

УДК 641/642

СТРАВА ЯК ЕТНОГРАФІЧНИЙ МАРКЕР В КУЛЬТУРІ (НА ПРИКЛАДІ СТРАВ З БОРОШНА)

У статті розглянута тема їжі, як етнографічного маркера в українській та італійських культурах, на прикладі страв з борошна. Досліджено їх особливості та специфіку приготування. Звернуто увагу на страві, як на етнічному маркері в культурі.

Ключові слова: їжа, культура, етнічність, дослідження.

Символіка народної матеріальної культури, особливо насиченою була у сфері традиційної кулінарії та харчування. І це закономірно, оскільки українці – споконвічний хліборобський народ, залишалися такими аж до кінця ХІХ ст. Відповідно до цього і традиційно-побутова культура в своїй основі ґрунтувалася на цінностях хліборобської праці, культі землі й родючості та шануванні головної цінності хліборобства – хліба. Український фольклор рясніє сюжетами його звеличування та підкреслення пріоритету: «Хліб – усьому голова», «Без хліба – нема обіду», «Хліб та вода – то нема голода».

Для української ментальності є особливо символічним те, що хліб і жіноче начало в структурі її цінностей ототожнювалися: жінка увінчувала результати хліборобської праці, випікаючи хліб для родини; вона ж була і єдиною розпорядницею сімейних обрядів, головним атрибутом яких ставав виготовлений нею хліб. Таким чином, хліб набував для українців сакрального значення, а крім того – головної цінності при визначенні етичних, звичаєвих, а часто естетичних норм.

Асортимент борошняних страв української кухні включає розмаїття хлібних виробів, більшість яких – обрядові (коровай, корочун, лежень, мандрики, паска, гуски, шишки), каші (пшоняна, ячна, кулеша, пенцак, зубці, путря, дробленка), рідкі мучні страви (пшоняний куліш, ячний крупник), кашеподібні страви з борошна (лемішка, соломаха, малай, мамалига, толокно), а також оригінальні напої (жур, кваша), оспівані Іваном Котляревським у «Енеїді».

Але, на мій погляд, найяскравішим маркером в українській кухні, є галушки! Чому саме галушки? Їх готують у кожному куточку України,

у кожному регіоні, селі та хаті. І у кожного вони різні, особливі й неповторно смачні, враховуючи особливості їх приготування [1, с. 12].

Галушки – типова для української кухні страва. Прісне тісто, замішане на воді чи сироватці з яйцем, розкачували качалкою, щоб товщина коржа була 1-1,5 см. Різали тісто смугами шириною 2-3 см, потім відщипували від кожної невеликої шматочки і кидали в підсолений окріп (кипляче молоко, м'ясну або овочеву юшку). Це були щипані, або рвані галушки. Коли ж від тіста шматочки не відривали, а відрізали ножем, виходили різані галушки. Тісто для галушок найчастіше готували з пшеничного або пшенично-гречаного борошна. Варені на воді галушки зціджували й заправляли засмажкою з цибулею на олії чи салі. Варені на молоці або у ющі галушки їли разом з рідиною. Галушки з гречаного борошна дещо відрізнялися за способом виготовлення. Гречану муку розколючували водою з яйцем до густини сметани, потім, змочивши у воді ложку, брали тісто й обережно опускали в окріп. Коли тісто спливало, галушки виймали лезяним друшляком [2, с. 14].

Галушки готували майже щодня, здебільшого на вечерю. Ця страва була легкою у виконанні та надзвичайно поживною. Широко популярні й сьогодні, галушки поряд із борщем є певною мірою символом української національної кухні.

У Галичині більш поширені палюшки – картопляні галушки, одна з найпопулярніших галицьких страв і сьогодні. Це – ті ж галушки, в які додають варену картоплю, ще можна додавати й домашній сир [1, с. 15].

Іншою подібною стравою в українській кухні є палюшки. Вони ж пальчики, лінівці вареники, котики – страва з тіста у вигляді невеликих валиків, відварених в підсоленому окропі, приготованих з борошна, відвареної картоплі та сирих яєць. До столу палюшки подають заправленими смаженою цибулею з шкварками чи олією. Окремо подають сметану [1, с. 20].

