

Секція 5 НАУКОВІ ОСНОВИ ГУМАНІТАРНОЇ ПІДГОТОВКИ СТУДЕНТІВ

УДК 641.5(091)(477.54/.62)

Н.В. Петренко, канд. пед. наук

КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ СЛОБОЖАНЩИНИ (ІСТОРИКО-РЕТРОСПЕКТИВНИЙ ПОГЛЯД)

Проведено історико-ретроспективний аналіз формування кулінарних традицій Слобожанщини як своєрідного регіону України.

Осуществлен историко-ретроспективный анализ формирования кулинарных[традиций Слобожанщины как самобытного региона Украины.

Performed a retrospective analysis of historical and culinary tradition of forming a distinctive Slobozhanshchina region of Ukraine.

Постановка проблеми у загальному вигляді. Кулінарні традиції є невід’ємною частиною загальної людської культури. Відсутність кулінарної культури – не лише недолік у загальному культурному розвитку людини, це неможливість орієнтуватися в кулінарній майстерності націй, що є показником байдужості до національних явищ і процесів, які характеризують суспільне життя не тільки інших держав, але й своєї власної.

Сьогодні серед населення України спостерігається підвищений інтерес до екзотичних національних кухонь, у першу чергу – італійської, арабської, китайської, японської, індійської, Близького Сходу тощо. Це пояснюється зростанням зацікавлення до подорожей у держави Азії та Близького Сходу. Однак, окрім модної тенденції, виявляється й досить серйозна причина – у процесі порівняння сучасної європейської кухні з національними (національний колорит зберігся переважно в Азії) виявилось, що звична для нас європейська стандартна кухня сильно програє. Багато людей усвідомили той факт, що будь-яка національна яскрава їжа позитивно впливає на самопочуття й навіть на продуктивність праці.

Однією з важливих сучасних тенденцій є змішування кулінарних традицій країн світу. Страви стають інтернаціональними, що є одним із незліченних проявів глобалізації економічних і соціально-культурних процесів. Проте злиття кулінарних традицій

викликає певну стурбованість щодо втрати своєї національної своєрідності. Для того, щоб виправити таку ситуацію й повернути українській національній кухні належний статус, необхідно збирати та оновлювати досягнення української кулінарної традиції.

Слід зазначити, що в історії розвитку кулінарної думки та практики України було багато різних напрямів. Необхідно брати до уваги і такий не менш важливий чинник, як регіональність кулінарних традицій України. У цьому контексті, викликає зацікавлення Слобожанщина як один з великих своєрідних регіонів України, де кулінарні традиції склалися під впливом різноманітних культурних та історичних чинників.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Кулінарні традиції, проблеми їх формування й ідентифікації досліджувались вітчизняними та зарубіжними науковцями в історико-етнографічному напрямі, а також спеціалістами-рестораторами. Більшість цих робіт розглядають проблеми походження кулінарних традицій світу, окремих народів; досліджують особливості технології приготування національних страв, у тому числі українських. Однак ґрунтовних робіт щодо особливостей формування й технологічних прийомів слобожанської кухні на сьогодні не існує.

Перші спроби проаналізувати й дати оцінку кулінарним традиціям Слобожанщини було здійснено вченими історико-філологічного факультету Харківського університету в другій половині XIX – на початку XX ст. (М. Сумцовим, Д. Багалієм, Д. Міллером та ін.) у контексті вивчення історії, народних традицій, звичаїв даного регіону, що знайшло відображення в наукових статтях і ґрунтовних працях. Але з установленням радянської влади на території України інтерес до національних культурних спадщин окремих регіонів на деякий час зник. Початком повернення зацікавлення даною проблемою можна вважати 90-ті рр. XX ст., коли була заснована серія видавничої літератури під рубрикою «Кулінарне мистецтво народів світу» (1993 р.), де частково висвітлювався предмет дослідження. У цей же період з'являються роботи В.В. Похлебкина, в яких були порушені питання про необхідність повернення до національної кулінарної традиції, доцільність раціональної сучасної кухні, ідентифікацію національної кулінарної традиції та ін.

Мета та завдання статті – надати історико-ретроспективний аналіз становлення кулінарних традицій Слобожанщини.

