

УДК 641.56(=161.2:73):070.48(73)«1944/2016» (045)

DOI: 10.30840/2413-7065.1(70).2019.161892

**ТРАНСФОРМАЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНОЇ КУЛЬТУРИ УКРАЇНЦІВ У США  
У ДРУГІЙ ПОЛОВИНІ ХХ – НА ПОЧАТКУ ХХІ СТОЛІТТЯ ТА ЇЇ РОЛЬ  
У ЗБЕРЕЖЕННІ ЕТНІЧНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ  
(На основі публікацій часопису Союзу Українок Америки  
«Наше життя» 1944–2016 рр.)**

**Олена БРАЙЧЕНКО**[orcid.org/0000-0002-9065-9970](https://orcid.org/0000-0002-9065-9970)

кандидат історичних наук, провідний науковий співробітник  
відділу культурологічних досліджень НДІУ

**Анотація.** У статті проаналізовано кулінарні рубрики часопису Союзу Українок Америки «Наше життя» з 1944 по 2016 рік, а також інші матеріали журналу (авторські статті, подорожні замітки, спогади та листи до редакції), що пов'язані з харчуванням, гастрономічною культурою американців українського походження. Часопис «Наше життя» орієнтується на жіночу аудиторію, висвітлюючи проблеми збереження етнічної ідентичності, професійне зростання жіноцтва та повсякденні турботи. Ці матеріали є віддзеркаленням актуальних тем української громади у світі, ролі й статусу жінки у родині, на роботі, у суспільстві, гастрономічних практик та кулінарних тенденцій. Розкривається важлива функція народної кулінарії у збереженні та промоції етнічної ідентичності в мультикультурному середовищі. З'ясовано, як розвивається українська кухня в американському просторі (культурному, етнічному, економічному, кліматичному). Аналіз гастрономічних матеріалів часопису дає можливість виявити актуальні проблеми збереження, адаптації та розвитку української кухні з другої половини ХХ ст. до початку ХХІ ст. Встановлено, що знання української гастрономічної традиції, обізнаність з обрядовими стравами не одне десятиріччя слугували механізмом, що забезпечував відчуття етнічної спільності, належності до української громади. Простежено, що місцеві американські продукти, свята, кулінарна мода та відмінна від української американська система мір та ваги позначилися на гастрономічній традиції американців українського походження, вплинули на розвиток української кухні в американському суспільстві. Завдяки організаційній діяльності Співки Українок Америки висвітлені зміни харчової поведінки, уявлень про корисну чи шкідливу їжу, правил етикету та гостини. Окремо окреслено питання ролі обрядових страв у сучасному світі американців українського походження та можливості української кухні бути гастрономічною візитівкою українців.

**Ключові слова:** українська кухня; українська кухня в еміграції; етнічна ідентичність; кухарські книги; історія української кулінарії; гастрономічна культура; кулінарна мода; повсякденне харчування; харчова поведінка.

**CHANGES IN CULINARY CULTURE AMONG UKRAINIANS LIVING  
IN THE USA IN THE SECOND HALF OF THE 20<sup>TH</sup> – EARLY 21<sup>ST</sup> CENTURY  
AND THEIR ROLE IN PRESERVATION OF THE NATIONAL IDENTITY  
(Based on the Articles Published in Nashe Zhyttia (Our Life) Magazine  
(1944–2016) by the Ukrainian National Women's League of America)**

© Брайченко О.

**Olena BRAICHENKO**

*Candidate of Historical Sciences,*

*lead research fellow of the Cultural Studies Department of RIUS*

**Annotation.** *The article examines the culinary section in Nashe Zhyttia (Our Life) magazine published by the Ukrainian National Women's League of America from 1944 to 2016, as well as other materials of the magazine (e.g., opinion pieces, travel articles, memoirs, letters to the editor), all of which, in one way or another, relate to food and the culinary culture of Americans with the Ukrainian roots. Nashe Zhyttia magazine targets the female audience, focusing on preserving national identity, professional development of women, and current issues. These materials reflect topical concerns of the global Ukrainian community; the role and status of the woman in a family, at her workplace, and in the society; dietary habits and culinary innovations. It uncovers the vital role of the national cuisine in preserving and promoting the ethnic identity in a multicultural setting. It brings to light the development of the Ukrainian cuisine in the US society (e.g., cultural, ethnic, economic, and environmental). A careful study of the culinary articles helps understand the pressing issues of preserving, adjusting, and developing Ukrainian cuisine in the second half of the 20<sup>th</sup> century and the beginning of the 21<sup>st</sup> century. It is established that awareness of the Ukrainian culinary traditions, knowledge of the ritual dishes recipes have served for decades as a means of preserving ethnic cohesion and creating a sense of belonging to the Ukrainian community. According to the research, local American food, national holidays, culinary fashion, and the different systems of weights and measures existing in the US and Ukraine affected the culinary traditions of Americans of Ukrainian descent, impacting the development of Ukrainian cuisine in America. The organizational activities of the Ukrainian National Women's League of America helped elucidate changes in the culinary behavior, views on wholesome food and junk food, dinner etiquette and hosting. A separate discussion is devoted to the subject of ritual dishes and their importance in the lives of contemporary Ukrainian Americans, as well as the potential of the Ukrainian cuisine to serve as a Ukrainian trademark.*

**Key words:** *Ukrainian cuisine; emigrant Ukrainian cuisine; ethnic identity; culinary books; history of the Ukrainian cuisine; culinary culture; culinary fashion; daily food consumption; culinary behavior.*

Для дослідження історії української гастрономічної культури в еміграції розглянуто зміст журналів «Наше життя» (НЖ), що з 1944 року випускаються неурядовою організацією «Союз Українок Америки» (далі – СУА). СУА засновано у 1925 році з метою об'єднання жінок українського походження задля реалізації таких цілей: збереження української ідентичності і культурної спадщини, популяризації української культури, створення та підтримки Українського музею в Нью-Йорку, організації та участі в міжнародних жіночих заходах [45].

