

**КУЛІНАРНІ ВЗАЄМОВПЛИВИ
НА УКРАЇНСЬКО-РОСІЙСЬКОМУ ПОГРАНИЧЧІ
(КІНЕЦЬ XVIII – ПОЧАТОК XX ст.)**

Роман Перов

**CULINARY MUTUAL INFLUENCES
ON THE UKRAINIAN-RUSSIAN BORDERLAND
(END OF THE 18th – BEGINNING OF THE 20th CENTURIES)**

Roman Perov

The article is devoted to the identification and analysis of ethnocultural contacts of Ukrainians and Russians at the junction of their ethnic borders in the period from the end of the 18th to the beginning of the 20th century, using the example of mutual influences of national cuisine. The specificity of the historiography dedicated to this topic is clarified, and the gradual nature of the accumulation of data on the culinary traditions of the population of the Ukrainian-Russian border area is traced. The author, taking into account the relevant historical conditions and processes, in particular the policy of purposeful colonization of the Wild Fields implemented by the Russian Empire in the last quarter of the 18th century and the gradual development of territories that will eventually form the historical borderland, investigates the spread of the traditions of the national cuisine of both peoples and their interpenetration. The latter is clarified on the example of specific manifestations in the entire territory of the borderland (which includes modern Chernihiv Oblast, Kharkiv Oblast, Luhansk Oblast, as well as partially Kursk Oblast, Belgorod Oblast and Voronezh Oblast). On the basis of the conducted work, it was concluded that the perception of elements of food culture by Ukrainians and Russians consists of the inclusion of not only full-fledged dishes and recipes, but also their components and even drinks. Within the framework of the article, the ratio of mutual influences in the national cuisines of the two main ethnic groups of the Ukrainian-Russian border was also analyzed in order to determine the dominant ones. According to the results, it was found that Ukrainian culinary traditions mostly retain their original structure and content out of the two national food complexes. In turn, they are subject to only minor intrusions from the side of Russian cuisine. It was established that the fundamental difference between the food culture of Ukrainians and Russian culinary traditions contributed to their stability, since the latter had much simpler elements in their composition. In general, it was established that mutual influences between Ukrainian and Russian national cuisines, having vivid manifestations throughout the territory of the contact zone of the two cultures, thereby form their opposition and demonstrate the identity of both Ukrainians and Russians.

Keywords: Ukrainian-Russian borderland, Slobozhanshchyna, culinary traditions, mutual influences, national cuisine.

Дослідження етнокультурних зв'язків українців із іншими народами є актуальною темою в сучасній українській етнології. Значною мірою це сприяє з'ясуванню та більш глибокому розкриттю особливостей українців як народу зі своєю власною культурою в порівнянні з чисельними навколишніми сусідами, із якими вони вступають у взаємодію. Це в свою чергу дає змогу більш чітко прослідкувати їхню самоідентичність в історичному розвитку в оточенні інших народів та їхньої етнічної культури й самосвідомості. У рамках цієї теми надзвичайно важливою є проблема взаємовпливів. Останні мають свій прояв у великій кількості аспектів матеріальної та духовної культури народів, що контактують між собою. Це в свою чергу в процесі історичного поступу українського етносу справляє свій власний вплив на його культурне обличчя.

Одним із яскравих прикладів глибоких етнокультурних контактів українців із іншими народами є їхнє співжиття з росіянами. Сучасний кордон України з Росією сформувався внаслідок

колонізації північно-східних околиць Дикого Поля в XVII–XVIII ст. українськими козацькими поселенцями, що осідали в своєрідних поселеннях – слободах – на південь від кордону з Московським царством. Упродовж XIX ст. ця територія продовжувала активно заселятися як українцями, так і росіянами, через що постійно виступала в якості контактної зони для двох культур. Очевидно, що обидва народи в цілому та в цьому контексті зокрема виступали кожен як носій власних унікальних мови, менталітету, традицій та специфіки господарювання. У свою чергу на пограниччі ця різниця шляхом тривалої взаємодії українських та російських елементів була яскраво вираженою, оскільки демонструвала шляхом взаємовпливів особливості й відмінні риси у способі життя та господарювання обох етносів. Особливо вона проявляється в плані національної кухні, адже в культурі та специфіці харчування відбиваються важливі елементи традиційної культури, серед яких можна відзначити смаки, вподобання людей, їхній спосіб господарювання та народний побут у цілому.

