

УДК 338.486

Кукліна Т. С.*kyklinatatyana@gmail.com, ORCID ID: 0000-0003-1637-3509**к.е.н., доцент, доцент кафедри туристичного,
готельного та ресторанного бізнесу,**Національний університет «Запорізька політехніка», м. Запоріжжя***Цвілій С. М.***tsviliy@zntu.edu.ua, ORCID ID: 0000-0002-1720-6238**к.е.н., доцент, доцент кафедри туристичного,
готельного та ресторанного бізнесу,**Національний університет «Запорізька політехніка», м. Запоріжжя***Жилко О. В.***e0675604888@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-5240-8003**к.е.н., доцент, доцент кафедри туристичного,
готельного та ресторанного бізнесу,**Національний університет «Запорізька політехніка», м. Запоріжжя*

ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ХАРЧОВИХ ТРАДИЦІЙ УКРАЇНСЬКОГО НАРОДУ З РАДЯНСЬКИХ ЧАСІВ

Анотація. Українська кухня є досить специфічною. Протягом століть українська кухня змінювалася та поступово визначалася як самостійна. В статті розглянуто період формування деяких харчових традицій українського народу в радянський період після голодомору 1932–1933 років. Період Сталінських репресій, індустріалізації, будівництва формували певний страх залишитись голодним. Люди, які вижили отримали назавжди «щеплення страхом нестачі їжі», яка була підставою для згуртування нації. Генетична пам'ять та певна традиція додавати в їжу соуси, зокрема томатний та майонез, для покращення смаку продовжують формувати харчову традицію українського народу. До цього також відносять закупівлю продуктів харчування про запас. Проаналізовано загальні складові формування української кухні: овочі, фрукти, ягоди, перші та другі страви, м'ясо, яйця, види напоїв. За останні 30 років їхній асортимент особливо не змінився. Основні зміни відбуваються лише у цінах та пропорціях. Це говорить про те, що у звичайному житті українці не готові ризикувати та пробувати щось нове. Наведено аналіз середньої зарплати українців за останні 20 років, рівень ВВП та порівняння в доларовому еквіваленті зарплат українців та американців, з якого встановлено, що бажання догодити гостям і показати рівень свого достатку, іноді й фінансового, свідчить про господарів як гостинних людей. Проведено дослідження щодо обсягів кількості споживання їжі за день та внутрішніх мотивів споживачів під час перебування на урочистостях у різних вікових груп (вибірка не репрезентативна, дослідження проводилось на території Запорізької та Дніпропетровської областей). Встановлено тенденції з формування нових харчових традицій сучасних українців. За даними опитування молоде покоління більше спрямовано на генерацію європейської культури застілья з мінімумом їжі та великою часткою в спілкуванні та відпочинку. Надано загальні рекомендації організаторам свят при формуванні застілья з урахуванням вікової складової, а також рестораторам при формуванні меню. Заклади, які пропонують просту їжу, користуються більшою популярністю у споживача.

Ключові слова: харчові традиції, українська кухня, голод, застілья, споживач.

Kuklina Tetiana*kyklinatatyana@gmail.com, ORCID ID: 0000-0003-1637-3509**Candidate of Economic Sciences, Associate Professor,
Senior Lecturer at the Department of Tourism, Hotel and Restaurant Business,
Zaporizhzhia Polytechnic National University, Zaporizhzhia***Tsviliy Serhii***tsviliy@zntu.edu.ua, ORCID ID: 0000-0002-1720-6238**Candidate of Economic Sciences, Associate Professor,
Senior Lecturer at the Department of Tourism, Hotel and Restaurant Business,
Zaporizhzhia Polytechnic National University, Zaporizhzhia***Zhilko Olena***e0675604888@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-5240-8003**Candidate of Economic Sciences, Associate Professor,
Senior Lecturer at the Department of Tourism, Hotel and Restaurant Business,
Zaporizhzhia Polytechnic National University, Zaporizhzhia*