У дослідженні на основі аналізу кулінарних рубрик журналу, їх змістового навантаження розглянуті відомості

про домашню кухню українок Америки, розвиток українських гастрономічних практик поза Україною, кулінарної моди та можливість гастрономії слугувати засобом ідентифікації. Задля цього були враховані й інші матеріали журналу. Зокрема, проаналізовано відгуки читачів та читачок на подані кулінарні рецепти, у яких висвітлено питання культури харчування, традиційної української кухні, здорового харчування, окремих корисних чи шкідливих властивостей певних продуктів. Комплексне дослідження контенту всіх випусків (790 чисел) дало можливість зрозуміти головний напрямок матеріалів та мету, яку переслідувала редакція, вмещаючи кулінарні

рубрики до журналу. Було виявлено, що кулінарні рубрики мали значно більше змістове навантаження для українських емігрантів, ніж просто збірки цікавих чи корисних рецептур.

Їжа, кулінарна традиція виступали одним з етнічних маркерів, консолідуючим чинником, що репрезентував українську культуру для інших. Хронологічний метод дослідження допоміг простежити, як з кожним роком змінювалося розуміння місця та ролі української кухні в еміграції та серед американців українського походження, української кулінарної традиції, які елементи української кухні ввійшли до повсякденних практик серед емігрантів у США, а які лишилися лише частиною святково-обрядової культури. Хоча у цій статті розглядаються актуальні питання культури української діаспори, на питаннях, пов'язаних суто з еміграційними процесами – причинах, становленні, адаптації чи консолідації, – ми зупинятися не будемо.

Наукові питання, сформульовані на початку дослідження, сприятимуть пізнанню таких явищ у суспільстві, як збереження і трансляція етнічних кулінарних традицій у сучасному світі, використання їжі, обрядових страв як способу ідентичного маркування, кращому розумінню проблем розвитку народної кулінарії в іншому економічному, географічному та соціальному середовищі. Ця стаття також покликана з'ясувати, які функції втрачає чи, навпаки, консервує символічна, обрядово-ритуальна їжа.

Хронологічні межі дослідження охоплюють період від 1944 р., з моменту виходу першого числа журналу, і до 2016 р. Усі номери журналу знаходяться у відкритому доступі та розміщені у підрозділі на сайті Союзу Українок Америки.

Основний метод дослідження, що використовується у цій статті, якісно-кількісний – контент-аналіз. Хронологічний метод подання матеріалів сприяв кращому відстеженню змін у гастрономічній культурі українців, допоміг виявити сталі елементи та мінливі, а також з'ясувати вплив новітніх уявлень про здорове харчування на традиційну культуру харчування.

Відомо, що Друга світова війна спричинила чергову хвилю еміграції з України (хоча прибувати до Америки українці почали ще з кінця XIX ст.). Більша частина українців у ці роки опинилися в США через табори переміщених осіб [44]. Для США це була вже третя хвиля мігрантів з України, представники та представниці якої відіграли ключову у роль у формуванні потужних українських громад за кордоном.

Аналізуючи умови розвитку української кулінарної традиції в США, варто зазначити, що попри відмінні від українських кліматичні умови, географічний ландшафт тощо існували фактори, що сприяли збереженню української кухні та її особливому шляху розвитку у цій країні. Приїжджаючи до США, українці першої міграційної хвилі переважно оселялися разом, часто продовжували займатися тим саме, що і на батьківщині, – сільським господарством. А в умовах економіки США – фермерством. Тому й не дивно, що протягом перших десятиріч не відбувалося швидкої культурної інтеграції у нове суспільство. Хоча поступово українська кухня почала вбирати нові доступні продукти – помаранчі, м'ясо індиків, цитрини, нові види риб.

Уже в перших номерах «Нашого життя» є постійна рубрика «Біля хати і кухні». У ній поряд з практичними

рекомендаціями щодо закупівлі продуктів чи їх отримання по талонах у США подані рецепти українських страв. Серед них вареники з капустою, лазанки, січеники, страви до посту. Разом з тим помітно, що для багатьох проживання у США було початком знайомства з новими продуктами, способами готування. Зокрема, заморожене тісто, кетчап, помаранчі, конденсовані зупи (супи), швидке постачання вагонами-холодильниками горюдини навіть узимку – усе це стало новим досвідом для повсякдення української діаспори [2]. До святкової гастрономічної культури поступово потрапляють місцеві обрядові страви. Запікання індики до Дня подяки стає звичною і улюбленою стравою багатьох українців. Ще один елемент харчової культури – виїзні пікніки, тобто споживання їжі у вигляді закусок на природі, сподобався багатьом українцям Америки. Тим більше, що така традиція не була новою для української інтелігенції XIX – першої половини XX ст., особливо для жителів Західної України, де з початку XX ст. поширилися практики скаутського руху – проведення дозвілля з виїздами до лісів чи річок. А в книзі Осипи Заклинської, перший випуск якої було видрукувано у 1928 році, є цілий розділ, присвячений облаштуванню простору, приготуванню закусок для прогулянки у горах [1].