Виклад основного матеріалу дослідження. Відповідно до історичних джерел, Слобожанщина почала активно заселятися в XVII ст. вихідцями (переважно українцями) з Правобережної України, яка на той час входила до складу Речі Посполитої. Вони

принесли із собою певні кулінарні традиції, які вже мали глибокі історичні корені, від давньослов'янських часів. Як свідчать історичні джерела, давньослов'янська кухня була ситною й різноманітною. Із давніх-давен українці пекли хліб, який відіграв велику роль у слов'янських релігійних обрядах ще задовго до прийняття християнства. Із прийняттям православного християнства ця традиція була закріплена у певних релігійних догмах. Наші предки використовували для приготування їжі декілька сортів круп, пшоняне та житнє борошно, горох, боби, конопляну олію. Ліса Правобережної України, з території якої вони прийшли на землі Слобожанщини, були багаті ягодами, а в річках водилася риба, яку вміли закопчувати й солити. З давніх часів солили та коптили також м'ясо (переважно свинину, яловичину); використовували мед (варили хмільні напої та додавали у страви). У стародавніх слов'ян слобожани запозичили традицію вживати багато видів овочів: моркву, буряк, ріпу, капусту (свіжу та кислу), часник та цибулю. Ще у віддалені часи їхні предки вирощували яблука, вишні, сливи, трохи пізніше – груші. Можна також із упевненістю сказати, що переселенці використовували у своїй кухні прянощі, як і їхні предки. Цьому сприяло те, що із давніх часів через українські землі проходило багато торговельних шляхів (одним із найвідоміших був шлях «Із варягів до греків», які зв'язували їх із такими багатими на прянощі центрами, як Візантія і Рим. Тому в багатьох оселях у їжу додавали не лише сіль [2-3].

Не можна не враховувати той історичний факт, що українці прийшли на землі Слобожанщини ознайомленими з польсько-литовською кулінарною традицією виготовлення пива, де пивоваріння здавна було важливою й досить дохідною галуззю національного промислу. Така страва, як борщ традиційно споживалась як поляками так, і українцями тих часів. Тому складно сказати, хто в кого запозичив цю кулінарну традицію.

Ще однією особливістю було те, що переселенці з правого берега Дніпра принесли із собою на територію Слобожанщини просту курінну кухню вільного запорізького козацтва, а переселенці з російського порубіжжя – кулінарні традиції росіян. Ці історичні особливості заселення краю стали тими чинниками, які сприяли створенню цікавого поєднання кулінарних традицій українців, поляків і росіян, що пізніше призвело до створення своєрідної слобожанської кухні.

Отже, до кінця XVII ст. кулінарні традиції Слобожанщини базувалися на народній національній кухні, тісно пов'язаній із природним середовищем, історичними досягненнями та релігійними догмами. Вони поєднали давні язичницькі, християнські, польсько-

литовські та російські кулінарні традиції. Крім того, слобожанська кухня XVII ст. – це не лише притаманна українцям система харчування. Не можна відсунути той факт, що вона складалася під впливом бурхливого національного козацького темпераменту, відомої української хлібосоольності, щирості, а також вірності традиціям. Одним словом, багатьох рис, що складають «український характер».

На початку XVIII ст. спостерігалось розмежування між народною кухнею та кухнею заможнішого прошарку Слобожанщини. Особливо помітним це стає в другій половині цього ж століття, коли остаточно було впроваджено загальні губернські установи та пов'язані з ними станові розбіжності. Харків із другої половини XVIII ст. з полкового слобідсько-українського центру перетворюється в губернське місто з характерною його ознакою – замкненістю станів. Кожен із станів жив своїм життям, не схожим на життя інших, що неминуче вплинуло й на кулінарні традиції цього регіону.

Автори «Історії Харкова за 250 років його існування» Д. Багалій і Д. Міллер наводять свідчення з «Топографічного опису Харківського намісництва 1785 року», в якому міститься характеристика кулінарних переваг простих слобожан тих часів: «Еда у малороссиян была лучше, чем у великороссов. Редко у кого не было пшеничных пампушников, которые называли «паляницами» и «книшами»; ржаной хлеб почти у всех просеянный; варили еду два раза в день – утром и вечером; пустых щей и кашицы никогда не было; а ели обычно борщ из буряка и капусты, затертый пшеном, свареный на «сыровець» (на очень кислом квасе) со свиным салом; на праздники редко у кого не было баранины, птицы, а иногда и дичи. Вечером обычно варили вареники из пшеничной или гречневой муки с салом и пшонную крутую кашу с салом или маслом и укропом; летом готовили ботвинью под названием «холодец». Майже кожний розводив городні овочі та мав бахчу по місцевому «баштани» [1, с. 507].

