

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:
**«Етнічні кухні Поділля: історія, взаємовпливи,
сучасний стан»**

Виконала: студентка II курсу ОС
«магістр», GRS1–M18 групи
спеціальності: 241 Готельно-
ресторанна справа
Ленчицька Наталія Дмитрівна

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

Рецензент:
к.і.н., доцент,
доцент кафедри історії України
Задорожнюк А.Б.

м. Кам'янець-Подільський
2019 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ІСТОРИЧНІ ВІХИ ФОРМУВАННЯ ПОДІЛЬСЬКИХ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ.....	6
1.1. Історія Кам’янця-Подільського як центру Поділля.....	6
1.2. Історія формування української кухні, як основи національних кухонь Поділля.....	24
РОЗДІЛ 2. ФОРМУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ ПОДІЛЛЯ.....	38
2.1. Історія становлення та розвитку литовської кухні на Поділлі.....	38
2.2. Вірменська кухня на Поділлі: віхи історії становлення та її поява в регіоні.....	50
2.3. Єврейська кухня та національні традиції харчування.....	58
РОЗДІЛ 3. РОЗВИТОК ЕТНІЧНОЇ КУХНІ ПОДІЛЛЯ В ПЕРІОД ЗАВОЮВАННЯ ПОЛЬЩЕЮ, ТУРЕЧЧИНОЮ ТА РОСІЄЮ.....	64
3.1. Розвиток польської кухні на теренах Поділля.....	64
3.2. Турецький слід у розвитку Подільської кухні.....	78
3.3. Російська кухня на Поділлі.....	82
РОЗДІЛ 4. НАЦІОНАЛЬНІ КУХНІ – ОСНОВА ЗБЕРЕЖЕННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ.....	100
4.1. Подільська кухня – кухня взаємовпливів семи культур.....	100
ВИСНОВКИ.....	111
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ.....	113
ДОДАТКИ.....	118

ВСТУП

Протягом багатовікової історії українців, литовців, поляків, вірмен, євреїв, турків, росіян, які проживали на Поділлі сформувалась багатогранна матеріальна та духовна культура.

Зберігаючи свої характерні риси, свою традиційність, матеріальну та духовну культуру, як продукт певних соціально-економічних умов, тісно пов'язана з ними і під їх впливом, разом з іншими факторами в ході історичного процесу постійно видозмінювалась. Але, на відміну від змін соціально-економічного характеру, процеси в матеріальній і духовній культурі проходять дещо повільніше. Тому, як правило, традиційні формули і явища культури мають більшу стійкість і в часі переживають соціально-економічні умови, що їх покликали до життя.

Народна їжа, як елемент матеріальної культури, на сьогоднішній день мало досліджена. Якщо досліджувати кухню Поділля, то спостерігаємо сплав кухонь семи народів, які в різні часи проживали на теренах Поділля.

Отже, актуальність даної теми полягає в тому, щоб просліджувати взаємовпливи національних кухонь Поділля у створенні оригінальної подільської кухні і визначити перспективи використання подільської кухні у бізнесі.

Теоретичні та прикладні проблеми дослідження етнічних кухонь, які використовувалися на Поділлі, викладені в працях З. Вітківської, Г. Волощук і А. Нечепоренко, Л. Жадан, Ф. Зайцель, А. Кержер, М. Ковальова, Л. Сальникова, В. Пдротті, В. Похльобкіна, О. Кузьміної, В. Мірошніченко, А. Мільської, С. Шалімова, О. Шадури, В. Таборського та інших.

Незважаючи на те, що є певні напрацювання у даному напрямку, однак вони узагальнені, оскільки в Україні приділяється недостатньо уваги, саме дослідженню національних кухонь певних регіонів.

Метою даної роботи є дослідження національних кухонь етносів Поділля, їх взаємовпливи і створення на їх основі оригінальної кухні Поділля.

