

О.М. Варипасв, канд. філос. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)
М.В. Фурса, студ. (*ХДУХТ, Харків*)

УКРАЇНСЬКА КУХНЯ ЯК СКЛАДОВА УКРАЇНСЬКОЇ ДЕРЖАВНОСТІ

Українська народна кухня – це така ж культурна спадщина українського народу, як мова, література, мистецтво, це неоціненний здобуток, яким можна і варто пишатися, який не слід забувати. Українська кухня створювалась протягом багатьох віків, тому вона в певній мірі відбиває не тільки історичний розвиток українського народу, а й звичаї, традиції та культуру. Українську кухню не сплутаєш із жодною у світі – є в неї свої особливі секрети, страви навіть на найвибагливіший смак.

Серед слов'янських кухонь українська користується широкою популярністю. Вона давно набула поширення далеко за межами України, а деякі страви української кухні, наприклад борщі і вареники, увійшли до меню міжнародної кухні.

Українська національна кухня склалася досить пізно на початку XVIII ст., а остаточно – на початку XIX ст. Це пояснюється тривалістю і складністю процесу формування української нації і держави. Після монголо-татарської навали на Київську Русь, Україна випробувала агресію литовських, угорських, польських феодалів, внаслідок чого різні частини території входили до складу різних держав (Литви, Польщі, Угорщини, Румунії).

Пізнє формування української кухні зумовило цілий ряд її особливостей. По-перше, вона була створена на базі елементів кулінарної культури, які вже склалися в кожній з регіональних частин України. По-друге, не дивлячись на те, що елементи були вельми різномірні, унаслідок величезності території, відмінності природних умов та історичного розвитку, а також сумісного проживання безлічі народів, українська кухня виявилася на рідкість цілісною, навіть декілька однобічною, як за характерною харчовою сировиною, так і за принципами її кулінарної обробки. По-третє, до національної української кухні не увійшли традиції староруської кухні, зв'язок із якою був втрачений після монголо-татарської навали. Це відрізняє українську кухню від російської і білоруської, де древні традиції, хоча і видозмінювалися, проте, зберігалися.

У той же час українська кухня сприйняла деякі технологічні прийоми не лише німецької та угорської кухонь, а й ще татарської та турецької, по-своєму частково видозмінивши їх. Так, наприклад,

обсмажування продуктів в перегартованому маслі, що властиве татарській і турецькій кухні, було перетворено на українське «смаження» (тобто пасерування овочів, що йдуть у борщі, або у другі страви). З німецької кухні було запозичене мелене м'ясо («січеники»), а з угорської – використання паприки. Пельменеподібна страва турецької кухні «дюш-вара» перетворилося на українські вареники, а потім на вареники з характерними національними наповнювачами – вишнями, сиром, цибулею, шкварками.

Улюбленим і найбільш уживаним продуктом в українській кухні є свиняче сало у всіх видах. Використання його є надзвичайно різноманітним. У їжу сало вживається сирим, солоним, копченим, смаженим, вареним, тушкованим і є жирною основою більшості страв. Ним шпигують м'ясо для додання йому соковитості, а також використовують у солодких стравах, сполучаючи із цукром або патокою. Таке відношення до свинини ріднить українську кухню з кухнями західних слов'ян і угорців, та білорусів.

Серед рослинної їжі перше місце споконвіків займав хліб, причому як на заквасці, так і прісний у вигляді галушок, прісного хліба з маком і медом. Із пшениці також робили не лише борошно, але й різні крупи, з яких варили кутю. В XI–XII ст. з Азії завезли гречку, з якої почали робити борошно й крупу. В українській кухні з'явилися гречаники, гречані пампушки із часником, галушки із салом і інші страви. Використовували також пшоно, рис (з XIV ст.) і бобові культури, такі як горох, квасоллю, сочевицю, боби.

На другому місці були овочі й фрукти. Морква, буряк, редька, огірки, гарбуз, хрін, кріп, м'ята, – далеко не повний перелік рослин, що споживалися. З фруктів і ягід, улюблених на Україні моченими, свіжими, сушеними і копчено-в'яленими, можна рахувати вишню, сливу, грушу, смородину, кавун і у меншій мірі яблука і малину.

Основними напоями були ті, які отримані способом природного зброджування: різного виду меду, пиво, квас й виноградні вина. У XIV ст. з'явилася горілка, а також різні настойки.

Як і всяка кухня з багатим історичним минулим, українська кухня в значній мірі регіональна. Так, західноукраїнська кухня помітно відрізняється від східноукраїнської.

Отже, українська кухня є одним із головних компонентів, які входять до складу української державності. Тобто вона відіграє важливу роль у житті всієї країни та у сприйнятті її на світовому рівні.

Українська кухня гідна стати улюбленою для кожного гостя країни.