PECULIARITIES OF FORMATION OF FOOD TRADITIONS OF THE UKRAINIAN PEOPLE SINCE SOVIET TIMES

Abstract. *Ukrainian cuisine is quite specific. Over the centuries, Ukrainian cuisine has changed and gradually defined itself as independent. The article considers the period of formation of some food traditions of the Ukrainian people in the Soviet period after the Holodomor of 1932–1933. The period of Stalin's repressions, industrialization, and construction formed a certain fear of remaining hungry. The survivors were forever "vaccinated by fear of food shortages," which was the basis for uniting the nation. Genetic memory and a certain tradition of adding sauces to food, including tomato and mayonnaise, continue to shape the food tradition of the Ukrainian people to improve the taste. This also includes the purchase of food in stock. The general components of the formation of Ukrainian cuisine are analyzed: vegetables, fruits, berries, first and second courses, meat, eggs, beverages. Over the last 30 years, their range has not changed much. The main changes occur only in prices and proportions. This means that in ordinary life Ukrainians are not ready to take risks and try something new. An analysis of the average salary of Ukrainians over the past 20 years, the level of GDP and a comparison in dollar terms of salaries of Ukrainians and Americans, which shows that the desire to please guests and show their wealth, sometimes financial, shows the hosts as hospitable people. A study was conducted on the amount of food consumed per day and the internal motives of consumers during the celebrations in different age groups (the sample is not representative, the study was conducted in Zaporizhzhia and Dnipropetrovsk regions). Trends in the formation of new food traditions of modern Ukrainians have been identified. According to the survey, the younger generation is more focused on generating a European feast culture with a minimum of food and a large share in communication and recreation. General recommendations are given to the organizers of the holidays in the formation of the feast, taking into account the age component, as well as restaurateurs in the formation of the menu. Restaurants that offer simple food are more popular with consumers.*

Key words: food traditions, Ukrainian cuisine, hunger, feast, consumer.

JEL Classification: G1, I31, N3

DOI: <https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-4-2>

Постановка проблеми. Українська кухня є досить специфічною. Вона вирізняється серед інших слов'янських кулінарних традицій. На культуру України, зокрема формування звичаїв, вплинули багато народів: угорці, поляки,

татари, литовці, росіяни. Протягом століть українська кухня змінювалася та поступово визначалася як самостійна. Такого поняття не було аж до XIX століття, але з того часу багато українських страв, наприклад, борщ та варе-

ники, стали інтернаціональними, з'явилися у ресторанах інших країн.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженню проблематики і розвитку кулінарних традицій присвячені праці Н.А. П'ятницької, В.І. Карсекіна, Л.М. Яцуна, А.В. Поплавської, А.О. Цегельник, А.П. Коноха та багатьох інших.

Постановка завдання. Метою даної статті є дослідження формування харчових традицій українського народу з радянських часів. У ході дослідження були використані загально-наукові та спеціальні методи дослідження, а саме: індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівнянь та класифікації, статистичної обробки даних, графічний та інші. Інформаційною базою слугували власні дослідження авторів, дані Державної служби статистики України, Мінфіну.

Виклад основного матеріалу дослідження. В історії України існують сумні події, які стосуються кожного з нас сьогодні. Щочетвертої суботи листопада Україна згадує жертв голодомору 1932–1933 років [1]. Голодомор – це був інструмент Сталінських репресій, що сталися на території нашої країни. Це час великої індустріалізації та будівництва. Саме цей голодомор в Україні мав дуже прості підстави: треба було сплатити американських та європейських архітекторів, техніку та змусити радянських людей працювати практично безкоштовно. У ході репресій у народу забрали все, що можна було продати за кордоном. В цей же час, люди з сіл, де зазвичай завжди була їжа, переселялися в міста в пошуках себе і сімей, відповідно влаштовувалися на роботу на масштабні заbudови. За офіційними даними, 4 млн. людей загинуло в результаті голодомору в 1932–1933 роках. Всі інші, хто вижив, отримали назавжди «щеплення страхом нестачі їжі», яка була підставою для згуртування нації [2].

І якщо дати голодомору досить давні, необхідно пам'ятати про генетичну пам'ять. Навіть відрізок близько 100 років у спогадах бабусь, мам, живих родичів для сучасної людини вважається власним досвідом. Якщо часом сучасним українцям здається, що голодомор це було не з ними і не зараз, то харчові звички, які сповідує наша нація, явно говорять про протилежне.