Історіографія, присвячена темі кулінарних традицій населення українсько-російського пограниччя, складається зі значного доробку як українських, так і російських дослідників. Початок його формування було покладено ще в останній чверті XVIII ст., і він включає в себе широкий спектр різноманітних даних, зафіксованих шляхом численних описів різного ступеня докладності. Останні планувалися та здійснювалися паралельно з процесом поширення українських та російських традицій (і в рамках них і національної кухні) та їхнього взаємопроникнення. Хоча тематичні праці, присвячені виключно цій темі, у період кінця XVIII – першої половини XIX ст. відсутні або як мінімум невідомі, загальний початок був покладений саме в цей період завдяки практичним розвідкам у дусі казенної етнографії, таким як наприклад Топографічний опис Харківського намісництва 1785 р., укладений, як вважається, капітаном російської армії Миколаєм Загоровським. Культура харчування в його контексті виступає досить вагомою складовою не лише в рамках здійснення простої фіксації та аналізу для задоволення адміністративних потреб, а й навіть порівняння способу життя росіян і українців в цьому плані в усій їхній самотності на той момент (Описи Харківського намісництва кінця XVIII ст. 1991, с. 68).

У той же час етнографічне дослідження українсько-російського пограниччя мало діаметрально протилежну характерну складову. Нарівні з адміністративними потребами воно практично одразу набуло суто дослідницького характеру, і важливу роль у процесі накопичення відповідних знань відіграли напрацювання вже не стільки військових та бюрократів, а власне етнографів. Вони здійснювали численні експедиції та розвідки на українсько-російському пограниччі, зокрема на тих територіях, які в сучасну добу перебувають в складі Росії, але на той момент були черезсмужно заселені як росіянами, так і українцями (у деяких місцях – практично виключно останніми). Особливу увагу в цьому контексті привертає робота російського педагога та етнографа Олексія Дмитрюкова «Нравы, обычаи и образ жизни в Суджанском уезде Курской губернии», видана в журналі «Московский Телеграф» у 1830 р. (Дмитрюков 1830). Описуючи спосіб життя населення та порівнюючи відмінності традицій місцевих українців і росіян, він робить акцент на протилежності їхніх кулінарних вподобань і практик, хоча й відмічає однакову їхню гостинність. У подальшому внаслідок активізації етнографічної роботи протягом наступних десятиліть зросла кількість аналогічних публікацій. Серед них у першу чергу розвідка на території тієї ж Курщини, здійснена Олексієм Машкіним і надрукована в 1862 р. під назвою «Быт крестьян Курской губернии Обоянского уезда» (Машкин 1862). Вона охоплює багато аспектів матеріального та духовного життя місцевих росіян, і народна кулінарія тут нарівні з житлом, одягом і обрядами представлена у вигляді окремого розділу. Також варто відзначити напрацювання етнографів Воронізької губернії, зокрема першопрохідника Петра Малихіна та його нарис «Быт крестьян Воронежской губернии Нижнедевицкого уезда» (опублікований у 1 випуску Етнографічного збірника в 1853 р.). У рамках нього нарівні з комплексним описом місцевості та способу життя населення вміщено кілька змістовних абзаців про культуру харчування росіян (Малыхин 1853). Щодо місцевих українців, то їхня національна кухня також, хоч і в межах загального опису, розглядалася етнографами, такими як Григорієм Веселовським у його роботі «Город Острогожск (Воронежской губернии) и его уезд» (Веселовский 1867) і Федором Ніконовим у нарисі «Быт и хозяйство малороссов в Воронежской губернии» (Никонов 1871). Свідченням бурхливої роботи місцевого населення в галузі етнографії є також те, що матеріали, які збиралися місцевими інтелектуалами, публікувалися навіть у газеті «Воронізькі епархіальні відомості», що першочергово мала церковне спрямування (В-ий 1873).