З 1948 по 1950 рік включно кулінарної рубрики, за винятком окремих порад щодо обов'язкових великодніх та різдвяних страв, не було зовсім. Проте актуальність питання харчування, збереження та осучаснення українських страв не зникала. У 1950 році на сторінках видання розпочинається промоція виходу української куховарської книги англійською мовою, до роботи над

якою долучилися дописувачки «Нашого життя» Наталія Геврих-Костецька та Лідія Бурачинська. Зауважимо, що авторки професійно займалися кулінарією і журналістикою: Л. Бурачинська була редакторкою «Нової хати», а Н. Костецька також дописувала до «Нової хати» і була директоркою господарської школи у Львові [3]. Українська аудиторія Америки чекала на вихід цієї книги з нетерпінням, серед іншого сподіваючись на вирішення однієї з проблем, яка виникала під час приготування українських страв: конвертування міри ваги, що застосовувалася в Україні, відповідно до американської системи мір.

Крім цього, інтерес до української кухні існував не лише всередині громади. Не секрет, що багато українських жінок-емігранток працювали в домах заможних родин США, тож не дивно, що «доми, які беруть українок за куховарок і люблять наші страви, хочуть знати, що в даній страві є і як її приготувляється» [3]. Відновлюється рубрика «Що варити і пекти», яка виходить за авторством Наталії Костецької. Тепер рубрика містить численні рецепти української кухні, випробувані авторкою, яка всі міри ваги з «старокраєвих приписів» застосовувала на сучасній американській кухні з використанням нових технічних засобів та товарів (желатин, дріжджі, пекарський порошок, томатна паста). Окрім рецептів, до журналу потрапляють і статті Наталії Костецької з практичними порадами щодо вдалого і раціонального куховарства, важливості збалансованого харчування та вживання вітамінів.

Поступово українська кухня доповнюється новими елементами, змінюються способи подачі страв, культура

пригощання та вживання алкогольних напоїв у будні та свята. У 3-му номері за 1952 рік подані поради, які вина смакують до різних українських страв, у тому числі до борщу, пирогів, голубців. З'являються постійні кухарські рубрики в англomовній вкладці журналу.

За неповних десяти років журнал завоював свою аудиторію. Редакція починає активніше спілкуватися з читачками на сторінках, відчувається інтерес до кулінарії, зміна просторів для куховарення. Це збігається з формуванням моди на культуру споживання їжі, популярністю кулінарних виставок та шоу в США. На підтвердження загального інтересу до кулінарії, окрім постійних рубрик «Нашого життя», додається ще одна: «Зирк у тутешню кухню!». У ній порівнювалися стилі харчування, способи пригощання та технологія приготування страв в українській та американській кухнях.

Зміна економічних умов у перші роки після еміграції, облаштування власного простору, налагодження зв'язків позначилися і на культурі харчування. Багато матеріалів цього періоду присвячені правилам поведінки за столом, вмінню запрошувати гостей, влаштовувати дитячі обіди. У середині 1950-х років акцентується увага на нових і досить вишуканих продуктах – артишоках, омахах, устрицях тощо. З'являються поради до складання меню відповідно до різних видів гостин. До постійної рубрики «Що варити і пекти» все частіше потрапляють рецепти нових страв, різноманітних салатів, вишуканих тортів. Можливо, така увага свідчила про те, що українська громада хоч і творила власний світ, проте ніколи не перебувала у вакуумі. Відбувалися тісні контакти на різних рівнях, що потребували окремого висвітлення

чи поради у вигляді невеликих статей, з яких було б зрозуміло, які форми гостини прийнятні в цьому краї, як ліпше налагодити дружні взаємини. Збільшується кількість рецептів солодкого. Випікання вишуканих тортів, печива стає ознакою свята, турботи та майстерності господині дому. Набувають популярності так звані «пай» – американські пироги.

На кінець 50-х років ХХ ст. в Америці друкуються кулінарні зшитки авторки рубрики «Що варити і пекти» Наталії Костецької. Вони виходили окремими тематичними книгами під назвами «М'ясива», «Городина» та «Овочі». На цей час стає очевидним, що частину кухарського досвіду української еміграції необхідно впорядкувати. Дуже влучною є цитата з часопису: «Пригадуються знищені стародавні зошити в твердих обгортках, де вилиняли чорнилом записані куховарські таємниці. Але їх уже майже немає, бо хто віз їх із собою в таку далеку мандрівку? Появились нові зшитки, зладжені вже по дорозі. У них містяться приписи вже воєнного часу, туди вклеєні вирізки з газет або клаптики нашвидко записаних куховарських порад. Але як це невигідно! Тепер, коли час нашого куховарення обчислюється на мінути» [6]. З цієї невеликої цитати перед нами постає історія мандрів кулінарних знань, зміна ставлення до часу, який витрачається на приготування. З тогочасних листів до редакції стає зрозумілим, що багато жінок зберегли, записали, відтворили по пам'яті рецептури страв, які вони готували ще в Україні. Деякі з них неодноразово випробували свої рецепти на власній американській кухні і були готові поділитися з читачками. Зворотний зв'язок з читачками, які почали надсилати свої рецепти до редакції, вплинув



на зміни стилю подачі рецептів у журналі. Під поданими стравами вказували регіон та ім'я того, хто надіслав рецепт. Агітуючи підтримувати практики української кулінарії, читачок заохочували і до свідомого вибору крамниць при закупівлі товарів, надання переваги українським фермерським товарам [7]. Аналіз матеріалів цих років свідчить про те, що більшість рецептур українських страв, поданих у матеріалах «Нашого життя» або надісланих читачками, походила із Західної України, меншою мірою – з Центральної чи Східної.