Щодо кулінарних переваг слобожанського дворянства та харківського заможного чиновництва і купців, то про їхні уподобання може свідчити перелік товарів на Харківських ярмарках XVIII ст. Серед бакалійних товарів згадуються: фініки, винні ягоди та родзинки, волоські горіхи, грецькі горіхи, чорнослив, лимонний сік. Приголомшує багатий асортимент риби: білуга, севрюга, сом свіжий та солоний, сула, зерниста ікра, свіжосолона ікра, чабак, оселедець, сазан, тараня, сеньга, свіжа та солона осетрина, лоскірь, стерлядь, білорибця. Популярними були вина: мускатель, сантуринське, алонське, які продавали від 2 до 3 руб. за відро; волоське коштувало від 18 до 20 коп. кварта, монастирське – від 22 до 25 коп. кварта, угорське анталь – 150 руб., шампанське – 2,5 руб. за пляшку,

бургундське – 1,5 руб. за пляшку; французькі, іспанські й португальські вина коштували від 9 до 10 руб. відро. Продавалося також англійське пиво – від 30 до 40 коп. пляшка [1, с. 549].

Такі різкі відмінності в кухнях були характерні аж до середини XIX ст., коли національна кухня отримує новий імпульс для розвитку. Особливо це стає помітним у середовищі купців, які в більшості своїй були вихідцями із селянського стану. Національна кухня Слобожанщини в середині XIX ст. переживає не просто період відродження, вона починає збагачуватись кулінарними традиціями Європи та Росії. Не останню роль у цьому відіграло відкриття в Харкові університету. Першими викладачами Харківського університету були іноземці з Європи, які принесли до міста західноєвропейську культурну течію. Великий вплив мали й представники професури російського походження, завдяки чому в Харкові зміцнилась також російська культурна течія. Крім того, серед вищих верств населення Слобожанщини зустрічались особистості, які за складом свого характеру й способу життя залишались представниками свого народу, що любили його культуру, мову, побут, кулінарні традиції тощо.

Купецтво, міщанство й чиновництво за національним складом були теж у більшості українцями. Вони вели патріархальний спосіб життя, позбавлений будь-яких розкошів, що позначилось на кулінарних смаках представників цього стану. За спогадами ще одного харківського гостя тих часів Рейнгарда, «мешчане в більшинстві малороссы придерживались стародавних обычаев своей земли», однак деякі з них, особливо ті, що торгували вже «привыкли до чайка и пуншика с кизляркою», а ті, що простіше «удовлетворялись горячим кулишом с утра и галушками с салом (обязательно старым, ... свежее использовали для приправы борща и других блюд)», «угощались водочкой, селедкой, таранью, холодцом и салом с паляницею» [1].

Та все ж такі купецькі кола стояли дещо осторонь. Багалій Д.І. так описує купецькі вечірки: «Накрывают стол с большим количеством яств. Блюда действительно вкусные, после разнообразных холодных соусов и жарких с отменными соленьями, ... подавали бланманже, желе и ... всегда заженный пудинг, пирожные и хлопают бутылками с донским» [1, с. 950]. Це джерело дає можливість говорити про певний вплив західноєвропейської кухні на кулінарні традиції слобожан тих часів, у більшості своїй це була данина моді на все французьке та англійське, але при цьому залишалася українська хлібосольність та щедрість: звані обіди

відрізнялись розмаїттям страв (до десяти й більше), разом із традиційними українськими подавали й іноземні страви.

Цебриков також дає характеристику цілій низці представників вищого прошарку Слобожанщини щодо їхніх кулінарних уподобань. Описуючи одного з представників харківського дворянства він зазначає: «Дорогие вина были у него в достатке – мадера, малага, отменного вкуса бишоф, старое венгерское, ... прекрасное цемлянское, безусловно более вкусное нежели шампанское» [1, с. 936].

Своїм особливим життям жила харківська іноземна колонія, яка в більшості своїй складалась зі служивих німців та дрібних підприємців. Швидше всього, саме німці принесли до Харкова традицію зустрічати гостей із кавою та гарячим шоколадом, а також привчили місцевих до пива й бутербродів із ковбасою, яловичиною, голландським сиром, ікрою. Але товариство німців, за спогадами Рейнгарда, вечірками своїми мало відрізнялось від середнього стану харків'ян: страви були «не дорогие» та «все приготовлено руками заботливой хозяйки» [1, с. 953].