Найцінніші ж відомості з кулінарних традицій населення українсько-російського пограниччя (в особливості Слобожанщини) були зібрані наприкінці XIX – на початку XX ст., коли максимально зростав науковий інтерес до народу та специфіки його способу життя. Етнографи-аматори

та науковці зосереджувалися на вивченні цілісних комплексів народної культури, однак водночас звертали увагу й на окремі аспекти. Серед них була й національна кухня, і її дослідження відбувалися вже досить організовано. Яскравим прикладом цього є фундаментальна праця «Життя й творчість селян Харківської губернії» (Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии 1898). Видана в рамках масштабного дослідницького проекту етнографів Слобожанщини, вона містить надвелику кількість матеріалу в плані народної кулінарії населення пограничної губернії. Титанічний обсяг і розподіл за конкретними поселеннями забезпечує значний інформаційний потенціал, що робить цю працю в контексті даної роботи дуже цінною. У цілому можна відзначити лише два її недоліки. Перш за все, це єдиний том у гіпотетичній великій серії збірників нарисів етнографічного дослідження Харківської губернії, і охоплює він виключно Старобільський повіт, через що фундаментальною ця праця може вважатися лише умовно. По-друге, усі описи в ній складені не за єдиною схемою й можуть різнитися в залежності від кожного поселення та навіть не включати в себе дані з народної кулінарії, що зменшує потенціал конкретної слободи або села в справі вивчення взаємовпливів національної кухні українців і росіян пограниччя. Тим не менш, навіть у таких рамках «Життя й творчість селян Харківської губернії» слугує вкрай корисним джерелом, сформованим важкою й тривалою дослідницькою працею цілого ряду етнографів, які старалися вивчати в усій повноті те, за що вона отримала свою назву.

Поряд із тим, попри те, що в цілому історіографія – як українська, так і російська – є тривалою, має глибокий характер та надає ґрунтовні дані, питання історії досліджень взаємовпливів національної кухні українців та росіян як таке є досить делікатним. Це пов'язано з тим, що особливістю наявних праць дослідників є те, що вони не фіксують взаємовпливи як такі, оскільки протягом «Довгого» XIX століття в Наддніпрянській Україні під тиском імперської Росії панував наратив про «єдність» українців і росіян – обидва народи вважалися «гілками» «триєдиного російського народу», і відокремлення кулінарних традицій перших від відповідних традицій других як явище суто міжетнічного характеру не мало місця в народознавчих дослідженнях. Тим більше в них не вказувалося безпосередньо те, чи є якась страва – українська або російська – в нетиповому для себе кулінарному середовищі впливом чи запозиченням. Таким чином, наявні праці на дану тематику не лише складають дослідницьку традицію, а по суті є при цьому безпосередньо й джерельною базою.

Метою статті є виявлення та аналіз співвідношення взаємовпливів у національній кухні українців і росіян на прикладі конкретних проявів на українсько-російському пограниччі в зв'язку з їхньою роллю в процесі формування специфіки етнокультурного тла даної контактної території.

Наявність впливів української національної кухні пограниччя на російську й відповідно навпаки доби класичної традиційної культури можна простежити в багатьох тогочасних описах і розвідках. Починаючи з загальних порівнянь способу життя в цілому та харчової культури населення українсько-російського пограниччя зокрема, у середині XIX ст. етнографи (несвідомо, звичайно) фіксують деякі зміни в його раціоні. Саме починаючи з цього часу можна сміливо говорити про нововведення у культурі харчування місцевих українців і росіян, які протягом наступного періоду ставатимуть ще виразнішими як на рівні окремих компонентів страв, так і у формі повноцінних рецептів.