Для досягнення поставленої мети були сформульовані і вирішені такі

завдання:

- висвітлити історію Кам'янця-Подільського як центру Поділля, де формувалась самобутня подільська кухня;
- проаналізувати формування української кухні, як основи національних кухонь Поділля;
- проаналізувати історію становлення і розвитку литовської кухні на Поділлі;
- зробити огляд вірменської кухні;
- зробити огляд єврейської кухні;
- проаналізувати розвиток етнічної кухні Поділля в період завоювання Польщею, Туреччиною та Росією;
- показати взаємовпливи семи національних культур Поділля.

Об'єктом дослідження виступають національні кухні Поділля.

Предметом дослідження є взаємовпливи національних кухонь Поділля на основі української кухні.

Теоретичною та методологічною основою дослідження є сучасна теорія розвитку національної кухні, а також праці вітчизняних і зарубіжних вчених.

В роботі використані матеріали аналізу національних кухонь Поділля та їх взаємовпливу на основі української кухні. Історія розвитку національних кухонь подана у хронологічному порядку появи етнічних меншин на теренах Поділля.

Наукова новизна роботи полягає в дослідженні кухні національних меншин Поділля, які на основі взаємовпливів сформували оригінальну кухню Подільського регіону.

Основні наукові результати теоретичних і практичних досліджень, що визначають елементи наукової новизни, полягають в наступному:

1. Проаналізовано історичні передумови виникнення кухонь семи етнічних меншин на теренах Поділля.
2. Проаналізовано основи національних кухонь Поділля.

3. Проаналізовано взаємовпливи національних кухонь Поділля і визначено, що їх основою стала українська кухня.

Практична значимість результатів дослідження полягає в тому, що їх можна використати при створенні спеціалізованих закладів громадського харчування, при викладанні курсів з основ релігійної кухні.

Апробація результатів дослідження. Результати апробовано під час проведення VII науково-практичної конференції студентів та молодих вчених «Сталий розвиток України: проблеми і перспективи».

Робота складається зі вступу, чотирьох розділів, висновків, літератури, додатків; містить 125 сторінок друкованого тексту, в тому числі 7 додатків.

ВИСНОВКИ

В роботі досліджено історію Кам'янця-Подільського як центру Подільського регіону та на тлі історії висвітлено формування та взаємовпливи етнічних кухонь Поділля.

1. На основі археологічного та літописного матеріалу досліджено виток та становлення української кухні, яка стала основою етносів, які з різних причин оселилися на Поділлі, оскільки харчова сировина була українська.

2. Виходячи з хронології появи литовських етнічних меншин та вірмен, проаналізовано основи їх національних кухонь, технологію приготування страв. Встановлено, що литовська кухня в своїй історії має кілька етапів, починаючи від старолитовської і закінчуючи сучасною.

3. Доведено, що вірменська община, проживаючи замкнено, мимоволі зазнавала впливу української кухні, впливаючи одночасно на неї.

4. Проаналізовано витоки та історію єврейської кухні, описано найбільш популярні страви, і , що найцінніше – описані національні традиції харчування.

5. Проаналізовано розвиток етнічної кухні Поділля в період завоювання Польщею, Туреччиною та Росією.

Встановлено, що на теренах Поділля уже існувала розвинена українська кухня, що увібрала в себе елементи литовської та вірменської кухні. Литовська кухня для заможних верств була багата на м'ясні страви, які виготовлялись за спеціальною технологією і які користувались успіхом серед українців.

Вірмени, прийшовши на Поділля принесли свою технологію випікання хліба (лаваш), приготування м'яса способом тушкування.

6. Поляки привнесли свої страви, свої методи заготовки сировини, технологію приготування борошняних виробів та випічки.

7. 27 років панування турків на Поділлі привнесли сюди новий напій – каву, страву долма, як прообраз голубців та айран – на Поділлі сквашене молоко.

8. Нарешті 300-річне російське перебування в нашому краї,

характеризується масовим запозиченням уже оригінальної подільської кухні. Російська кухня не характеризується витонченістю і великою кількістю кулінарних витворів. Найбільш відомі страви, які мають російське коріння, це щі (наш капуста з спеціями, приправами) та білини, трансформовані в нас у налисники з різними смачними налисниками.

9. В роботі показано взаємовпливи національних кухонь, наведено перелік блюд, які носять характеристики блюд кількох культур, але назвати їх можна лише подільськими, що засвідчує про самобутній характер подільської кухні.

