

УДК 641/642

DOI: 10.30840/2413-7065.1(66).2018.132667

КУХАРСЬКІ КНИГИ ПОЧАТКУ ХХ СТ. ЯК ДЖЕРЕЛО ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ КУЛЬТУРИ УКРАЇНЦІВ

Олена БРАЙЧЕНКОorcid.org/0000-0002-9065-9970*кандидат історичних наук, провідний науковий співробітник
відділу культурологічних досліджень НДГУ*

Анотація. У статті на основі аналізу кулінарних книг початку ХХ ст. розглядаються питання кулінарної моди, харчових звичок, уявлень про гігієну. Для дослідження були залучені кулінарні книги Осипи Заклинської, Віри Ящинської, Ольги Франко, Зіновії Клиновецької. Комплексне вивчення цих книг дало можливість виявити популярні страви як у міському, так і в сільському середовищі. Вивчено досвід використання в їжу диких тварин, що сьогодні маловживані. Виявлені нині рідкісні види риб, які склали основну частину раціону на початку ХХ ст., та їхні регіональні назви. Загальні зауваги авторок кухарських книг та практичні поради сприяли дослідженню кулінарної моди, загальноприйнятими правилами етикету початку ХХ ст. Детальне ознайомлення з кулінарними рецептами допомогло висвітлити повсякденні харчові потреби, а також проблеми, пов'язані з виявленням і розпізнаванням неякісних продуктів харчування. Описані історія розвитку гастрономічної культури українців, формування кулінарної термінології. Акцентована увага на назвах кухонного начиння, котре вийшло з ужитку або ж нині лишилося вживаним лише в окремих регіонах. Висвітлено популярні технології приготування на початку ХХ ст., а також появу нових у зв'язку з процесами модернізації суспільства. Досліджено популярність різних видів неалкогольних напоїв, у тому числі і кави. Охарактеризовано стан дослідження біографічних даних авторок кулінарних книг. У статті розглянуті питання відповідальності жінки за вибір, купівлю продуктів, їх асортимент, якість та кількість, приготування їжі до святкового і буденного столу, оздоблення страв та їх подача, а також наявність та справність столового начиння. Звернено увагу на важливість гігієни кухонних приладів, засобів до зберігання продуктів харчування.

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

COOKERY BOOKS OF THE EARLY 20TH CENTURY AS A SOURCE FOR STUDYING UKRAINIAN GASTRONOMIC TRADITIONS

Olena BRAICHENKO*Candidate of Historical Sciences,**lead research fellow of the Cultural Studies Department of RIUS*

Annotation. The article is based on cookbooks popular at the start of the 20th century and follows on culinary trends, food preferences, and hygiene practices. The study engages in the discussion of culinary books by Osypa Zaklynska, Vira Yashchynska, Olha Franko, and Zynoviia Klynovetska.

© Брайченко О.

Comprehensive analysis of these culinary works helps identify dishes popular as in the city so in the rural areas. The article also studies now obsolete practices including cooking meat of wild animals. It identifies and uses regional names for currently rare types of fish, which prevailed in a standard diet of the early 20th century. The general commentary provided by the authors of the books and their practical advice helped investigate culinary trends and manners prevalent at the dawn of the 20th century. Detailed study of food recipes facilitated the analysis of daily nutritional requirements, as well as issues associated with identifying and recognizing food of poor quality. The article also touches on the history of culinary preferences in Ukraine and development of culinary terminology. The article pays special attention to analyzing cooking utensils terminology which is now obsolete or has only regional use. It focuses on the most popular ways to cook food in the early 20th century, as well as new methods brought on by new available technologies. The article explains the reasons behind popularity of a number of non-alcoholic drinks, including coffee. It also touches on the available biographical information related to the culinary book authors. The article raises questions of women's responsibility for selecting and buying products, their assortment, quality and quantity; cooking for festive and everyday occasions; decorating and serving dishes, as well as availability and serviceability of kitchen utensils. Attention is also paid to representations about hygiene of kitchen appliances, storage of food products.

Key words: Ukrainian cuisine; cookery book; history of Ukrainian cuisine; culinary culture; culinary trends; daily nutrition; eating behavior.

Історична наука знаходиться у постійному русі, у процесі апробації нових методів дослідження. Для сучасного дослідника міждисциплінарність та залучення найрізноманітніших способів пізнання минулого вже стали нормою. Практично жодне сучасне дослідження не вичерпується лише архівними матеріалами, особливо коли йдеться про праці міждисциплінарного характеру.