У ці роки спостерігається нова тенденція в гастрономічному світі США: на цей час припадає період зростання кількості людей з надмірною вагою. Про це неодноразово згадується в журналі. Щоб збалансувати харчування, друкуються рекомендації щодо складання меню харчування для всієї родини на день, тиждень. У наступні роки боротьба з калоріями, жирними стравами позначиться на доборі рекомендованих страв для читачок.

З 1956 року у 4-му номері журналу з'являється рубрика «З кухонного назовництва». Її мета – ознайомити читачок з історією виникнення/запозичення різних українських страв та способів приготування, а також еквівалентами українських назв в англійській мові. Розробляти словник почала Галина Журба. З відгуків читачів, що писали до редакції з приводу цієї рубрики, стає зрозумілим, що питання «кухонного назовництва» потребує пояснень. Читачі іноді відверто обурювались через неправильно вказані назви страв чи технології приготування, посилаючись на назви, що побутували в їхній місцевості. Такі дискусії дають можливість краще побачити кулінарну

карту нинішньої України з її багатою гастрономічною культурою. Також можна відзначити, що ця рубрика була гарним ґрунтом для формування власної українсько-американської кухарської термінології. Власне, цей час характеризувався певною систематизацією знань та уявлень про українську гастрономію, в тому числі і народну кухню. В одному з номерів журналу зустрічаємо статтю про те, чому в українській кухні існують такі розбіжності в назвах, є посилання на видання УРСР 1957 та 1968 років, які не допомагають вивченню питання кулінарної термінології, оскільки перенасичені русизмами [13]. В наступних рубриках, присвячених поясненню кулінарних назв, авторка, яка спершу позначала себе лише Ч. Ч., а трохи пізніше Н. Ч. або Наталія Чапленко, вже вказувала назви з урахуванням їх регіональних відмінностей. Врешті, ця рубрика переросла в окрему книгу, видану Союзом Українок Америки, впорядковану Наталією Чапленко [46].

У номерах видання, починаючи з 1957 року, зустрічаємо кілька цікавих матеріалів, присвячених саме історії українських страв [9, 12], виникненню ідеї конкурсу пасок [10], публікуються популярні статті про обрядове значення великоднього хліба [11].

Перший конкурс пасок відбувся в цьому ж році. Зазначимо, що хоча цей конкурс стосувався виключно українського обрядового печива з метою збереження давніх рецептур, сама структура конкурсу, його концепція були актуальними та сучасними на той момент. Загалом у ці роки в Америці були популярні різноманітні конкурси рецептів, фото різних страв та показові виступи кулінарних майстрів, які декорували страви,

вирізали їстівні фігури для прикрашання столу. Тобто конкурс існував у контексті кулінарної історії американського суспільства, відповідно увагу на нього звертали не лише читачки «Нашого життя» чи членкині СУА, але й американські ЗМІ.

Підсумовуючи, зазначимо, що українська кухня в США пройшла історичний шлях, відмінний від шляху української кухні в УРСР. І якщо українцям Радянського Союзу була зовсім незнайома доля української кухні в еміграції, українська громада еміграції хоч і частково, але мала уявлення про харчову культуру в УРСР чи принаймні книжкову гастрономічну літературу. Так, у кількох номерах часопису, починаючи з 1959 року, зустрічаємо рецепти, відібрані з книг «Українські страви» (1957) та «Кулінарія» (1957), видрукованих в УРСР.

Ідея збереження старовинних приписів зберігається і в наступних номерах. Самі страви, окрім смаку та ритуально-символічного значення, набувають нового, дещо поетичного, сенсу. Редакція часопису, звертаючись до читачок, пропонувала надсилати не лише рецепти сімейних страв, які готували мами, бабусі, «як в старому краї», але й спогади, пов'язані з певною стравою [14]. Збирання старокраєвих рецептур не було сухою музеєфікацією, багато страв адаптувалися до сучасних умов. Про це, зокрема, пише і Анна Сивуляк, дописувачка кулінарної рубрики «Нашого життя»: «Показується, що не всі страви годяться до американського клімату й способу життя. Такою дорогою пішли й українські господині. Наші улюблені страви – борщ, голубці, вареники, пироги – прийнялись тут і смакують знаменито. Але вони забарні і не завжди є час на їх виконання» [15]. З 8-го номера за 1960 рік

рубрику «Що варити і пекти» було реорганізовано на «Користаймо з досвіду». У цій назві відбилася ідея добирати найкращі швидкі рецептури українських страв, що актуальні для американської кулінарної традиції.

Варто вказати, що в цей час американське суспільство переживало справжній бум на харчування з так званих бляшанок, здавалося, що незабаром вся їжа буде лише конденсована в банках чи пакетах. Тому видається, що подача практичних швидких українських рецептур була гарною альтернативою новій тенденції. Рубрику «Користаймо з досвіду» наповнювала і Наталія Лопатинська, яка фахово займалась кулінарією. Вона сприяла проведенню показів куховарення – на зразок нинішніх майстер-класів. Не можна оминати й постаті Зеновії Терлецької, яка в ці роки також була ведучою кулінарної рубрики. Вона до еміграції мала в колишньому Станіславі цукерню, а кулінарія була її фахом. У 1967 році Зеновія Терлецька підготувала куховарську книгу з української кухні, яка в наступні роки кілька разів передруковувалася. Видання цієї книги підтримав СУА. Тож не випадково, що в ці роки рецепти страв, подані до «Нашого життя», були складними, вишуканими і поповнювали українську гастрономічну скриню добірними авторськими зразками. Багато дописів було і від Ганни Франко-Ключко, яка походила з родини Франків. У своїх спогадах вона описує обіди і знакові події в житті родини, подаючи родинні рецепти [16]. Така подача матеріалів надає їжі нових емоційних сенсів, асоціацій. Це нове явище в історії гастрономічної культури ХХ ст., яке набуло популярності, що не втрачена донині. Їжа як спогад, рефлексія, що дає можливість

хоч і тимчасово, але повернутися в минуле завдяки емоціям та чуттям смаку.