10. Констатовано, що на жаль, на Поділлі поки немає спеціалізованих закладів харчування подільської кухні, хоча перспективи і підґрунтя для цього існують.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ:

1. Азамат Рахимов Восточные сладости. – Изд-во «Феникс», 2014. 128 с.
2. Баженова С.Е. Кулінарна етнологія: навчальний посібник для студентів (напряом 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. Alma mater подільського краєзнавства (місто Кам'янець-Подільський – центр історичної регіоналістики ХІХ – початку ХХІ століть Наукове видання) /Л.В.Баженов. Кам'янець-Подільський: Оіюм, 2005. 416с
4. Баженов Л. В. Поділля в працях дослідників і краєзнавців ХІХ–ХХ ст.: Історіографія. Біобібліографія. Матеріали / Л.В. Баженов. Кам'янець-Подільський: Оіюм, 1993. С. 349 351 с.
5. Безлепкін Ю. В. Кухня народів світу / Ю. В. Безлепкін. – Х., 2000.
6. Биржаков М. Введение в туризм / М. Биржаков. – СПб., 2001.
7. Вітковська З. Особливості кухні народів світу / З. Вітковська. – М., 2003.
8. Волощук Г.А. Нечепоренко А.В. Особливості кухонь народів світу – К.: Техніка, 1992. 195 с.
9. Вірменська кухня [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<https://poshukach.com/search?fr=ps&gp=873300&q=%D0%B2%D1%96%D1%80%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0%20%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F&mr=g>
- 10.Гоца Е. Назви напоїв і приправ в українських говорах Карпат / Еріка Гоца // Сучасні проблеми мовознавства та літературознавства. — 2008. — № 12. С. 125-128.
- 11.Джироламо М. Італійська кухня / М. Джироламо. – Х., 2011.
- 12.Едгар Петі Бограч та інші страви від бетяра. – Л.: Клуб сімейного дозвілля, 2019. 80 с.
13. Єрмоєнко Г. В. Українська кухня / Г. В. Єрмоєнко. – Х., 2011.
- 14.Єврейська кухня: історія і традиції, класичні домашні традиції. – К.: Віват, 2014. 72 с.

- 15.Єврейська кухня [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%84%D0%B2%D1%80%D0%B5%D0%B9%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F
16. Жадан Л. О. Кухні світу / Л. О. Жадан, А. І. Кривко. – Х., 2011.
- 17.Зайцель Фаїна Єврейська кухня. – Х.: Видавництво «Ранок», 2010. 80 с.
- 18.Звичаї нашого народу. Страви української кухні. К.: Генеза, 2019. 192 с.
- 19.Історія Кам'янця-Подільського [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
http://kam-in.com.ua/index.php?Itemid=1&catid=1:2010-12-15-11-26-09&id=1:2010-12-06-09-53-09&option=com_content&view=article
- 20.Ірина Кобель Кулінарні секрети їмості Ірини. – Х.: Свічадо, 2016. 136 с.
21. Кержнер А: Традиції та побут євреїв України / Нариси з історії та культури євреїв України, Київ 2008, 275–299.
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. – 384 с.
25. Летопись самовидца о войнах Богдана Хмельницкого и о междоусобиях, бывших в Малой России по его смерти / под ред. О.М.Бородянского. – 1-е изд. – М.: В унив. Тип., 1846. 152 с.
- 26.Літопис Самовидця [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<https://shalash.dp.ua/index.php/9-biblioteka/9b-ukr-lit/1124-litopis-samovidtsya-litopis-grigoriya-grab-yanki-litopis-samijla-velichka-istoriya-rusiv>
- 27.Литовська кухня [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F