Дослідження, пов'язані з кулінарією, завжди приваблювали науковців. Їх передусім цікавили кулінарні традиції, пов'язані з обрядами, звичаями, святковою культурою. Лідія Артюх [1, с. 7–14], Валентина Борисенко [4, с. 13–21], Світлана Творун [21], Андрій Зюбровський [12, с. 25–30] акумулювали знання, пов'язані з випіканням хліба, роллю та символічним значенням короваю, печива у весільній обрядовості. В українській історіографії наявні праці, присвячені вивченню регіональної народної кулінарії. Традиції народного харчування гуцулів розглянули Надія Боренько [3,

с. 13–21], волинян – Микола Давидюк [9, с. 38–50]. Про народне харчування українців Карпат писала Таїсія Гонтар [8], їжу подолян дослідила Галина Медведчук [18]. Лідія Артюх присвятила свою працю вивченню народної кулінарії та її ролі в звичаях і традиціях, розглянувши історію обрядових страв [2].

Автори більшості вказаних напрацювань будували свої дослідження на основі власних польових матеріалів і використовували етнографічні розвідки Миколи Маркевича [17], Павла Чубинського [25], Федора Вовка [6, с. 455–647], Миколи Сумцова [20], а також архівні матеріали кінця ХІХ – початку ХХ ст.

Нині відчувається посилений інтерес до народної кулінарії, локальних особливостей гастрономічної культури не лише в науковому середовищі, а й у суспільному. Заклади харчування, оформлені в українському стилі, ярмарки місцевих виробників продуктів, публічні лекції про харчування українців у різні часи свідчать про загальний інтерес до

гастрономічної культури українців. Відповідаючи на запит широких мас читачів, видавництва випускають репринтні видання старих кулінарних книг [11; 15], у мережі популярними є сайти, блоги про українську кухню.

Але попри це в історії гастрономічної культури українців лишається ще багато білих плям. І досі маловивченими є теми кулінарної моди, уявлення про користь/шкоду різних страв, столовий етикет, кулінарні звички тощо. І якщо про обрядову їжу українців XIX–XX ст. є чимало праць, то про міські кулінарні практики, повсякденні харчові звички, розвиток уявлень про корисність спеціального дитячого меню, міжнаціональні запозичення та гастрономічні впливи фактично немає. Це пояснюється тим, що у більшості європейських країн є дослідники, які спеціалізуються виключно на історії гастрономічної культури певного періоду, – у нас поки це новий маловивчений напрям.

Щоб вивчати історію розвитку кулінарії, потрібно розширювати джерельну базу, у тому числі аналізувати кухарські книги.

Нижче спробуємо розібратися з деякими питаннями, пов'язаними з гастрономічною українською культурою, спираючись у власному дослідженні лише на кулінарні книги першої третини XX ст. Чому саме на кулінарні книги? По-перше, в українській історіографії поки немає праць, які б залучали кулінарні книги як окреме історичне джерело. Світовий досвід дослідників гастрономічної культури багатший. Наприклад, ще у 1998 році американська дослідниця Барбара Уїтон опублікувала цікаву статтю про кулінарні книги, що стали окремим джерелом для її досліджень. Вона зазначила, що

кулінарна книга схожа на диво-капелюх, бо дає можливість отримати більше, ніж ми можемо очікувати [27, с. 2–15].

Наукове прочитання кулінарних книг дає змогу доповнити наші уявлення про повсякденні та святкові страви селян та містян, оглянути умови формування кулінарних смаків, відчутти кулінарну моду вказаного часу. Політика радянської влади дуже обмежувала волю дослідників у науковій царині, у напрямку гастрономічних досліджень також. Адже, справді, напрацювання у галузі гастрономії порушували питання складних умов виживання в роки економічних потрясінь, війни та зlodіянв влади, що призвело до голоду 1921–22 рр., Голодомору 1932–33 рр. та голоду 1947 р. Так само радянська влада розповсюджувала міф про тотальну нестачу продуктів, загальну бідність українського столу дореволюційного періоду. Маловивченою лишалася й міська культура харчування дореволюційного часу. Дослідження побуту містян, повсякдення, ресторанної культури, культури харчування інтелігенції не мали шансів на висвітлення в академічних виданнях. Наукові пошуки радянського періоду були звужені до вивчення позитивних зрушень у напрямку розбудови громадських закладів харчування, окремих аспектів народної кулінарії, харчування робітників.

Наше дослідження ґрунтується на аналізі чотирьох ключових кухарських книг: «Страви й напитки на Україні» Зіновії Клиновецької (Київ–Львів, 1911), «1-ша українська загальнопрактична кухня» Ольги Франко (Коломия, 1929), «Кухарська книжка. Розумне харчування» Віри Ящинської (Київ, 1929), «Нова кухня вітамінова. Книга зі старого креденсу» Осипи Заклинської (Львів, 1928).

Вказані книги дають можливість виявити тенденції, пов'язані з різними способами приготування їжі, сервіровки, відмінностями повсякденних та святкових обідів.

Ці книги є інформативною базою, що містить перелік популярних страв, поширених та доступних продуктів, принципи приготування, способи обробки, тож цілком можуть претендувати на роль окремого джерела дослідження. Для того, аби кухарська книга, адресована у першу чергу всім зацікавленим у кулінарії, перетворилася на історичне джерело, необхідно випрацювати особливий підхід до її прочитання, врахувати обставини та мету її написання, авторство та цільову аудиторію. Важливо по можливості простежити її поширеність серед населення, аби зрозуміти, чи мала вона вплив на своїх читачів. Дослідження всіх книги сукупно дає можливість визначити, які страви, згадувані кожною авторкою, були поширеними, а які – більш рідкісними чи локальними.

