

Анна Скоряк
(с. Дрижина Гребля
Кобеляцького р-ну
Полтавської обл.)

ХАРЧУВАННЯ І НАРОДНА КУЛІНАРІЯ ПОЛТАВЩИНИ: МИНУЛЕ ТА СУЧАСНІСТЬ

Народна їжа та харчування – важлива складова традиційної матеріальної культури. І хоча сьогодні значно змінилася система харчування міського і сільського населення, однак з'явилося чимало страв, які запозичені з різних континентів, усе-таки в повсякденному житті надається неабияка перевага національній кухні, звичним кашам, борщам, вареникам та іншим овочевим, борошняним і м'ясним наїдкам. Найбільше архаїчних елементів можна знайти саме в ритуальних стравах до календарних свят і сімейних обрядів. Характер і специфіка харчування етносу значною мірою залежать від спрямованості сільського господарства, основного та допоміжних занять населення, природно-географічних, культурно-побутових традицій на-

шого народу. 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 неабияким асортиментом смачних і надзвичайно корисних, поживних для організму людини страв. Деякі способи добування і зберігання продуктів, приготування з них страв і напоїв, що збереглися і до нашого часу, застосовувалися ще в добу енеоліту, ранніх слов'ян і Київської Русі.

На території Полтавщини найпопулярнішими є борошняні та круп'яні страви. Це – різноманітні каші, вареники, галушки, пиріжки тощо. У всіх частинах області, як і в інших регіонах країни, переважали в минулому і зберігаються досі такі способи при-

готування їжі, як тушкування та варіння. Також поширений спосіб смаження м'яса на відкритому вогні. Часто використовується і копчення м'ясних продуктів. Традиційно селяни харчувалися три рази на день. Це були сніданок, обід і вечеря. Улітку ж, як і колись, додається полуденок між обідом і вечерею. Для харчування родина збиралася переважно разом. Однак снідати та вечеряти члени сім'ї могли залежно від ступеня своєї зайнятості по господарству. Обід у селян був не лише символом вживання їжі, але й означав духовну єдність роду. Схожі традиції були і в тогочасному місті.

У повсякденні ці традиції вживання їжі значною мірою порушені. У містах вся родина збирається тепер за вечерею. У селах старші люди (переважно самотні) інколи сходяться до обіду із сусідами, але частіше обідають самі, «що Бог пошле». Молоді ж родини намагаються зберегти певні традиції спільного обіду.

Здавна харчування українців різнилося відповідно до пір року та свят, що на них припадали. А от в часи Голодомору 1932–1933 років населення Полтавщини вживало диких та домашніх тварин і птахів, їли котів, собак, диких голубів («дідусів»), горобців, ворон, мишей, жаб, їжаків, борсуків та дохлих тварин, що гинули в колгоспах; з рослинної їжі – кору, листя і цвіт липи та акації, спориш, подорожник, лободу, листя лопухів, шкірки картоплі, які товкли до стану половини та пекли з них коржикі, що називалися «макоржениками». Збирали та ховали від влади коло їдалень колгоспів та на смітниках гнилу картоплю, лушпиння, а весною робили із суміші лободи, рогозу, пасльону і коріння пирію «блинчики». Говорять, що коли в них додати дуже багато лободи, то людина, яка з'їсть цю страву, помре страшною смертю у великих муках. Також тогочасне населення Полтавської області вживало макуху, гичку буряків, жолуді, брагу, жом, запарену та перетерту полову.

Наприкінці ХІХ ст. люди навчилися виготовляти олію переважно з ріпаку, насіння льону, конопель, маку, а на початку ХХ ст. – частіше із соняшнику. Готували і зараз готують на свято і в будні вареники, галушки, млинці, коржі. Для начинки використовували солоний сир, до якого додавали сире яйце. Також начинкою слугували вишні, черешні, смородина, яблука, сало, капуста, печінка, товчена картопля з кропом і цибулею, малина, шовковиця.

У вигляді гарніру до соленої або в'яленої риби використовували варену в лушпинні

(«в козушку») картоплю, яку потім чистили і поливали олією. Також частою стравою була і є запечена на вогнищі картопля, яку потім вживають із салом, оцтом та цибулею. До речі, страви з картоплі донедавна не готували на Святий вечір перед Різдом і на поминальні обіди. Тепер ця традиція починає поволі руйнуватися.

Найпоширенішими і найулюбленішими були і є щоденні рідкі страви. Найперше місце серед них належить борщу. У різних сучасних закладах харчування його так і називають «український борщ». Також дуже поширеними стравами є грибні, рибні (уха), картопляні, горохові, круп'яні, перлові супи та капуста, «огірошник» (розсолник) і зелений борщ зі щавлем або кропивою. Вищезгадані страви переважають у системі харчування як сільських, так і міських жителів Полтавського регіону.