Майонезні салати (шуба, олів'є, мімоза та інші) – це окрема частина нашого кулінарного коду, традицій в харчуванні. Майонез як

головний соус радянської кухні з'явився на момент індустріалізації, коли люди працювали фізично, дуже важко. Тому поєднання макаронних виробів, хліба, олії та майонезу мало забезпечити людину великою кількістю калорій. Відповідно, практично до всіх страв його намагалися додати. Час змінився, а любов до майонезу залишилася. Сучасні українці навчилися готувати майонез не такий калорійний та корисніший, але у всіх правилах харчування він був і залишається шкідливим продуктом споживання.

Томатний соус, який увірвався в життя переважно дітей 1970–90-х (риба в томаті, тефтелі в томаті та інше) своїм завданням завжди ставив приховування поганої якості продуктів. В кулінарії хороші продукти не заправляються соусами, а подаються окремо для посилення смаку.

Українська кухня завжди була практичною. Традиційно їжа готувалася в печі, сніданок, обід та вечерю варили одночасно. Основою українського столу є борщ, каша, вареники та картопля. Хрін, цибуля, кріп, кмін, м'ята та червоний пекучий перець – традиційні українські приправи, вони росли на кожному городі [3]. Практично у всіх рецептах використовується часник, що надає кожній страві яскравого аромату. Олію давили з насіння соняшника та кукурудзи, а з яблучного соку готували оцет. З м'яса найулюбленішою та найпоширенішою є свинина. Вона входить до складу безлічі перших та других страв, пирогів. Дуже поширене в Україні сало. Його їдять як окремо, так і у вигляді шкварок, додають у різні страви. Помітне місце в українській кухні займають відвари та юшка. Вони можуть бути м'ясними, рибними, овочевими чи фруктовими. Істотне місце в українській кухні займають овочі, які входять до складу як складних страв, так і салати, гарніри. Картопля з'явилася в Україні лише у XVIII столітті і зараз є досить поширеним елементом традиційної кухні. Її використовують як начинку для пирогів і вареників, як гарнір до риби або м'яса, готують з нею перші страви. На кожному українському столі є фрукти. З них варять компоти, роблять салати та каші, запікають та маринують. Раніше ягоди були найдоступнішими і корисними ласощами. Лісові ягоди сушили, а взимку додавали в компоти, каші та салати. Традиційні українські напої – мед, різні кваси, горілка та різні наливки [4].

Щодо повсякденного життя, то й зараз українці віддають перевагу набору базових продуктів: картопля, капуста, морква, цибуля, м'ясо, пшенична каша, молочні продукти, яйця. За останні 30 років їхній асортимент особливо не змінився. Основні зміни відбуваються лише у цінах та пропорціях. Це говорить про те, що у звичайному житті українці не готові ризикувати та пробувати щось нове. Ми постійно купуємо продукти про запас.

Страх залишитись голодним за свої гроші працює як у супермаркеті, так і у закладах ресторанного господарства. Тому заклади, які пропонують просту їжу, користуються більшою популярністю у споживача. Особливу увагу слід приділити й розмірам порцій. Порції мають бути такими, щоб можна було наїстися однією стравою. Наприклад, у країнах Європи існує тенденція, де звичайний відвідувач замовляє кілька страв, а саме закуску, суп та основну страву. Ця ситуація не працює з українськими споживачами. До того ж заклади, які пропонують маленькі порції, автоматично потрапляють у категорію «дорогих», для таких користувачів, які навіть спочатку туди й не збираються. В сучасних українцях постійно говорить страх залишитися голодним.

Чимало важливим є постійна і стурбованість наших родичів (бабусь, дідусів тощо, які живуть окремо) про те, що їли на сніданок/обід/вечерю їхні родичі, що це була за

їжа. Пов'язано це не з інтересом про кулінарні здібності свого потомства, а про внутрішні переживання та достаток їжі в їхньому будинку. Прийняття їжі 3–4 рази на день говорить про забезпечену та здорову людину. Як показують дані досліджень, у середньому українці вживають їжу 2 рази на день. Ця особливість притаманна молодому населенню України віком з 16 до 45 років. Це говорить не про достаток у грошовому еквіваленті, а про кількість вільного часу для їжі. Час нових технологій диктує свої правила, і здебільшого українці віддають перевагу дрібним перекушуванням на «ходу» (рис. 1). У цьому випадку ніхто не замислюється про користь для здоров'я, а більше про те, скільки разів на день поїла людина.