Хронологічні межі дослідження охоплюють період початку ХХ ст.

Книги написані в складний економічний та політичний період. Від моменту публікації книги Зіновії Клиновецької у 1911 році до праці Віри Ящинської 1929 року відбулося багато історичних змін. Перша світова війна, боротьба за незалежність, встановлення радянської влади, входження українських земель до інших держав у сукупності з економічними потрясіннями, зростанням мобільності населення, збільшенням кількості міських жителів суттєво позначилися на гастрономічній культурі.

Автори всіх чотирьох книг – жінки. Окрім рецептів, у своїх працях вони дають різні практичні поради з кулінарії,

повсякденних хатніх справ, правил етикету тощо. Усі свої зауваги адресують жінкам, що відображає прийняту на той час гендерну модель поведінки, згідно з якою покупки, приготування повсякденної та святкової їжі, утримання ладу в оселі, прасування, прання, чищення посуду, пригощання та виготовлення прикрас до святкових гостин належали до функцій виключно жінок.

Праць, присвячених біографіям цих авторок, фактично не існує, є лише поодинокі нариси в ЗМІ про Ольгу Франко [16; 19; 22]. Праця Зіновії Клиновецької найвідоміша з-поміж інших завдяки науковим зусиллям Лідії Артюх. Репринтне видання Зіновії Клиновецької вміщує післямову, аналіз роботи та кухарський словник з історичною довідкою. Про саму авторку відомостей обмаль. Рецепти, що пропонує Зіновія, взяті з рукописних матеріалів як самої авторки, так і з етнографічних записів та інформації, отриманої від М. Щербатюкової, К. Гаркушенко, О. Шклярєвської (вірогідно, що це знайомі, які записували народні рецепти та цікавилися українською кулінарією).

Доробок Осипи Заклинської нині став відомий завдяки публікації «Нової кухні вітамінової» київського видавництва «Богуславкнига» у 2013 році, зусиллями якого спільно з фахівцями Львівської національної наукової бібліотеки ім. В. Стефаника та редакції журналу «Рецепти господині» були знайдені примірники видання 1928 року. Видавцям вдалося зібрати автобіографічні дані про авторку. У цьому допомогли дослідники, які особисто спілкувалися з Осипою Заклинською та її донькою Орисею, Петро Арсенич та Іван Гулей. Нині архівні матеріали (родинний архів Заклинських),

впорядковані Оксаною Антоною (редактор видавництва «Богуславкнига»), знаходяться у відділі рукописів бібліотеки ім. Стефаника.

Складнішою виявилася доля книги Віри Ящинської, яка досі, на відміну від решти книг, не має перевидання. А інформація про авторку взагалі відсутня попри те, що Віра Ящинська у своїй книзі спільно з М. Гладким працювала над запровадженням наукової термінології у кухарській справі [7].

Кулінарні книги на цей час є певними цеглинами у творенні комплексного уявлення про українську кулінарію, історію розвитку гастрономічної культури. Враховуючи час та обставини їх написання, всі вони фактично побудовані на національних засадах. Перша сторінка названого видання Зіновії Клиновецької починається зі слів авторки про важливість її кулінарної книги, що сприятиме «повноті цілого в справі націоналізації» [14, с. 4]. Книга писалася та упорядковувалася в Києві. У праці Осипи Заклинської теж стверджується думка про важливість розвитку та збереження засад національної кухні. Навіть більше, на сторінках своєї кулінарної книги авторка закликає жінок до активізації громадянської позиції: «Поступово жінка мусить мати час на громадянські справи, збори просвітні і політичні, працю культурну і належати до жіночої організації «Союз Українок»» [11, с. 11].

У найпізнішому виданні Віри Ящинської 1929 року, яке надруковано вже в УСРР, виявлено бажання авторки розробити українську кулінарну термінологію, що свідчить про її розуміння важливості збереження й функціонування української мови.

Очевидно, що метою кулінарних книг ніколи не було інформування читача про стан економіки. Однак поради, які містяться в цих книгах, є саме тим матеріалом, що ілюструє стан економіки, повсякденні потреби покупців, складнощі з якістю товарів. Наприклад, з порад Віри Ящинської можна зрозуміти, як уникнути придбання неякісних товарів. Зокрема, авторка дає поради, що допомагають відрізнити свіже м'ясо від несвіжого (4 способи пізнати зіпсуте м'ясо), розпізнати недобре молоко (10 способів), підроблене вершкове масло (6 зауваг), сметану (3 способи). Така кількість прикладів свідчить про часті випадки продажу неякісних продуктів. Це було пов'язано як з необачністю, коли порушувалися умови зберігання та транспортування, так і з умисним розбавленням сметани, масла шляхом додавання до оригінального продукту дешевих чи неякісних домішок. Разом з тим перелік страв, запропонований Вірою Ящинською, включає багато вишуканих та дорогих рецептур, хоч у передмові вказано, що основною аудиторією читачів є сільські мешканці. Рис, цитрини, каштани, помаранчі, фіги, родзинки, мигдаль, кардамон, кориця (цинамон), ананаси є у складі кількох пропонованих рецептур.

