом дослідження є окремі складові, що характеризують українську кухню: історія; сировина; буденні, святкові і обрядові страви; взаємовпливи інших національних кухонь Поділля, а також сучасні етноресторани України.

Методи дослідження. Для досягнення поставленої мети та розв'язання завдань у роботі використовувались такі методи наукового дослідження: аналізування, порівняння, систематизація та узагальнення.

Інформаційною базою дослідження були: історична література та матеріали археологічних досліджень, кулінарні довідники, інші інформаційні джерела за визначеною тематикою.

Апробація результатів роботи. Основні положення та результати дослідження доповідались і мали позитивну оцінку на засіданні проблемної групи «Кулінарна етнологія», на VIII науково-практичній конференції студентів та молодих вчених (м. Кам'янець-Подільський, 2020 р.).

Структура та обсяг роботи. Робота складається зі вступу, чотирьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. Обсяг основного тексту роботи складає 107 сторінок.

У роботі 6 додатків, список використаних джерел становить 60 найменувань.

Основні наукові результати, які визначають елементи наукової новизни, полягають в наступному:

1. Встановлено, що українська кухня має свою історію і починається вона з часів давньоруської держави, а не з XVIII ст., як стверджують російські дослідники
2. Висвітлена сировинна база продуктів харчування.
3. Вперше висвітлено взаємовпливи української кухні з кухнями інших етнічних груп, які проживали в Україні.
4. Описані традиційні страви української кухні.

Практичне значення результатів дослідження полягає в тому, що робота може бути використана при підготовці лекцій, лабораторних і семінарських занять.

ВИСНОВКИ

Народна їжа, як елемент матеріальної культури, виконує широкі суспільні функції і є також як соціальним, так і економічним фактором людського існування. В ній знаходять відображення соціально-економічні умови життя, культурна спадщина поколінь у рамках одного народу та у взаємозв'язках з сусідніми народами.

В даній роботі досліджена українська кухня Подільського регіону у всій її повноті та особливостями.

На підставі досліджених джерел та літератури встановлено, що українська кухня своїм корінням сягає вглиб історії і разом з українським народом пройшла всі етапи розвитку, поділяючись на буденну їжу простого народу і заможних прошарків населення, зазнаючи впливів кухонь країн-завойовників, але в основі залишаючись українською.

Встановлено, що основу української кухні становила сировина, яка була продуктом заняття українців: землеробства, скотарства, збиральництва, садівництва.

В роботі проаналізована святкова і обрядова їжа, яка характеризується значним багатством і різноманітністю. Вона займає особливе місце в сімейно-побутових обрядах (весілля, хрестини, поминки), календарних (Свята Вечеря, новорічна вечеря, великодня їжа). Елементи їжі, тут постають традиційними національними символами. Одним з таких символів є хліб – основа життя, його благополуччя.

Кожен регіон української кухні має свої особливості. Не є винятком і Подільський регіон, який на протязі багатьох століть був під пануванням Литви, Польщі, Росії. Українська кухня зазнала впливу чужоземних кухонь, вплинувши і на них, але в основі залишалась національною.

Різні кліматичні умови та історичні обставини спонукали до вироблення регіональних особливостей у раціоні українців, проте скрізь готують вареники (на Поділлі їх називають пироги), варять борщ, кутю, кашу, віддають перевагу свинині, печуть паски, пиріжки, фарбують крашанки.