В цей же час економічний достаток, за даними Мінфіну [5], зростає, але головними витратами як і залишаються харчування, оплата комунальних послуг, освіта (табл. 1).

Якщо про звичайне споживання їжі, її якість, кількість можна говорити довго, то все змінюється коли в житті приходиться місце святу. Свята у житті сучасного українця діляться на дві категорії: ви пригощаєте, або вас пригощають. У першому випадку завжди йде особистісна оцінка їжі на столі, чи вистачило її, чи всі страви вийшли смачними, чи залишилася їжа після застілля тощо. Оцінка смакових якостей їжі відбувається постійно в голові споживача на будь-якому святі.

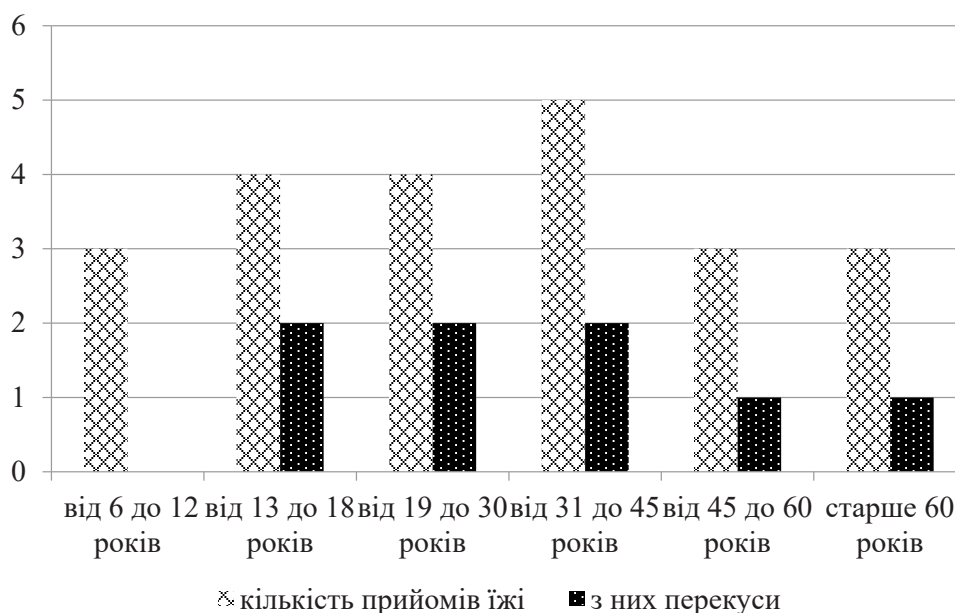


Рис. 1. Кількість прийомів їжі за день сучасним українцем

Джерело: власні дослідження авторів

Таблиця 1

Середня зарплата в Україні з 2000 по 2020 рік в гривнях та доларах США

Рік	ВВП номінал, млн. грн.	ВВП номінал, млн. \$	ВВП ППС, млн \$	Рівень ВВП до попереднього року (%)	Курс \$	Ср. з/п Україна, грн.	Ср. з/п Україна, \$	Ср. з/п США, \$
2000	175,888	32,331	193,472	5,932	5,44	230	42	2680
2001	211,175	39,309	216,141	9,227	5,37	311	58	2743
2002	234,138	43,956	231,177	5,34	5,33	376	71	2771
2003	277,355	52,010	258,226	9,517	5,33	462	87	2839
2004	357,544	67,226	296,623	11,795	5,32	590	111	2971
2005	457,325	89,282	315,569	3,071	5,12	806	157	3079
2006	565,018	111,885	349,893	7,571	5,05	1041	206	3221
2007	751,106	148,734	388,715	8,216	5,05	1351	268	3367
2008	990,819	188,240	405,232	2,243	5,45	1806	332	3554
2009	947,042	121,552	346,506	-15,136	7,79	1906	245	3795
2010	1 079,346	136,011	351,656	0,261	7,93	2247	283	3906
2011	1 299,991	163,161	378,532	5,466	7,95	2639	332	4121
2012	1 404,669	175,707	386,425	0,239	7,99	3032	379	4264
2013	1 465,198	179,572	392,619	-0,027	7,99	3274	410	4321
2014	1 586,915	132,343	373,406	-6,553	11,89	3470	292	4173
2015	1 988,544	90,939	340,537	-9,773	21,86	4207	193	4400
2016	2 383,182	93,263	353,345	2,441	25,55	5187	203	4572
2017	2 908,233	109,321	368,784	2,525	26,62	7105	267	4834
2018	3 558,706	130,832	380,545	3,3	27,20	8867	326	5258
2019	3 974,564	153,781	390,415	3,2	26,51	10504	396	5456
2020	4 194,102	155,582	372,560	-4,5	27,50	10929	397	5600