Відчутною є розвинута культура вживання риби. Тільки у книзі З. Клиновецької пропонується сушити, солити, тушкувати, смажити, варити, запікати 21 вид риби (пічкур, плітка, миньки, лящ, вирезуб, в'юн, білуха, сула (судак), чечуга, дорш (навага), карась, лин, баламут (скупбрія), короп, сом, тараня, щупак, осетр, окунь, бички). Неодноразово у книгах зустрічаються страви з дичини, до того ж вміщені рекомендації з

обробки дикої птиці, зайців, кабанів. Перелічуються страви з куріпок, сайгака, дрохви, фазана, тетеруків [14, с. 32–33], а також серни, дикого кабана, куропаток, квича (дрозда), слукви [11, с. 151]. Сьогодні більшість із перелічених птахів вже не вживають у їжу. Промислове вирощування курей, індичок, перепілок вплинуло на те, що полювання перетворилося на хобі. До того ж кількість певних видів диких тварин в останнє сторіччя суттєво зменшилася. Тож серед безлічі сучасних кулінарних книг, що пропонують різноманітні страви, увага акцентується на морських видах риб, а страви з дичини можна знайти переважно у спеціалізованих виданнях для мисливців.

З названих книг також можна дізнатися про бажані форми поведінки, правила приймання гостей, подачі страв, сервірування столу. Звісно, вміщені рекомендації не відображають реальної ситуації, але вони чудово окреслюють уявну ідеальну модель, до якої прагнули у суспільстві. Осипа Заклинська актуалізує важливість гостинності, тому детально описує правила накривання столу: «Накрити стіл чистим обрусом, конче білим, щоб звисав 50 см. На середині стола ставляться прикраси, пр. кошечок з овочами, канделябри, або ляпки, кошечки з квітами, торти, тіста, селятирки з компотами, салатами... на кожду особу кладеться дві тарелі, й плоский і один глибокий таріль, з правої сторони срібні підставки та ніж, вилки і ложки до юшки, а ложочку до компоту» [11, с. 12–13]. Авторка не оминає увагою правила поведінки і господарів: «Хозяйка не повинна бути горда і холодна, а мусить бути сердечна і привітна, до кожного ласкава» [11, с. 14], і гостей: «Не силувати нікого їсти і пити, є се пересуд. Так само як гості на перше

візвання не беруться до їди, а чекають ще другого і третього запрошення. Є се зла «етикета». Коли вже просимо когось і подаємо приготовані страви, значить бажаємо вгощати» [11, с. 14].

Віра Ящинська зазначає, що страви з городини звичайно подають до сніданку і на закуски. Під городиною вона має на увазі шпинат, капусту, квасолю, горох, картоплю, помідори, кабачки [26, с. 88].

Знаходимо відомості й щодо такої малодослідженої теми, як кулінарна мода. Цьому питанню варто приділити у майбутньому більше уваги. Адже що ми знаємо про кулінарні вподобання українців у минулому, окрім тотальної нестачі продуктів, соціальної напруги, голоду тощо? Люди по-різному при звичаювалися до нових комуністичних свят, засвоювали нову інформацію та звикали до закладів громадського харчування. Певним верствам населення, партійним працівникам, номенклатурі, військовим керівникам проблем з нестачею продуктів не було. Усе це мало вплив на формування популярних уявлень про шкідливість чи корисність різних продуктів, формувало любов великої кількості людей до страв, які були символом достатку або влади. Їжа з давніх часів виконувала багато функцій – не тільки забезпечувала виживання людини, але й мала символічне навантаження. Лише поглянувши на світліну чи ознайомившись з описом страв, ми можемо зрозуміти, це святкове застілля чи буденна їжа, багатой або бідної людини і т. д.

Із вказаних праць стає очевидним, що кулінарія, приготування страв набули нових сенсів. Віра Ящинська залучає лікаря Гр. П. Славіна для написання вступної статті про розумне харчування. Є важливі тези про калорійність страв,

значення жирів, білків та вуглеводів, мінеральних солей, вітамінів. Уже в цій книзі міститься думка, яка у подальшому стане визначальною для гастрономічної культури радянського часу: поступово формується уявлення про їжу як про паливо для машин [26, с. 9], а форма та смак стають несуттєвими. По суті, нормування, формули, вирахування в кулінарії були характерним елементом радянського режиму протягом усіх років його існування. Категорії пільговиків, картки на продукти, норми грамів відпуску товарів у магазинах, встановлення добових порцій харчування якнайкраще відбивали і дух часу, і кулінарію. Узагальнене, знеособлене харчування, засноване на нормах та калоріях, лягло в основу офіційних гасел держави. Смаком, особистим уподобанням місця в цьому вже не було.