Помітною в 1960-х роках є тенденція до збільшення матеріалів, присвячених домашньому печиву, святковим стравам та рецептам для гостин різних форматів. Натомість рецептур для повсякдення меншає. Але і в ці роки зацікавленість українськими регіональними стравами, локальними назвами продуктів, обрядовим печивом не стає меншою на сторінках НЖ. Про це свідчать матеріали майже кожного випуску. До того ж акцент американського суспільства на їжі, гастрономічні виставки, фестивалі, увага до іншоетнічних кухонь сприяли закріпленню за українською громадою певних страв. Ними стали борщ, голубці, драглі (м'ясо або риба в галяреті), салати з баклажанів чи оселедців, а на солодке медяники, бабки та коржики [17].

З середини 1960-х років формується традиція святкового столу до Дня матері та Дня випускника (День градуанта). До цих свят у часописі щорічно публікувалися рецепти як української традиційної кухні, так і сучасні. Загалом у цей період здійснюється спроба окреслити напрямок розвитку української гастрономії в США. З розумінням мінливості харчових традицій, їх адаптивності присутнє прагнення зберегти, часом навіть штучно, окремі елементи традиційної кухні: «Харчування української родини зазнало в останньому часі великих перемін. Частинно сталося це через вимоги нового клімату й правила гігієни, а частинно через навантаження української жінки, що шукає легших форм приладження страв. Та при тому українське жіноцтво старається зберегти найважливіші українські страви у своєму стравосписі. Кожна господиня з радістю

виконує приписи, успадковані від матері й бабуні» [18]. У цьому ж номері було оголошено конкурс на страви, що готували в ці роки українські жінки, за рецептами із записників мам чи бабусь – «приписи українські, пристосовані до сучасних умов». Наступним кроком було поширення запитальника з метою збору інформації про народні страви до Великодня [19], а в наступному номері був поширений подібний запитальник, що стосувався різдвяних страв. Таким чином, інформація про народні обрядові страви, регіональні відмінності примножувалась та знаходила продовження завдяки тиражуванню й ознайомленню читачок з рецептами.

Зібрана інформація та інтерес редакції до гастрономії сприяли тому, що наступні випуски вміщували не лише фактологічний матеріал (рецептури), але й певні міркування про походження страв [20], кулінарні новотвори [21, 23], нерівномірність висвітлення рецептур на сторінках журналу (передусім не вистачало приписів з Наддніпрянщини, Слобожанщини [22]), відображення української кухні в «Енеїді» [24], різноманіття та регіональні відмінності святкового столу до Різдва [25], символічне значення та обрядову дію весільного печива [26] та перші матеріали про Голодомор [27].

З початком 1970-х років рубрика «Користаймо з досвіду» була перейменована на «Наше харчування». Її зміст не змінився, за винятком способу подачі рецептур. Тепер застосовувалися більш розгорнутий опис технології приготування, покрокові інструкції, активне залучення нових кухонних пристроїв та розрахунки порцій на дві особи. Таке оновлення свідчить про відповідність вимогам часу, стає зрозумілим, що



молодше покоління, яке зацікавлене у домашньому приготуванні, у тому числі й українських страв, потребувало більш розгорнутих рецептів. Подані рецептури, розраховані на дві особи, чудово ілюструють зміни у родині. Усе більше молоді відокремлюється від батьків і веде господарство самостійно. Багато рецептур запозичено з книги Ірини Кашубинської, яка була також надрукована й англійською мовою.

Поступово у виданні зміщуються гастрономічні акценти. Дедалі більше рецептур подається ніби з меню ресторанів зі специфічними назвами поряд із різноманітним салатів та легкими й простими рецептами до сніданку. Більше з'являється страв з курятини, натомість з яловичини чи свинини помітно меншає. Фіксуються перші рецепти випічки без цукру чи обрядового печива з висівками (білого хліба, який у традиційному суспільстві був ознакою достатку та врожаю) [28]. Стабільними лишаються рекомендаційні рубрики до Великодня та Різдва [29].

З кінця 1970-х років, хоч рубрика «Наше харчування» продовжувала існувати, уваги до їжі, культури харчування приділялося відчутно менше. Рецепти у випусках присвячувалися приготуванню салатів та солодкої випічки, тортів тощо, а інша частина рецептур презентувала прості та швидкі страви переважно американської кухні. Хоча траплялися й рецептури обрядових страв, які дописували читачки, зокрема ламанці на Маковея [31], медяник [33] тощо.

Більшість матеріалів присвячені розбудові Українського музею, формуванню його колекцій, літературі, мистецтву та історії. З'являється стаття про Голодомор 1933 року зі спогадів Любові

Дражевської [30], а також про умови харчування та виживання дітей і їхніх матерів на засланні [32]. У цілому в цей час зростає кількість матеріалів, присвячених дітям, вихованню, забезпеченню умов до виживання в різних країнах світу. Тому не випадково, що і в статтях про харчування зустрічається більше згадок про харчування дітей вдома, у школі.