По суті це ті ж галушки, в які додають варену картоплю, а також можна додати домашній сир.

Ньокі – це італійські галушки, тобто маленькі шматочки тіста звичай округлої форми, які варять у воді чи бульйоні, а потім подають з різними соусами. Ньокі можуть бути різними за формою та інгредієнтами. Ця італійська страва має аналоги в багатьох країнах

світу (галушки, кльоцки, Nocken, Kartöflupasta). Ньокі можна готувати з пшеничного борошна, з рисового, з манної крупи, з сухого хліба, з картоплею та іншими овочами. Найпопулярнішими в Італії є: ньокі з картоплею; ньокі «алла романа» (ньокі по-римськи, готуються з манної крупи); ньокі «аль маїс» (з кукурудзяного борошна). Ньокі можуть бути подані як перша страва (що традиційно для Італії), як гарнір, або як єдина і основна страва [2, с. 122].

Щоб отримати твердіші ньокі, слід використовувати певні сорти картоплі і не вимішувати тісто надто довго, інакше вони вийдуть надто м'які. Розмір також впливає на кінцевий результат: чим більшого розміру ньокі, тим м'якшими вони будуть.

Вареники – ця страва з борошна та начинки вважається, нарівні з борщем, найтипівішою в українській національній кухні. Вареники часто згадуються в українському фольклорі [1, с. 7].

Вареники традиційно ототожнюють з Місяцем, бо вони схожі на нього за формою і використовувалися нашими пращурами як жертвна їжа, присвячена богині води. Вареники з сиром приносили в жертву біля криниць із джерельною водою [3, с. 28].

«Аби Місяць сприяв добробуту людини, йому приносили жертву у вигляді вареників, або, як їх ще називають, варених пирогів, котрі за формою нагадують Місяць. Начинка вареників символізувала продовження роду. Вареники з пшоняною кашею сприймалися як символ майбутнього життя. Вареники з маком уособлювали множинність зоряного світу. Великою життєтворчою силою наділялися посічені в начинці яйця. Начинка з грибів сприяла чоловічій сназі, з риби — жіночій.», — наголошував відомий український етнограф В. М. Войтович [3, с. 12].

Українці вважали, що вареники мають магічне значення. Їх обов'язково готували у день, коли в господарстві селянина телилася корова або ягнилася вівця. Це повинно було забезпечити тварині міцне здоров'я та плодючість [[1, с. 40]. Дівчата ворожать на варениках на Андрія, вареники як обов'язкову страву жінки несуть породіллі після пологів.

Вважалося також, що процес замішування тіста, був символом процесу творення всесвіту, його структури, де саме жінка цей всесвіт творила, як мати та прародителька, символ продовження людського роду.

Символом молодого Місяця та продовження роду є вареник на різдвяному столі.

Під час жнив прадавні українці їли вареники як ритуальну страву. Вареник не випадково за формою нагадує місяць у пору його четвертої чверті — коли вирішувалася доля врожаю. Така їжа мала надати жінцям «місячної» наснаги [3, с. 12].

Аналогом є польські *perogi*, або ж ті самі вареники. Вони готуються по різному: можуть варитися, запікатися та жаритися. Вони бувають з гречкою, сиром фета, з різноманітною зеленню, рибою, вишнями. А типові з картоплею звуться *perogie ruskie*. [2, с. 76].

Dubna M. M.

DISH AS ETHNOGRAPHIC MARKER IN CULTURE (ON THE EXAMPLE OF DISHES FROM THE FLOUR)

The article discusses the topic of food, as an ethnographic marker in different countries and peoples, on the example of flour dishes. Studied their features and specificity of cooking. Attention is drawn to the dish, as on the ethnic marker in the culture.

Key words: *food, culture, ethnicity, research.*

Джерела та література

1. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні / З. Клиновецька – Київ: 1913 р. – 55 с.
2. Старовойт Л. Я., Косовенко М. С., Смирнова Ж. М. Кулінарія / Л. Я. Старовойт, М. С. Косовенко, Ж. М. Смирнова – Київ: Вища школа, 1992 р. – 253 с.
3. Українські страви. / Київ: Державне видавництво технічної літератури УРСР, 1957. – 73 с.