Детальний аналіз кулінарних книг дає можливість з'ясувати цікаві факти. Наприклад, історія популярності морозива в Україні бере свій початок зовсім не з радянського часу. Справді, фабричне виробництво та масове його вживання розпочалося за радянської доби з другої половини ХХ ст. Але морозиво готували і значно раніше. На початку ХХ ст. у кожній із вказаних кулінарних книг пропонувалося кілька варіантів приготування цього десерту. Можна зустріти рецепти морозива цетринового, мигдалевого, вершкового, вишневого, яблуневого. Зауважимо, що рецепт приготування морозива є як у київському виданні, так і у львівських. Для приготування необхідно було мати спеціальне обладнання. У Києві його називали «пушка», Ольга Франко називає його просто цебриком з краником унизу, який дозволяв виливати зайву воду [24, с. 44], а Осипа

Заклинська описує давніший варіант приготування морозива шляхом збивання його в мисці, вміщеній на льоду. Наявність такої кількості варіацій приготування морозива, а тим більше використання спецобладнання, свідчить про те, що смак морозива був відомий багатьом і ним ласували не лише в ресторанах і кав'ярнях, але й удома.

Дослідження історії кави на сторінках книг добре ілюструє тогочасну кулінарну моду на цей напій. У світі кава пройшла шлях від нехтування або навіть заборони на її вживання як масового напою. В Європі на початку ХХ ст. кава вже стала звичним продуктом, символом інтелектуального сучасного життя. У листах та спогадах сучасників першої третини ХХ ст. можна досить часто зустріти згадки про каву. Та про те, яку ж каву пили у ті часи українці, як часто та чи супроводжувалося це пиття певними ритуалами, відомо небагато [5]. Частково на це проливають світло кухарські книги, що вміщують рецепти кави, яку пропонують робити з жита, жолудів та навіть буряків [14, с. 121]. Для жителів українських земель, які після Першої світової війни опинилися у складі Польщі, Чехії, Словаччини, Румунії, придбати каву було простіше, хоча ціна на справжню каву була дуже висока. Дозволити собі пити натуральну каву могли лише заможні. У цьому нас переконують і кулінарні книги. Так, Ольга Франко пропонує рецепт морозива з натуральною кавою: «... зварити 4 склянки натуральної кави без цикорію...» [24, с. 45]. Через дорожнечу натуральної кави питання заміників кави на західноукраїнських землях було актуальним. Загалом у всіх книгах подано рецепти приготування кави з так званих заміників кави. Ольга

Франко радить замінити її житньою, домішувати до кави підсмажене насіння соняшника, мелених жолудів [24, с. 52]. Така увага до напою, у сукупності з тим, що фактично напої, які не мають відношення до справжньої кави, отримували назви «жолудева кава» чи просто «кава», вказує на його популярність. Кількість ерзаців лише підтверджує моду на вживання кави. Це свідчить про популярність кави серед великої кількості населення, у тому числі й тих, хто не міг собі дозволити дорогого напою, проте волів доєднатися до культури його пиття. Пиття кави було символічним актом, процесом долучення до вищих кіл суспільства. У комедії «Мартин Боруля» (1886) Івана Карпенка-Карого чудово зображено ставлення до кави й чаю: «Омелько привезе самуварь, чаю, сахарю і... кофію. Чай я пив і знаю, як його настановлять, то сам тобі розкажу; а кофію не знаю, як роблять. Піди ти зараз до Сидоровички – вона зна – і повчися у неї. І розпитай гарненько, як його роблять і коли його подають: чи до борщу, чи на ніч?» [13, с. 20].

В Осипи Заклинської знаходимо думку про те, що без цикорію кава не смакує добре, а також «подражняє нерви і серце» [11, с. 174]. Цікаві відомості є і про шоколад. До речі, книги, видані у Західній Україні, містять чимало десертів з використанням шоколаду, у той час як київське видання має лише 1-2 приклади.

Чай українці (у першу чергу містяни) полюбили раніше, і назагал вміщувалися рекомендації, як правильно його запарювати та подавати. На початку ХХ ст. вживання чаю було не просто повсякденною справою, радше кулінарною модою. «Дуже тепер в моді просити знайомих на

чай. «Чайний вечір». Подається: канапки, шинка, усяке масло до булки, бриндзя, сардинки. Тіста, торти, компоти, свіжі овочі» (для галицької кухні ХІХ – першої половини ХХ ст. притаманним було вживання терміна «овоч» на означення яблук, груш, слив, абрикосів тощо. Цей термін був запозичений з польської «owoc». – О. Б.).