Широко використовувались серед усього населення Слобожанщини, незважаючи на станові розбіжності, домашні наливки, які з успіхом заміняли дорогі іноземні вина. Французьку горілку й ром заміняла «кізлярка». «Кізлярка» являла собою міцну й ароматну виноградну горілку, дуже популярну в 30-х рр. XIX ст. Традиційним напоєм уважалось також пиво.

Домашні страви на столі більшості слобожан XIX ст. були простими, але досить ситними: борщ із жирної баранини, пшоняна каша, вареники зі сметаною, лавашники, печеня, різноманітні соління (грибні, м'ясні, овочеві), фрукти. Літом на десерт завжди подавали кавун. Цікаво те, що історики-дослідники Д. Багалій і Д. Міллер в «Історії Харкова за 250 років його існування» усі перелічені страви називають суто малоросійськими.

Отже, можна сказати, що Слобожанська кухня тих часів походила з трьох «кулінарних начал»: селянського, дворянського і міського (чиновництва, міщанство, купецтво) з додаванням іноземного, переважно європейського, шарму. Протягом часу вони то наближались один до одного, то віддалялися, та, врешті решт, наприкінці XIX ст. злилися в єдиний слобожанський кулінарний стиль, який характеризувався розмаїттям страв (європейських, українських та російських), у більшості своїй простих і ситних.

На початку XX ст. Слобожанщина вже мала своєрідну кулінарну традицію, про що свідчить поява в Харкові кулінарної школи З. Неженцевої, яка існувала до 1914 року. Сьогодні немає достовірних свідчень про цю талановиту жінку. Як завжди в цьому

випадку виникає безліч легенд, одна з них про те, що З. Неженцева була шеф-кухарем царської родини. Але безпосереднім доказом існування цієї школи залишається кулінарний довідник З. Неженцевої «Настольная книга для хозяек», що вийшов під її редакцією в 1907 році. У довіднику представлено багатомісячний досвід кулінарної справи Слобідської України, він дає уявлення про напрями та специфіку кулінарного мистецтва регіону. Ця книга перевидавалась багато разів. Третє, найповніше видання довідника, містило більше 500 традиційних рецептів слобідської кухні.

Як свідчить довідник, традиційно особливу увагу на Слобожанщині приділяли скоромній та святковій кухні (їм присвячено декілька розділів), які були пов'язані, здебільшого, з християнськими православними святами. Тут ми знаходимо рецепти приготування сирних пасок, млинців «по-простому» (із красною або чорною ікрою), солодких млинців для дитячого святкового столу з сиром перетертим із густим варенням, складених книжечкою, підсмажених в маслі, а потім запечених у духовці. До скоромного столу варили супи з сушених грибів, гороху, квасолі з соняшниковою олією або борщі з осетрини чи судаків, підсмажених у провансальській олії. У борщі також додавали сушені гриби, смажені овочі та родзинки. Усі каші готували на воді, часто додаючи горіхи, зокрема мигдаль, солодкі цукати та мед. Слобожанську кухню, особливо скоромну, відрізняла велика кількість страв із картоплі. Її варили, запікали в духовці «по-селянському», робили картопляні оладки, пюре з рибою. Існувало розмаїття страв з овочів для скоромної кухні (варіації вінегретів). Слобожанські кухарі мали у своєму розпорядженні щонайменше 30 різновидів соусів [4].

Цікаво те, що у книзі З. Неженцевої рецепти «беф-брезе из парной оленины» та «суп-крем дож» знаходяться в сусідстві з «борщом малороссийским», «борщом с голубьями и цеплятами»; поряд із соусом «сабиньон» знаходимо рецепт «соуса из хрена», а заморський «пунш-гляссе» уживається з «квасом бурячным», що характерно для слобожанської міської кулінарної традиції тих часів [4].

Зазначається також своєрідність культури вживання міцних напоїв та технологія їх виготовлення. Склянка горілки перед обідом не вважалась зайвою. Були розповсюджені лікери (кавові, які готувались з кавової настоянки; фруктові – із соків клюкви, малини, брусниці) та наливки (з вишні, малини, райських яблук, чорносливу).