Джерело: [5]

Організатори ж урочистих заходів, іноді більшу частину підготовки віддають саме наповненню меню столу, так, щоб усі гості наїлися. Тому склався такий собі стереотип, що коли ви йдете в гості, вас обов'язково нагодують ще й безкоштовно, і тому їсти вдома не обов'язково. У цей же час, люди, які запрошують, постійно мучать сумніви, чи вистачить їжі, чи сподобається рецептура, або будуть говорити про те, що свято вдалося/невдалося. Бажання догодити гостям і показати рівень свого достатку, іноді й фінансового, свідчить про господарів як гостинних людей. Тому будь-яке українське застілля це насамперед величезні порції, неймовірна різноманітність їжі, де результатом є переїдання. Основна частина будь-якого заходу так чи інакше проходить в основному за столом, щоб гості не відволікалися від своїх тарілок.

Європейські та американські традиції застілля навпроти говорять про мізерне меню банкету, але про гарний декор столу та приміщення, дорогий посуд. У цьому основна відмінність слов'ян від інших народностей –

вони можуть поїсти і вдома, а приходячи на свято, просто веселитися. Завдання господарів полягає лише у гарній подачі, незвичайному поєднанні смаків та страв, гарним місцем проведення.

Останнім часом сучасні українці намагаються запозичити традиції своїх європейських сусідів, але й у цьому випадку більша частина запрошених приходить все одно за вишукуванням, або в їжі, або у напоях (рис. 2). Хоча тенденція для молоді (вік від 16 до 25 років) геть інша – вони вже більше співпадають з європейськими традиціями.

Нова для нашої нації харчова звичка не їсти в гостях, а спілкуватися простежується у фільмах, серіалах, передачах, але будь-яка господиня все одно намагається всіх погодувати, і якщо це не вдається з дорослим населенням, то діти таки потрапляють у кругообіг генетичної небезпеки бути нагодованими.

За результатами опитування вітчизняних закладів ресторанного господарства, в більшості з них, особливо молодь зацікавлена в посиленні оздоровчих якостей страв, запро-

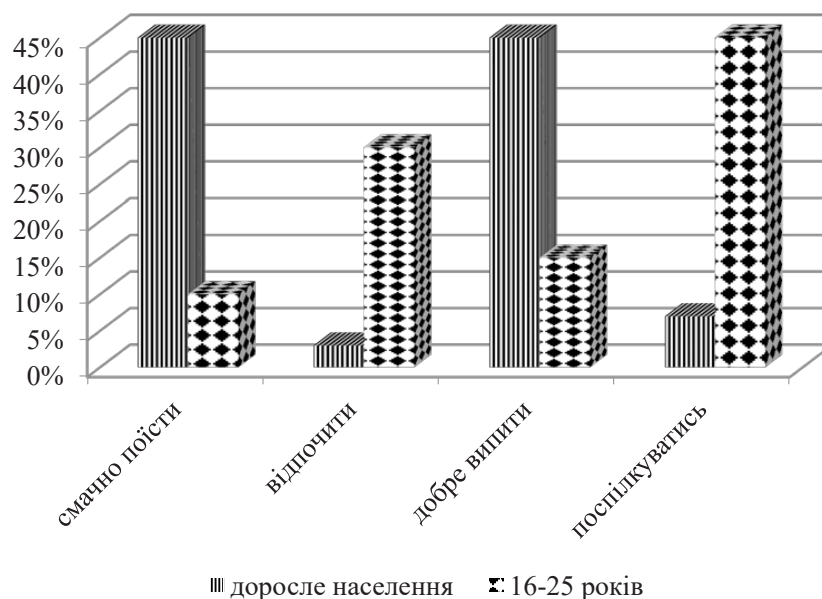


Рис. 2. Розподіл внутрішніх мотивів відвідування гостями урочистих заходів

Джерело: власні дослідження авторів

понованих в меню та що найкориснішою є традиційна кухня [6].