Тенденції кулінарної моди проявляються не лише у виборі окремих страв, але й у подачі, сервіруванні столу, способах святкування урочистостей вдома, в ресторани, на виїзді та навіть у практиці запрошення на гостину окремим листом, усно, завчасно чи практично напередодні. На початку ХХ ст. велике значення надавалося оздобленню столу. «Після нової моди прибирається стіл до обіду і на вечери вязанками з папороти, дубового листя, моху, ялини, дикого вина. В'язанки скручувати у формі колеса, зорі, а на середині стола поставити кіш з овочами, або квітами. Коже рам'я зорі закінчити кошичком з ласощами» [11, с. 17].

Культура попереднього пригощання у вигляді закусок з'явилася у ХІХ ст. і ввійшла у побут інтелігенції, містян. Українські кулінарні книги пропонують широкий асортимент закусок: форшмаки, ікру (кав'яр), оселедці, паштети, холодець, начинювані яйця, сир, канапки. Асортимент приблизно однаковий у всіх книгах. Авторка «1-шої української загальнопрактичної кухні» Ольга Франко зазначає, що в Україні прийнято подавати закуску, яка заохочує до їжі, збуджує апетит. Навіть більше, рекомендує під закуску виділяти окремий стіл, подає варіанти прикрашання його квітами, композиціями з сухого листя [23, с. 3]. Очевидно, тут відчувається європейський вплив культури пригощання.

Осипа Заклинська пропонує багатий асортимент різноманітних масел (сарделеве, англійське, рокфор) до канапок на закуску, а також різні варіанти оселедців та навіть устриці.

Знаходимо відомості і про важливість гігієни. Віра Ящинська дає загальні поради, особливо наголошуючи на важливості чистих діж для зберігання та засолювання продуктів [26, с. 220]. Вона підкреслює значення чистого куховарського посуду. Зауваження стосуються і небезпеки полив'яного посуду, що вміщує оливу, яке може спричинити отруєння. Також авторка вказує на небезпеку від нечищеного мідного посуду. Осипа Заклинська приділяє багато уваги важливості чистоти посуду, кухонного начиння, радить прикрашати оселю вишитими килимами, картинами, наповнювати дім витворами народного мистецтва [11, с. 8].

Загалом комплексне прочитання кулінарних книг одного періоду дає можливість ознайомитися із тогочасними уявленнями про здоровий спосіб життя, корисну їжу. Авторок цікавлять окремі продукти або готові страви не тільки через їхні смакові властивості, але й через вплив на організм. Знання, уявлення про шкідливість/корисність різних продуктів та страв теж змінюються. Найповніше думки з приводу корисної їжі, порад, пересторог висловили Віра Ящинська та Осипа Заклинська. Остання агітує за вживання великої кількості зелені, перелічує ті продукти, які багаті на різні вітаміни, вказує на шкідливість надмірного вживання солі: «Хто споживає гостро приправлені страви і м'яса, які подають в ресторанах, щоби продати багато пива, той відчуває потребу пити алкоголь. Зреформуймо нашу кухню, і

станемо на добрій дорозі до відродження нашого народу і людства, і піднесення життєвих сил наших дітей» [11, с. 8]. Навіть подаючи рецепти окремих страв, вона пояснює, чому радить змінити деякі кухарські звички: «Давніше терли газдині жовтка з цукром, заливали сметаною і переварювали, щоби сметана з жовтками згустіла... але заварюванням нищаться вітаміни в сметані, отже, ліпше не заварювати, а сирію підправляти» [11, с. 25].

Частково з книг дізнаємося і про кухонне начиння: оплатки, рондлі, глекки, полумиски, барильця, гладуцики, макітри, копістки розширюють наше уявлення про кухонний посуд початку ХХ ст. Модні паштети чи муси запікали у мушлях або пічних кахлях.

Більшість рецептур розраховані на приготування у печі. У Віри Ящинської знаходимо низку порад, як правильно користуватися примусом [26, с. 221]. З 1920-х років житлова політика радянської влади суттєво позначилася на харчуванні. З'являються комунальні квартири, колишні багатокімнатні квартири заселяються різними людьми, ущільнюються приміщення. Багато мешканців міст фактично опинилися без можливості готувати собі їжу. Доступним засобом для приготування чи хоча б розігріву стає примус, керосинка. Через це більшість рецептів колишніх страв, технологія приготування яких вимагає високої температури (а саме такі умови створює піч), було втрачено.

Українські кулінарні книги початку ХХ ст. відображають розвинуту гастрономічну культуру. Окрім вирощування різноманітної городини, злакових культур, культивуваці фруктових дерев, українці знали на дикоростучих рослинах,

активно використовували їх для приготування різноманітних страв та напоїв. Малина, ожина, суниця, глід, хрін, лобода, ліщина, терен, різні види грибів збагачували щоденний раціон. У першій третині ХХ ст. українці вживали багато страв з дичини, про що свідчать відповідні різноманітні рецепти для різної дичини, яка вимагає не лише спеціальної обробки, а й певної технології приготування. Вагоме значення для повсякденної і святкової кухні мало використання різних видів річкової риби.