З аналізу поданих кулінарних матеріалів на початку 1980-х років видно, що харчування американців українського походження сформовано таким чином. З одного боку, кухня українців може нічим не відрізнятись від кухні будь-якого іншого мешканця Америки, враховуючи нові кулінарні практики та уявлення про корисність чи шкідливість різних продуктів. На підтвердження цього зустрічаємо багато нових рецептур з різних кухонь світу, помітно змінюються гастрономічні уподобання, зменшується кількість страв зі свинини чи яловичини, натомість популярнішою стає курятина. З іншого боку, постійні рубрики обрядових страв до Різдва, Великодня присвячені адаптованим староукраїнським стравам: борщ, січеники, налисники, пироги стали частиною повсякденного раціону. Власне, як і страви-візитівки, які готувалися до конкурсів, урочистих засідань, виставок, – коровай, паски, пироги, весільні шишки, маківники та медяники. Варіації їх приготування налічують не один десяток, починаючи від старокраєвих приписів до авторських рецептур знаних українок-кулінарів, які випікали їх на замовлення. Разом з тим нове покоління українців в Америці, яке бажало відкрити українську кухню по-новому, сформувало запит на перевірені часом, але відповідним чином адаптовані кулінарні книги з українськими рецептами,

за якими могли б готувати навіть недосвідчені господині. Адже не секрет, що більшість давніших кухарських книг орієнтувалися на знаних у кулінарії жінок, які свій перший кулінарний досвід отримували в родині, спостерігаючи за роботою старших жінок. Тому й серед численних запитів читачок до «Нашого життя» були прохання про необхідність кулінарної книги з рецептами української кухні, якими могли б скористатися господині, навіть не маючи кулінарного досвіду.

З другої половини 1980-х років наповнення кулінарної рубрики перестає бути таким виразним, як раніше. Більшість рецептур стосувалася закусок чи тортів. Якщо порівняти з попередніми матеріалами та статтями, стає зрозуміло, що питання кулінарної історії відійшли на другий план. Це був період складних питань збереження, подальшої долі української діаспори в Америці, взаєморозуміння між представницями різних поколінь та поглядів українських жінок Америки. До того ж політика гласності в СРСР, тісніші контакти з українцями УРСР формували нові взаємини між українцями різних країн.

З початком 1990-х років на сторінках «Нашого життя» з'являються праці дослідників з колишньої УРСР. Завдяки зацікавленості української діаспори рубрика журналу збагатилася розвідками авторів, які знайомили читачів з народною українською кухнею. Обрядовим функціям хліба присвячений матеріал Ольги Вербенець [34], Дарія Цвек дописала у кілька рубрик про страви Святого Вечора [35], традиційне печиво до Миколая [43]. Обрядовим стравам Масниці [36], традиції випікання різноманітного весільного печива та його регіональним видам [37] присвячені

науково-популярні матеріали Валентини Борисенко.

Характерною рисою цих матеріалів було те, що вони присвячені історичному минулому гастрономічної історії та народним традиціям, пов'язаним з іжею. Ще однією новацією, пов'язаною з проголошенням незалежності України та можливістю вільного відвідування українцями Америки землі своїх пращурів, стали рубрики щоденників, де згадуються емоції, враження від подорожі, у тому числі й гастрономічні, а також рецепти, які були записані в Україні [38].

Такі свята, як День подяки, День матері, градації з нагоди завершення навчання, приймання гостей на початку осені, завершення посту, Великдень та Різдво, – ось ті ключові події в житті українців Америки, до яких стабільно публікувалися рецепти на сторінках НЖ. Найчастіше у ці дні готувались якісь знакові страви, які мають обрядове значення, такі як печена індичка до Дня подяки чи святковий торт до градацій.

З середини 1990-х років зменшилась кількість матеріалів, присвячених історії страв, як у вигляді окремих спогадів, так і спеціальних розвідок. І хоча кулінарна рубрика продовжувала існувати, в її наповненні переважали рецепти солодощів, тортів та низькокалорійних страв. Добором рецептур займалася Христя Навроцька. Частково ця рубрика відмежувалась від інших матеріалів «Нашого життя». Більшість із них була фаховими історико-культурними розвідками, описами з життя відомих діячів зі сфери мистецтва, політики тощо.

З 1999 року кулінарною рубрикою почала опікуватися Лукія Гриців, яка, подаючи рецептури, об'єднувала їх в одну тему з численними вступами про

користь, калорійність страв або ж їх значення в харчуванні минулих поколінь, зокрема хліба [39], великодніх баб [40], яблук [41] тощо.

З початку 2000-х років рубрику «Наше харчування» перейменували на «Смачного». Відбулася не лише механічна зміна назви: у новій назві дійсно був відображений один із кулінарних трендів – акцент на смаках. Помітно збільшилась кількість рецептів з незвичними раніше поєднаннями, як-от кислого та солодкого, гіркого та солодкого. У цей же рік було здійснено збір коштів для організації забезпечення безкоштовними склянкою молока та булочкою молодших школярів України, що так і називалося: «Молоко і булочка» [42]. З'являється все більше номерів без кулінарної рубрики. Спостерігається тенденція до зменшення публікацій рецептів страв з м'яса.

У 2007 році дописами до кулінарної сторінки займалися кілька осіб. У деякі номери подані рецепти Дарії Цвек, Ярослави Стасюк. Ярослава Стасюк керувала курсами випікання традиційного печива і куховарства в Центрі української культури в Гантері та Українському музеї в Нью-Йорку. Відповідно кілька рубрик були наповнені авторськими, добре випробуваними рецептурами професійних майстрів.