М'ясні страви готували здебільшого зі свинини. Зараз вона дещо поступилася місцем курятині, качатині, гусятині, а на півдні області – баранині, але все-таки залишається однією з улюблених у раціоні жителів Полтавщини. М'ясо переважно варили, тушкуювали, а рідше копчили на вишневій тирсі чи дровах. Запечені в печі грудинки, окости, ковбаси, шинки, кров'янки залишаються святковими стравами. Також відродилася традиція вживання свіжосолених ребер молодих поросят, які вимочували в розсолі. Такий самий рецепт посолу і сала. Раніше його зберігали у дерев'яних бочках, а зараз – у скляних банках. Рибні страви готували і готують принагідно, в основному на пости. На молоці варили різноманітні каші, галушки та локшину. Кисле молоко відтоплювали в печі (тепер – у духовці) на сир, до якого додавали свіжу сметану, а зараз – ще й родзинки чи інші сухофрукти (курагу, чорнослив, імбир тощо). Уживають його переважно для сніданку. Сухофрукти використовують нині ще й для приготування повсякденного й ритуального узвару (компоту) на Святий вечір.

Особливою стійкістю етнічних традицій вирізняється святкова та обрядова їжа. На Святий вечір готували пісну вечерю з дванадцяти страв. Зараз готують не завжди пісні страви. Та обов'язковою була і залишається пшенична кутя з фруктовим узваром. Напередодні Водохреща дотримувалися суворого посту, а після свята готували м'ясні страви щодня. За тиждень до Великого посту переходили на молочну їжу, варили вареники з сиром та пекли пиріжки, їли сир зі сметаного

та фруктами. На час Великого посту варили пісний борщ із квасолею та рибою, фруктові киселі, капусту, горох, картоплю «в кожушку» і запечену на вогнищі з салом чи олією, оцтом та цибулею. Варто зазначити, що в селах і містах області постилися за радянської влади переважно старші люди. Тепер же традиція посту починає поволі відроджуватися. До пісних харчів додалися різні вітчизняні й закордонні фрукти. На свято Сорока святих обов'язковими, як і раніше, є бублики. Особливо святочними стравами вирізнявся Великдень. У селах і містах випікали й досі печуть паски, запікають шинку, ковбаси, ребра, готують хрін з буряковим соком, фарбують лущинням цибулі яйця. Великодні страви, як колись, так і тепер, масово освячують у церквах. Розговляються вдосвіта, після освячення страв. Ця традиція збереглася і донині. На Маковія головною стравою залишається маковий рулет чи коржі, а на Спаса – печені пиріжки з яблуками, грушами, іншими фруктами. Вважалося, що мати, в якій померла мала дитина, не мала права вживати яблука до Спаса, бо на тому світі всім дітям будуть давати яблука чи подарунки, а її дитині ангели скажуть, що «твоє свиня з'їла».

На весілля колись готували декілька головних страв: гречану кашу з м'ясом, варену чи тушковану капусту, м'ясну печеню, пиріжки з сиром і ряжанкою, густий молочний чи фруктовий кисіль у тарілках. Наприкінці ХХ ст. весільні гостини перетворюються на

пишні застілля, а страви замінюються більш сучасними. До нашого часу зберігся коровай, весільні шишки та дивень. Вплив міста на приготування весільних страв у селі зараз є дуже відчутним.

На похоронах і поминках основною ритуальною стравою є канун (коливо), що його готують з рисової каші з медом і сиропом, до якого також останні кілька років стали додавати ще й родзинки. Окрім того, на поминальні обіди родичі намагаються готувати борщ, капустяк, голубці, варений горох, які називають «Сльозами Матері Божої». Останнім часом готують й інші страви, які раніше в таких випадках заборонялися. Однією з них є варена товчена картопля.

Отже, святкова й обрядова їжа, яку готували до найважливіших сімейних обрядів, побутує набагато менше, аніж їжа до календарних свят. Основою харчового раціону населення Полтавщини була рослинна їжа. Продукти тваринного походження частіше використовувалися у святковому харчуванні. Спостерігається певна тенденція дотримання традиційних страв на Різдво, Великдень та решту свят не лише в селі, але й у місті.

Література

1. *Артюх Л. Ф.* Українська народна кулінарія / Л. Ф. Артюх. – К., 1977.
2. *Гонтар Т. О.* Народне харчування українців / Т. О. Гонтар. – К., 1979.