28. Мальська М. П. Основи туристичного бізнесу / М. П. Мальська, В. В. Худо, В. І. Цибух. – К., 2004.
29. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2-вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. 472 с.
30. Махальська О. Страви світової кухні / О. Махальська. – Х., 2010.
31. Мааріф Садек Східна кухня. – Х.Веста, 2011. 80 с.
- 32.Мирошниченко В.М. Украинская кухня (Серия: Кулинарное искусство народов мира). – Х.: СП «Каравелла», ИПО «Лианда», 1994. 335 с.
33. Морис Д. Все о французской кухне / Д. Морис. – Донецк, 2001.
34. Новженов Ю.М., Сопина Л.Н. Зарубежная кухня: Практ. пособие. – М. Высш. шк., 1990. 288 с.
- 35.Ольга Кузьмина Еврейская кухня. – К.: Клуб сімейного дозвілля, 2019. 42 с.
- 36.Ощипок І. М. Кухні народів світу / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь – Львів, 2015
- 37.Практична енциклопедія української кухні / Упор. О.Скопненко, І.Ройтенберг. – К.: «Казка», «Аркаим», 2007. 208 с.
38. Педротті В. Кухні народів світу: Понад 500 найкращих рецептів.: Пер. з італ. – К.: Махаон-Україна, 2001. 636 с.
39. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – М. Центрполиграф, 2004.
40. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлебкина. – М.: Центрполиграф, 2007. 975 с.
41. Польская кухня / серия: «Кулинарное искусство народов мира». В.М.Мирошниченко, Е.П.Таборский. – Х.: СП «Каравелла», 1993. 255 с.
42. Путівник. Хмельницька область / редкол.: ІКурус (голова) [та ін.]. – К.: Богдана, 2010. 320 с.
43. Польська кухня [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F

44. Русская кухня. Сост. А.Д.Мильська. – Х.: СП «Каравелла», ИПО «Лианда», 1994. 259 с.
45. Російська кухня [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<https://poshukach.com/search?fr=ps&gp=873300&q=%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%96%D0%B9%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0%20%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F&mr=g>
46. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування / Я. М. Сало. – Львів, 2005.
47. Сіцинський Євтим. Нариси з історії Поділля / Євтим Сіцинський // 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.
48. Сицинский Е. Й. «Исторические сведения о приходах и церквах Подольской епархии» / Е.Й. Сицинский. Каменец-Подольский: Тип.губ.правл, 1893. С.151-160.
49. Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах / А. В. Сорокина. – М., 2006.
50. Сокол Т. Г. Основи туристичної діяльності / Т. Г. Сокол. – К., 2006.
51. Тимощук О.О. Історія міст і сіл Хмельниччини (за працями Ю.Й. Сіцинського і М. І. Теодоровича). Навчальний посібник / Упор. О. Тимощук. Хмельницький: Поліграфіст, 2011. 560 с.
52. Тютюник А И., Новоженев Ю.М. Советская национальная и зарубежная кухни. – М. Высш. шк., 1977. 383 с.
53. Турецкая кухня. Том 16. – К.: Комсомольская правда, 2011. 72 с.
54. Турецька кухня [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
http://znaimo.com.ua/%D0%A2%D1%83%D1%80%D0%B5%D1%86%D1%8C%D0%BA%D0%B0_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F
55. Українські страви / Упорядник Фік Б. Н. — Харків : Світовид, 2002.
56. Українська мала енциклопедія : 16 кн. : у 8 т. / проф. Є. Онацький. – Буенос-Айрес, 1959. Т. 2, С. 449.

57. Украинская кухня (Серия: Кулинарное искусство народов мира; Худо. В.М.Мирошниченко, - Х.: СП «Каравелла», ИПО «Лианда», 1994. – 335 с.
58. Фельдман И.А. Кухня народов СССР. – К.: Час. – 1990.
- 59.Циганенко В. О., Солових З. Х. Страви із фруктів та овочів. — К. : Техніка, 1990.
60. Чудновский А. Д. Туризм и гостиничное хозяйство / А. Д. Чудновский. – М., 2000.
- 61.Шалімов С. А., Шадуро О. А. Сучасна українська кухня. — 4-те вид., стереотип. — К. : Техніка, 1981. 271 с.
- 62.Christian Teubner i Annette Wolter: Spezialitäten der Welt — köstlich wie noch nie. Das neue große Bildkochbuch für alle Anlässe. Gräfe und Unzer, 1991, ISBN 3-7742-5211-4
63. Kuchnia polska. Maria Librowska (red.). Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne, 1982. ISBN 83-208-0275-X.