Загалом у ці роки і до сьогодні можна зазначити кілька ключових тенденцій у висвітленні гастрономічних питань: з'являється більше матеріалів, присвячених властивостям різних продуктів, їхньому впливу на організм; формується інший інформаційний потік, спрямований на важливість збереження, розвитку українських гастрономічних традицій, їх пізнання та впровадження серед англомовної аудиторії; самих рецептів чи суто

кухарських порад відчутно менше, ніж у попередні десятиріччя.

Таким чином, гастрономічна культура українців США має свою власну історію та шлях розвитку. На основі проаналізованих матеріалів у журналі «Наше життя» вдалося з'ясувати, що українська кухня пройшла свій шлях адаптації до нових кліматичних умов, культури, продуктів. Разом з тим українська громада доклала багато зусиль, аби зберегти та примножити українську кулінарну спадщину.

З'ясовано, що у перші десятиріччя після міграції до США у 1950-х роках українська кухня не відчула суттєвих змін. Більшість рецептур, технік приготувань лишалися такими ж, як і в Україні. Це було зумовлено високим рівнем консолідації української громади. Важливу роль у цьому відіграли і українські господині, які доклали чимало зусиль, аби зібрати старі українські рецептури, відновити по пам'яті технології приготування. Різні кулінарні зшитки з українськими рецептурами досі є у більшості відділів СУА.

У святковій культурі українців з'явилися нові свята, страви та норми столового етикету, попри це традиції святкування Різдва, Великодня з подачею українських страв стали візитівкою української кухні в Америці. Кухня, їжа стають маркерами, що дають змогу швидше відчутти чи продемонструвати свою належність до певної культури, навіть коли людина втрачає можливість використовувати свою мову задля визначення власної ідентичності. Так, на сторінках журналу в останній чверті ХХ ст. подані рецепти українських страв англійською мовою – саме для молодого покоління американців українського походження,

які не володіють українською мовою повною мірою, проте відчують себе українцями та мають бажання готувати страви української кухні.

На розвиток гастрономічної культури в Америці вплинули книги Зеновії Терлецької, Наталії Костецької, Савелії Стецишин та інших. Велике значення для відтворення, збереження традиційних українських страв мають і певні продукти, які були відсутні в американських магазинах. Солоний сир, сметана, солодковершкове масло, квашена капуста – це ті товари, що почали виробляти та продавати у своїх крамницях українські фермери. Коли ми говоримо про українську кухню в Америці, маємо зважати, що на її формування вплинуло і те, що багато жінок попри складні обставини могли обмінюватися рецептурами, записувати чи просто відтворювати їх згодом з пам'яті. І не завжди це були прості рецепти народної кухні. Часом це були авторські рецептури кулінарок, майстринь, які мали фахову освіту і професійно займалися куховарством. Цьому сприяла діяльність організації Союзу Українок Америки через виставки, промоцію в пресі та на з'їздах. Окремо варто зазначити про ще одну функцію, яку виконувала і донині виконує українська народна кухня в громаді, – збір коштів. Благодійні обіди, виставки-продажі українського печива, недільні буфети дозволяли не лише зберегти та популяризувати українську гастрономічну культуру в США, але й акумулювати кошти для потреб СУА, Українського музею тощо.

Варто вказати і на особливості розвитку української гастрономічної традиції. Так, більшість українських страв, про які написано чи рецептуру яких подано на сторінках журналу НЖ, найчастіше

надходила від колишніх мешканок Західної України. Позначилися на гастрономії і світові гастрономічні тренди, пов'язані з промисловим вирощуванням тварин, розвитком харчової індустрії, гастрономічної моди. Наприклад, у традиційній українській кухні курятину вживали зрідка. Курей тримали для яєць, і до кухні найчастіше потрапляли півні або курки, м'ясо яких від віку та вільного вигулу було досить тугим та ликавим, на відміну від промислово вирощених курей спеціальної породи, м'ясо яких ніжне та м'яке і його легко готувати. Тож не дивно, що в кухні американців українського походження це м'ясо набуло популярності і витіснило більш традиційне – яловичину чи свинину.

Таким чином, гастрономічна культура українців у США з другої половини ХХ ст. відіграла важливу роль у збереженні етнічної ідентичності, а українська кухня не лише зберегла риси народної кулінарії, але й пройшла шлях трансформації та адаптації до нових умов життя. Українська гастрономічна культура, обрядова їжа забезпечують відчуття етнічної спільності, належності до української громади.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Заклинська О. Нова кухня вітамінова. Київ: Богуславкнига, 2014. 151 с.
2. Наше Життя. 1944. № 6–7.
3. Наше Життя. 1950. № 8.
4. Наше Життя. 1951. № 5.
5. Наше Життя. 1952. № 3.
6. Наше Життя. 1955. № 9.
7. Наше Життя. 1956. № 2.
8. Наше Життя. 1956. № 4.
9. Наше Життя. 1957. № 1.
10. Наше Життя. 1957. № 2.
11. Наше Життя. 1957. № 4.
12. Наше Життя. 1957. № 10.