Таким чином, ретельне прочитання кулінарних книг вказаного періоду дає можливість доповнити знання про розвиток гастрономічної культури в Україні. Кухня першої третини ХХ ст. ще перебувала під західноєвропейськими впливами, проте популярними були і традиційні українські страви. Перелік та опис різноманітних закусок, увага до культури гостини, акценти на солодощах і прянощах вказують на неабияку майстерність та високий фаховий рівень авторок книг та аудиторії, на яку вони розраховані.

ЛІТЕРАТУРА

1. Артюх Л. Звичаєві заборони, пов'язані з хлібом: традиції і сучасне побутування. *Народна творчість та етнологія*. 2012. № 6. С. 7–14.
2. Артюх Л. Звичаї українців у народному календарі. Київ: Балтія-Друк, 2012. 224 с.
3. Боренько Н. Традиції народного харчування гуцулів Верховинського району Івано-Франківської області. *Народна творчість та етнологія*. 2013. № 6. С. 37–48.
4. Борисенко В. Обрядове печиво в українській традиційній культурі. *Народна творчість та етнологія*. 2011. № 4. С. 13–21.
5. Винничук Ю. Кнайпи Львова. Львів: Піраміда, 2005. 292 с.
6. Вовк Хв. Этнографическая особенность украинского народа. Украинский народ в его прошлом и настоящем / за ред. Ф. К. Волкова. Т. 2. Санкт-Петербург, 1916. С. 455–647.
7. Гладкий Микола Дмитрович – український мовознавець. Був редактором словників і правописних праць з культури мови. У 1930 році заарештований з політичних мотивів. Ув'язнений та висланий до Сибіру.
8. Гонтар Т. Народне харчування українців Карпат. Київ: Наукова думка, 1979. 138 с.
9. Давидюк М. Традиційне харчування волинян. *Народна творчість та етнологія*. 2006. № 1. С. 38–50.
10. Заклинська О. Нова кухня вітамінна. Київ: Богуславкнига, 2014. 151 с.
11. Заклинська О. Нова кухня вітамінна. Київ: Богуславкнига, 2013. 200 с.
12. Зюбровський А. Етап перебування хліба у печі в традиційному хлібопеченні українців Південно-західного історико-етнографічного регіону в кінці ХІХ – ХХ столітті. *Етнічна історія народів Європи*. 2014. Вип. 42. С. 25–30.
13. Карпенко-Карий І. Хазяїн. Харків: Фоліо, 2008. 318 с.
14. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. Київ–Львів, 1911. 210 с.
15. Лучаківська Л. Домашня кухня. Як варити і печи. Київ: Богуславкнига, 2017. 192 с.
16. Лучук І. «Всенародна кухня» Ольги Франко». URL: <http://www.lvivpost.net/suspilstvo/n/5577>
17. Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. Киев: Типография И. и А. Давиденко, 1860. 171 с.
18. Медведчук Г. Народна їжа подолян. Хмельницький: ПП Мельник А. А., 2011. 132 с.
19. Неліна В. Хто готував? Невістка. URL: <http://www.umoloda.kiev.ua/number/1541/237/54233/>
20. Сумцов М. Хлеб в обрядах и песнях. Харьков: Типография М. Зильберберга, 1885. 140 с.

21. Творун С. Українські обрядові хліби: на матеріалах Поділля. Вінниця: Книга-Вега, 2006. 92 с.

22. Терещук Г. Галицька кухня багата таємницями. URL: <https://www.radiosvoboda.org/a/24554248.html>

23. Франко О. Практична кухня. Закуски. Перші страви. Львів: Каменяр, 1995. 54 с.

24. Франко О. Практична кухня. Вироби з тіста. Напої і солодкі страви. Львів: Каменяр, 1995. 63 с.

25. Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край. Санкт-Петербург: Типография Майкова. Т. 7. Вып. 2. 278 с.

26. Ящинська В. Кухарська книжка. Розумне харчування. Київ: Сяйво, 1929. 236 с.

27. Wheaton B. Finding Real Life In Cookbooks: The Adventures Of A Culinary Historian. Humanities Research Group Working Papers. 1998. Vol 7. Pp. 2–15.

REFERENCES

1. ARTIUKH, L. (2012). Traditional Bans Related to Bread: Customs and Modernity. *Narodna tvorčist ta etnoložiia* (Folk Art and Ethnology), (6), pp. 7–14. [in Ukr.]

2. ARTIUKH, L. (2012). *The Customs of Ukrainians in Their Folk Calendar*. Kyiv: Baltiia-druk, 224 p. [in Ukr.]

3. BORENKO, N. (2013). Hutsuls of Verkhovyna District in Ivano-Frankivsk Region and Their Traditional Folk Food. *Narodna tvorčist ta etnoložiia* (Folk Art and Ethnology), (6), pp. 37–48. [in Ukr.]

4. BORYSENKO, V. (2011). Ritual Cookies in the Ukrainian Traditional Culture. *Narodna tvorčist ta etnoložiia* (Folk Art and Ethnology), (4), pp. 13–21. [in Ukr.]