Висновки. Харчові традиції – це серйозна генетична інформація, яка живе всередині людини. Наступного разу вирушаючи до ресторанного закладу, споживачеві необхідно поставити запитання «за чим іде?», «за їжею чи за атмосферою?», «за новими стравами?», «чи ваші це харчові звички?».

Формування харчових традицій для сучасних українців повинно бути поступовим, з м'яким переходом від великих порцій до зменшення калорійності страв. В будь-якому випадку необхідно пам'ятати, що в середньому шлунок дорослої людини вміщує не більше 700 – 800 г їжі з напоями, тому при плануванні свят, урочистостей та святкових вечерь треба раціонально підходити до формування меню. Організаторам свят необхідно співставляти чисельну вікову категорію гостей, щоб раціоналізувати страви (для молоді – розваги, для дорослих – кількість їжі). Натомість рестораторам, в закладах громадського харчування, віддати перевагу національним стравам української кухні.

ЛІТЕРАТУРА

1. Самое страшное злодеяние Сталина. URL: https://www.bbc.com/russian/russia/2013/11/131119_golodomor_anniversary_definition (дата звернення: 27.01.2022).

2. Голодомор в Україні. 10 головних фактів. URL: [bbc.com/russian/features-55101316](https://www.bbc.com/russian/features-55101316) (дата звернення: 27.01.2022).

3. Национальная украинская кухня: сытная и низкокалорийная. URL: <https://krugozorro.com/kukhnya/nacionalnaya-ukrainskaya-kukhnya-sytnaya-i-nizkokalorijnaya.html> (дата звернення: 27.01.2022).

4. Яцун Л. М., Батаєва К. В. Шляхи відродження кулінарної спадщини українського народу. URL: <https://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/4459/1/%d0%b5%d0%ba.97.pdf> (дата звернення: 27.01.2022).

5. Середня зарплата в Україні з 2000 по 2020 рік в гривнях та доларах США. URL: <https://index.minfin.com.ua/ua/labour/salary/min/> (дата звернення: 27.01.2022).

6. Симахина Г., Халапсина С., Науменко Н. Традиционная украинская кухня в системе оздоровительного питания. *Продукты и ингредиенты: производство, переработка, хранение, реализация*. 2009. № 2. С.76–77.

REFERENCES:

1. Samoye strashnoye zlodayaniye [Stalina Stalin's most terrible crime], available at: https://www.bbc.com/russian/russia/2013/11/131119_golodomor_anniversary_definition (accessed 27 January 2022). (in Russian)

2. Holodomor v Ukrayini. 10 holovnykh faktiv [The Holodomor in Ukraine. 10 main facts], available at: [bbc.com/russian/features-55101316](https://www.bbc.com/russian/features-55101316) (accessed 27 January 2022). (in Ukrainian)

3. Natsional'naya ukrainskaya kukhnya: sytnaya i nizkokaloriynaya [National Ukrainian cuisine: hearty

and low-calorie], available at: <https://krugozorro.com/kuxnya/nacionalnaya-ukrainskaya-kuxnya-syt-naya-i-nizkokalorijnaya.html> (accessed 27 January 2022). (in Russian)

4. Yatsun, L., Batayeva, K. Shlyakhy vidrodzhen-nya kulinarnoyi spadshchyny ukrayins'koho narodu [Ways to revive the culinary heritage of the Ukrainian people], available at: <https://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/4459/1/%d0%b5%d0%ba.97.pdf> (accessed 27 January 2022) (in Ukrainian).

5. Serednya zarplata v Ukrayini z 2000 po 2020 rik v hryvnyakh ta dolarakh SSHA [The average salary in Ukraine from 2000 to 2020 in UAH and USD], available at: <https://index.minfin.com.ua/ua/labour/salary/min/> (accessed 27 January 2022).

6. Simakhina G., Khalapsina S., Naumenko N. (2009) Traditsionnaya ukrainskaya kukhnya v sistema ozdorovitel'nogo pitaniye. *Products and ingredients: production, processing, storage, sale*, no. 2, pp. 76–77. (in Russian)