13. Наше Життя. 1959. № 1.
14. Наше Життя. 1960. № 2.
15. Наше Життя. 1960. № 8.
16. Наше Життя. 1962. № 5.
17. Наше Життя. 1964. № 9.
18. Наше Життя. 1967. № 8.
19. Наше Життя. 1968. № 8.
20. Наше Життя. 1969. № 1.
21. Наше Життя. 1969. № 4.
22. Наше Життя. 1969. № 6.
23. Наше Життя. 1969. № 8.
24. Наше Життя. 1969. № 11.
25. Наше Життя. 1971. № 1.
26. Наше Життя. 1972. № 6–7.
27. Наше Життя. 1973. № 5.
28. Наше Життя. 1974. № 1.
29. Наше Життя. 1974. № 10.
30. Наше Життя. 1978. № 6.
31. Наше Життя. 1978. № 7.
32. Наше Життя. 1978. № 9.
33. Наше Життя. 1978. № 11.
34. Наше Життя. 1990. № 7.
35. Наше Життя. 1993. № 1.
36. Наше Життя. 1993. № 3.
37. Наше Життя. 1993. № 6.
38. Наше Життя. 1993. № 10.
39. Наше Життя. 1999. № 1.
40. Наше Життя. 1999. № 3.
41. Наше Життя. 1999. № 10.
42. Наше Життя. 2000. № 4.
43. Наше Життя. 2001. № 12.
44. Примаченко Я. Л. Переміщені особи. URL: [http://www.history.org.ua/?termin=Peremischeni\\_osoby](http://www.history.org.ua/?termin=Peremischeni_osoby)
45. Союз Українок Америки. URL: <http://www.unwla.org/Ukrainian/AboutUs.html>
46. Чапленко Н. Українські назви з куховарства й харчування. Нью-Йорк: Союз Українок Америки, 1980. 113 с.
6. *Nashe Zhyttia*. (1955). (9). [in Ukr.]
7. *Nashe Zhyttia*. (1956). (2). [in Ukr.]
8. *Nashe Zhyttia*. (1956). (4). [in Ukr.]
9. *Nashe Zhyttia*. (1957). (1). [in Ukr.]
10. *Nashe Zhyttia*. (1957). (2). [in Ukr.]
11. *Nashe Zhyttia*. (1957). (4). [in Ukr.]
12. *Nashe Zhyttia*. (1957). (10). [in Ukr.]
13. *Nashe Zhyttia*. (1959). (1). [in Ukr.]
14. *Nashe Zhyttia*. (1960). (2). [in Ukr.]
15. *Nashe Zhyttia*. (1960). (8). [in Ukr.]
16. *Nashe Zhyttia*. (1962). (5). [in Ukr.]
17. *Nashe Zhyttia*. (1964). (9). [in Ukr.]
18. *Nashe Zhyttia*. (1967). (8). [in Ukr.]
19. *Nashe Zhyttia*. (1968). (8). [in Ukr.]
20. *Nashe Zhyttia*. (1969). (1). [in Ukr.]
21. *Nashe Zhyttia*. (1969). (4). [in Ukr.]
22. *Nashe Zhyttia*. (1969). (6). [in Ukr.]
23. *Nashe Zhyttia*. (1969). (8). [in Ukr.]
24. *Nashe Zhyttia*. (1969). (11). [in Ukr.]
25. *Nashe Zhyttia*. (1971). (1). [in Ukr.]
26. *Nashe Zhyttia*. (1972). (6–7). [in Ukr.]
27. *Nashe Zhyttia*. (1973). (5). [in Ukr.]
28. *Nashe Zhyttia*. (1974). (1). [in Ukr.]
29. *Nashe Zhyttia*. (1974). (10). [in Ukr.]
30. *Nashe Zhyttia*. (1978). (6). [in Ukr.]
31. *Nashe Zhyttia*. (1978). (7). [in Ukr.]
32. *Nashe Zhyttia*. (1978). (9). [in Ukr.]
33. *Nashe Zhyttia*. (1978). (11). [in Ukr.]
34. *Nashe Zhyttia*. (1990). (7). [in Ukr.]
35. *Nashe Zhyttia*. (1993). (1). [in Ukr.]
36. *Nashe Zhyttia*. (1993). (3). [in Ukr.]
37. *Nashe Zhyttia*. (1993). (6). [in Ukr.]
38. *Nashe Zhyttia*. (1993). (10). [in Ukr.]
39. *Nashe Zhyttia*. (1999). (1). [in Ukr.]
40. *Nashe Zhyttia*. (1999). (3). [in Ukr.]
41. *Nashe Zhyttia*. (1999). (10). [in Ukr.]
42. *Nashe Zhyttia*. (2000). (4). [in Ukr.]
43. *Nashe Zhyttia*. (2001). (12). [in Ukr.]
44. PRYMACHENKO, Ya. *Transposed Persons*. [online] Available at: [http://www.history.org.ua/?termin=Peremischeni\\_osoby](http://www.history.org.ua/?termin=Peremischeni_osoby) [in Ukr.]
45. Ukrainian National Women's League of America. [online] Available at: <http://www.unwla.org/Ukrainian/AboutUs.html> [in Ukr.]
46. CHAPLENKO, N. (1980). *Ukrainian Names in Meals and Cuisine*. New York: Ukrainian National Women's League of America, 113 p. [in Ukr.]

#### REFERENCES

1. ZAKLYNSKA, O. (2014). *New Vitamin Cuisine*. Kyiv: Bohuslavknyha, 151 p. [in Ukr.]
2. *Nashe Zhyttia*. (1944). (6–7). [in Ukr.]
3. *Nashe Zhyttia*. (1950). (8). [in Ukr.]
4. *Nashe Zhyttia*. (1951). (5). [in Ukr.]
5. *Nashe Zhyttia*. (1952). (3). [in Ukr.]