5. VYNNYCHUK, Yu. (2005). *Kneips of Lviv*. Lviv: Piramida, 292 p. [in Ukr.]

6. VOVK, F. (1916). Ethnographic Features of the Ukrainian People. In: F. VOLKOV, ed., *Ukrainian People: Their Past and Present*. Vol. 2. Saint Petersburg, pp. 455–647. [in Rus.]

7. Mykola Hladkyi was a Ukrainian linguist. He edited dictionaries and orthography

works on the culture of speech. In 1930 he was arrested for political reasons, imprisoned, and exiled to Siberia.

8. HONTAR, T. (1979). *Folk Food in Ukrainian Carpathians*. Kyiv: Naukova dumka, 138 p. [in Ukr.]

9. DAVYDIUK, M. (2006). Traditional Food of Volhynians. *Narodna tvorčist ta etnoložiia* (Folk Art and Ethnology), (1), pp. 38–50. [in Ukr.]

10. ZAKLYNSKA, O. (2014). *A New Vitamin-Rich Cuisine*. Kyiv: Bohuslavknyha, 151 p. [in Ukr.]

11. ZAKLYNSKA, O. (2013). *A New Vitamin-Rich Cuisine*. Kyiv: Bohuslavknyha, 200 p. [in Ukr.]

12. ZIUBROVSKYI, A. (2014). The Staging of Bread in the Oven in the Traditional Bakery of Ukrainians of the South-Western Historical and Ethnographic Region at the End of the 19th–20th Century. *Etnichna istoriia narodiv Yevropy* (Ethnic History of European Nations), (42), pp. 25–30. [in Ukr.]

13. KARPENKO-KARYI, I. (2008). *The Host*. Kharkiv: Folio, 318 p. [in Ukr.]

14. KLYNOVETSKA, Z. (1911). *Dishes and Drinks in Ukraine*. Kyiv – Lviv, 210 p. [in Ukr.]

15. LUCHAKIVSKA, L. (2017). *Home Cuisine. How to Cook and Bake*. Kyiv: Bohuslavknyha, 192 p. [in Ukr.]

16. LUCHUK, I. “National Cuisine” of Olha Franko. [online] Available at: <http://www.lvivpost.net/suspilstvo/n/5577> [in Ukr.]

17. MARKEVICH, N. (1860). *Customs, Beliefs, Cuisine and Drinks of Little Russians*. Kyiv: Print Shop of I. and A. Davidenko, 171 p. [in Rus.]

18. MEDVEDCHUK, H. (2011). *Folk Food of Podillia*. Khmelnytskyi: PE A. Melnyk, 132 p. [in Ukr.]

19. NELINA, V. *Who Cooked? The Daughter-in-Law*. [online] Available at: <http://www.umoloda.kiev.ua/number/1541/237/54233/> [in Ukr.]

20. SUMTSOV, M. (1885). *Bread in Rituals and Songs*. Kharkiv: Print Shop of M. Zilberberg, 140 p. [in Rus.]

21. TVORUN, S. (2006). *Ukrainian Ritual Breads: On the Materials of Podillia*. Vinnytsia: Knyha-Veha, 92 p. [inUkr.]
22. TERESHCHUK, H. *Galician Cuisine Is Rich in Mysteries*. [online] Available at: <https://www.radiosvoboda.org/a/24554248.html> [in Ukr.]
23. FRANKO, O. (1995). *Practical Cuisine. Appetizers. First Courses*. Lviv: Kameniar, 54 p. [in Ukr.]
24. FRANKO, O. (1995). *Practical Cuisine. Dough Products. Drinks and Sweet Dishes*. Lviv: Kameniar, 63 p. [inUkr.]
25. CHUBINSKIY, P. (1877). *Trudy etnograficheskoy-statisticheskoy ekspeditsii v Zapadno-Russkiy kray* (Proceedings of the Ethnographic and Statistical Expedition to the Western Russian Region), Vol. 7 (2). Saint Petersburg: Maykov Print Shop, 278 p. [in Rus.]
26. YASHCHYNSKA, V. (1929). *Cookbook. Reasonable Nutrition*. Kyiv: Siaivo, 236 p. [in Ukr.]
27. WHEATON, B. (1998). Finding Real Life in Cookbooks: The Adventures of a Culinary Historian. *Humanities Research Group Working Papers*. Vol. 7, pp. 2–15. [in Eng.]

Детальний аналіз кулінарних книг дає можливість з'ясувати цікаві факти. Наприклад, історія популярності морозива в Україні бере свій початок зовсім не з радянського часу. Справді, фабричне виробництво та масове його вживання розпочалося за радянської доби з другої половини ХХ ст. Але морозиво готували і значно раніше. На початку ХХ ст. у кожній із вказаних кулінарних книг пропонувалося кілька варіантів приготування цього десерту. Можна зустріти рецепти морозива цетринового, мигдалевого, вершкового, вишневого, яблунового.