Отже, довідник З. Неженцевої підтверджує становлення професійної кулінарної школи Слобожанщини, відомості для якої були

вперше систематизовані та упорядковані. Але слід зазначити, що така кулінарна традиція була характерна для міст Слобожанщини, у сільській місцевості готували більш традиційні народні страви, іноземний європейський вплив на народну селянську кухню не позначився.

З 20-х рр. ХХ ст. Слобожанщина підпадає під загальну тенденцію розвитку раціоналістичного напрямку в кулінарії, який характеризується швидкістю в приготуванні, великою кількістю напівфабрикатів.

Раціональна кухня відповідала потребам більшості міського населення: зручно, швидко, дешево. Вона утримує свої позиції і сьогодні. Але сьогодні також спостерігається боротьба двох кулінарних напрямів – раціонального й національного. Чинники, які сприяють відродженню національної української кухні: фактична ліквідація сезонності продуктів; прогрес в домашньому кухонному обладнанні та оснащенні кухонь приладами й інструментами, які економлять час; відсутність дефіциту продуктів. Усе це відкриває міському населенню шлях до приготування більш смачних і цінних блюд національної кухні.

Висновки. Формування слобожанської кулінарної традиції було зумовлено низкою чинників та особливостей природничого, історичного, етнічного та культурно-релігійного характеру. Її створення відбувалось на основі вже існуючих елементів кулінарної культури прадавніх східних слов'ян. Незважаючи на значний вплив російської, європейської кулінарних традицій слобожанська кухня наприкінці ХІХ ст. виявилась на рідкість індивідуальною.

У процесі становлення слобожанської кулінарної традиції можна виділити три етапи: I етап – злиття кулінарних культур у процесі заселення Слобожанського краю – кінець ХVІІ – середина ХІХ ст.; II – етап формування основних тенденцій слобідської кухні (кінець ХІХ – початок ХХ ст.); III етап (з 20-х рр. до кінця ХХ ст.) – загальна тенденція розвитку раціоналістичного напрямку в кулінарії; IV етап (сьогодення) – переосмислення й відновлення багатой національної кулінарної традиції різноманітних регіонів України, у тому числі й слобожанської.

Стаття не висвітлює всіх аспектів означеної проблеми. Кулінарні традиції Слобожанщини потребують подальшого

дослідження як в історичному аспекті, так і в питаннях, пов'язаних із сучасним станом традиційної слобожанської кухні.

Список літератури

1. Багалей Д. История города Харькова за 250 лет его существования : у 2 т. / Д. Багалей, Д. Миллер. – Харьков, 1993.
2. Багалей Д. И. Просвита: очерк по истории украинской культуры / Д. И. Багалей // Сборник Харьковского историко-филологического общества. – Х. : Печатное дело, 1911. – 624 с.
3. Грушевський М. Ілюстрована історія України / М. Грушевський. – К., 1990. – 524 с. – Репринт, 1913 р.
4. Неженцева З. Настольная книга для хозяек / З Неженцева ; Бортник Л. А. (предисловие) – Х. : САГА, 2008. – [13], 334 с. – (Репринт).
5. Сумцов Н. Ф. как исследователь народного быта и культуры. По поводу 30-летия его научно-педагогической деятельности. – Х., 1900.

Отримано 30.03.2012. ХДУХТ, Харків.

© Н.В. Петренко, 2012.

УДК 004.032,6:81'243

І.В. Удовенко, канд. філол. наук

М.І. Крупей, ст. викл.

Л.А. Подворна, викл.

МУЛЬТИМЕДІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРАКТИЧНОГО ЗАНЯТТЯ З ІНОЗЕМНОЇ МОВИ ЯК КОМПЛЕКС ЗАСОБІВ АКТИВІЗАЦІЇ ПІЗНАВАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СТУДЕНТІВ

Розглянуто нові методи та форми навчання іноземної мови за допомогою комп'ютерних технологій у ВНЗ. Окреслено основні способи використання комп'ютера у процесі навчання на практичних заняттях з іноземної мови. Проаналізовано переваги використання поданих методів у навчанні студентів іноземної мови.

Рассмотрены новые методы и формы обучения иностранному языку при помощи компьютерных технологий в вузе. Раскрыты основные способы использования компьютера в процессе обучения на практических занятиях по иностранному языку. Проанализированы преимущества данных методов в обучении студентов иностранному языку.