Українська національна кухня гармонійно поєднує різні продукти тваринного і рослинного походження, використовує багато способів кулінарного оброблення. Традиції, пов'язані зі споживанням їжі, рецептура страв та їхній асортимент ґрунтується на тисячолітньому досвіді народу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Артюх Л.В. Повсякденна, святкова, обрядова їжа та напої. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://bizslovo.org/content/index.php/ru/koztvo/50-eda/264-povsyakdenna-i-svyatkovayizha.pdf>
2. Баженова С.Е. Кулінарна етнологія: навчальний посібник для студентів (напрямок підготовки 6.140101 Готельно-ресторанна справа) / С.Е.Баженова. – К-П: Кам'янець-Подільський національний університет ім. І.Огієнка, 2017. 246 с.
3. Баженов Л. В. Поділля в працях дослідників і краєзнавців XIX–XX ст.: Історіографія. Біобібліографія. Матеріали / Л.В. Баженов. Кам'янець-Подільський: Оіюм, 1993. С. 349–351 с.
4. Безлепкін Ю. В. Кухня народів світу / Ю. В. Безлепкін. Х., 2000.
5. Варипаєв О. М. Дослідження орієнтацій і принципів задоволення потреб споживачів на прикладі національного ресторану [Електронний ресурс] / О. М. Варипаєв, Л. М. Варипаєва // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. 2013. Вип. 1(2). С. 166–170. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/j-pdf/esprstp_2013_1\(2\)_26.pdf](http://nbuv.gov.ua/j-pdf/esprstp_2013_1(2)_26.pdf). (5)
6. Вітковська З. Особливості кухні народів світу / З. Вітковська. М., 2003.
7. Данилюк А. Г. Українська хата / А. Г. Данилюк. К. : Наук. думка, 1991. 110 с.
8. Дудка С.Р. Графо-аналітичне моделювання простору ресторанних комплексів / Дудка С.-Р.О. // Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв . Мистецтвознавство. Архитектура. 2013. № 3. С. 77–80. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/j-pdf/had_2013_3_20.pdf.
9. Едгар Петі Бограч та інші страви від бетяра. Л.: Клуб сімейного дозвілля, 2019. 80 с.
10. Енциклопедія історії України: в 5 т. [редкол.: В. А.Смолій та ін.] К.:Наукова думка, 2005. Т.3. 2005. 672 с.
11. Етнографія України / за ред. С. А. Макарчука. Львів: Світ, 1994. 520 с.

- 12.Євтух В. Б. Етнічність: енциклопедичний довідник / В. Б. Євтух. К.: Фенікс, 2012. 396 с.
- 13.Єрбоменко Г. В. Українська кухня / Г. В. Єрбоменко. Х., 2011.
14. Жадан Л. О. Кухні світу / Л. О. Жадан, А. І. Кривко. Х., 2011.
- 15.Звичаї нашого народу. Страви української кухні. К.: Генеза, 2019. 192 с.
- 16.Ірина Кобель Кулінарні секрети їмості Ірини. – Х.: Свічадо, 2016. 136 с.
- 17.Київ: Архитектурно-исторический очерк / М. Шулькевич, Т. Дмитренко. – [6-е изд., перераб. и доп.]. Київ : Будівельник, 1982. 448 с.
- 18.Кайндль Р. Гуцули: їх життя, звичаї та народні перекази (2001) / Раймунд Кайндль. – Чернівці: Молодий буковинець, 2001. 208 с.
- 19.Кирилюк О. Універсальні виміри української культури / Кирилюк О., Горський В., Парахонський Б. та ін. Одеса: Друк, 2000. 216 с.
- 20.Косміна Т. В. «Поселення, житло, забудова» / Т. В. Косміна // Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник / за ред. А. Пономарьова. Київ, 1993. 123 с.
- 21.Косміна Т. В. Сільське житло Поділля. Кінець ХІХ-ХХ ст.: Історико-етнографічне дослідження. / Косміна Т. В. К.: Наукова думка, 1980. 192 с.
- 22.Колошова С. Всеобщая кулинария. Древние традиции и современные рецепты. – М.: Эксмо, 2006. 512 с.
- 23.Ковалев М.І., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. М.: Экономика, 1988.
- 24.Кожолянюк Г.К. Етнографія Буковини. Чернівці: Золоті литаври, 1999. С 279-325. (4)
- 25.Кюнцлі Р. В. Корчма та шинок як феномен співіснування євреїв і українців у культурно-художньому просторі українського села. Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку: зб. Наук. Пр. Рівненського державного гуманітарного університету / упоряд. В. Г. Витка- лов. Рівне: РДГУ, 2014. Вин. 20. Т. 2. С. 51-55.

26. Курочкін О. Свята й обряди календарного циклу [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://ethnography.national.org.ua/mynuvshyna/r19.html>
27. Леви-Стросс К. Мифологика. Сырое и приготовленное / Леви-Стросс К. Москва : Флюид, 2006. 400 с.
28. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [текст] : [підруч.] / Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Київ : «Центр учбової літератури», 2013. (6)
29. Мальська М. П. Основи туристичного бізнесу / М. П. Мальська, В. В. Худо, В. І. Цибух. К., 2004.
30. Масненко В. В. Українська хата / В. В. Масненко, В. Б. Ракшанов. – Черкаси: Брама-Україна, 2012. 190 с.
31. Макарчук С.А. Етнографія України: навчальний посібник / Святка та обрядова їжа. Львів: Світ, , 2004. 520 с.
32. Мирошниченко В.М. Украинская кухня (Серия: Кулинарное искусство народов мира). – Х.: СП «Каравелла», ИПО «Лианда», 1994. 335 с.
33. Махальська О. Страви світової кухні / О. Махальська. Х., 2010.
34. Нормативна база діяльності підприємств громадського харчування – Електронний ресурс. – Режим доступу: http://dl.khadi.kharkov.ua/pluginfile.php/35032/mod_resource/content/2/%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%90%D0%A2%D0%98%D0%92%D0%9D%D0%90%20%D0%91%D0%90%D0%97%D0%90.pdf
35. Ощипок І. М. Кухні народів світу / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь Львів, 2015
36. Практична енциклопедія української кухні / Упор. О.Скопненко, І.Ройтенберг. – К.: «Казка», «Аркаим», 2007. 208 с.
37. Педротті В. Кухні народів світу: Понад 500 найкращих рецептів.: Пер. з італ. – К.: Махаон-Україна, 2001. 636 с.

38. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. М. Центрполиграф, 2004.
39. Петросюк М. І. Корчма — як елемент громадського побуту подолян XIX століття. [Електронний ресурс]. URL: http://museum.vn.ua/articles/etno/petrosyuk_m_m_vnnitsya_korch.html.
40. Полікарпов І. С. Вироби народних промислів України / Полікарпов І.С., Стефанюк Є. М., Тимченко О. О. Львів: видавництво ЛКА, 2003. 306 с.
41. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлебкина. – М.: Центрполиграф, 2007. 975 с.
42. Практична енциклопедія української кухні / Упоряд. О. Скопненко, І. Ройтенберг. Київ: «Казка», 2007. 208 с.
43. Пошивайло О. М. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна) : автореф. дис... д-ра іст. наук спец. : 07.00.07 «Етнографія, етнологія і антропологія» / О. М. Пошивайло; Нац. акад. наук України, Ін-т нац. відносин і політол. Київ, 1995. 50 с.
44. Рецепты мировой кухни. / Под ред.. Н.А.Передерий. М.: Вечер, 2004
45. Сіцінський Євтим. Нариси з історії Поділля / Євтим Сіцінський // Вінниц. філ. Всенар. б-ки України при Укр. акад. наук, Каб. виучування Поділля. — У Вінниці: [б. в.], 1927- (3 друк. Укр. Акад. Наук). Нарис 1. Загальний огляд історії Поділля; Нарис 2. Передісторія Поділля. Він.: Світанок, 1927. 74 с.
46. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування / Я. М. Сало. Львів, 2005.
47. Степико М. Т. Буття етносу. Витоки, сучасність, перспективи / Степико М. Т. К.: Знання, 1998. 37 с.
48. Сучасні форми організації і роботи у ресторанному та готельному бізнесі / Усіна А. І., Кононенко Т. П., Полстяна Н. В., Халіна І. В. // Комунальне господарство городів: науч.-техн. сб. 2007. Вып. 75. С.453–459.
49. Сокол Т. Г. Основи туристичної діяльності / Т. Г. Сокол. К., 2006.

50. Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах / А. В. Сорокина. М., 2006.
51. Тимощук О.О. Історія міст і сіл Хмельниччини (за працями Ю.Й. Сіцінського і М. І. Теодоровича). Навчальний посібник / Упор. О. Тимощук. Хмельницький: Поліграфіст, 2011. 560 с.
52. Фельдман И.А. Кухня народов СССР. К.: Час. 1990.
53. Українські страви / Упорядник Фік Б. Н. Харків : Світовид, 2002.
54. Українська мала енциклопедія : 16 кн. : у 8 т. / проф. Є. Онацький. Буенос-Айрес, 1959. Т. 2, С. 449.
55. Українська кухня за ред. Д.Цвек. Київ: 1981. 400 с. (1)
56. Украинская кухня (Серия: Кулинарное искусство народов мира; Худо. В.М.Мирошниченко, - Х.: СП «Каравелла», ИПО «Лианда», 1994. 335 с. (2)
57. Циганенко В. О., Солових З. Х. Страви із фруктів та овочів. К. : Техніка, 1990.
58. Шалімов С. А., Шадура О. А. Сучасна українська кухня. — 4-те вид., стереотип. К. : Техніка, 1981. 271 с.
59. Щербань О. Глиняний чайник в культурі харчування українців / Олена Щербань // Вісник національної академії мистецтв. Львів : ЛНАМ, 2012. Вип. 23. С. 327–334. (7)
60. Яцун Л. М. Шляхи відродження кулінарної спадщини українського народу / Л. М. Яцун, К. В. Батаєва // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2010. – Вип. 1. – С. 681–687. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/jpdf/esprstp_2010_1_97.pdf. (8)