Російські впливи на українське застілля відзначаються практично на всьому пограниччі й мають різний характер. Так, традиційний для Чернігівщини борщ, що готується з салом, сметаною та буряком, влітку поруч із останнім має в своєму складі щавель або ж суміш інших подібних рослин (Военно-статистическое обозрение. Т. 12 Ч. 2 1851, с. 64). Аналогічне згадується про цю страву й в Харківській губернії. Вона є головною серед місцевого населення та в складі має капусту, буряк і щавель із салом (Военно-статистическое обозрение. Т. 12 Ч. 1. 1850, с. 81). Ця сезонна зміна в складі не може бути природною, оскільки за більш ранніми даними Миколи Маркевича, зібраними протягом десяти років у «Малоросії» (в яку включаються й вказані території), щавель та близькі до нього рослини не побутують в рецепті загальноновживаного українського борщу (Маркевич 1860, с. 150). Ураховуючи кислий характер багатьох російських страв, уживаних у той час на пограничних землях (до них входять і класичні щі, що мають щавель), пояснити інакше як проникненням цю різку появу його в українській страві неможливо, тим більше на такій широкій території, що описується в один час.

Не оминає українську кухню вплив і в російських губерніях, зокрема Воронізькій. У рамках кислих страв серед місцевих українців особливу популярність має капуста – густа страва, яка готується з однойменним овочем і пшоном та вживається серед бідних верств населення. Ураховуючи, що українці не терплять російський квас і практично не вживають нічого кислого, ці свідчення можна вважати прямою вказівкою на те, що тут має місце вплив саме російської кух-

ні, для якої й характерні кислі страви, на українські кулінарні традиції (Никонов 1871, с. 253). Капуста як окремий харчовий елемент наявна також у слободі Пантюхіно Харківської губернії. Хоча не конкретизується, що саме вона собою являє – страву з одного компоненту чи ту ж саму кислоту гуцу, у будь-якому випадку сам факт вживання її окремо не відповідає загальним нормам української кулінарії й в умовах етнокультурної взаємодії з росіянами на пограниччі може бути пояснений впливом саме їхньої національної кухні (Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии 1898, с. 513).

Конкретно у Воронізькій губернії також виявляється видозміненим борщ за рахунок привнесення російських елементів, що простежується на прикладі Острогозького повіту. Особлива роль відводиться фактору пори року, оскільки в залежності від конкретного сезону страва може мати різний склад. Так, весною борщ готується з щавля, капусти, бурякових листів і кропиви, а восени та зимою – з кислоти капусти та квашених буряків. Так само принциповим нововведенням і одним із найяскравіших не лише на Острогожчині, а й на усьому пограниччі проявів російського впливу на українську кулінарію є лапшевник – запіканка з локшини (рос. «лапши») з яйцями чи м'ясом (Веселовский 1867, с. 149–150). У Старобільському повіті Харківської губернії вона зустрічається в слободі з яскравою українською назвою Шуліка. Місцеве населення, харчуючись переважно традиційними стравами, у дні поза постом вживає лапшевник, кидаючи локшину в киплячу воду та запікаючи з яйцями (Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии 1898, с. 51). Він, однак, є по суті єдиним проявом російської кулінарії тут, оскільки практично всі інші складові раціону мешканців слободи – юшка, куліш, галушки, лемішка, узвар, затірка – суто українські.

Окремим випадком є також несподівана поява конкретно на Слобожанщині вінегрету на зламі XIX–XX ст. (Сумцов 1918, с. 142). Поширена думка про те, що він є стравою суто російською, є хибною. Початково в рамках російської кулінарної традиції приготування тих продуктів, що згодом складатимуть вінегрет (варена картопля, буряки, огірки), відбувалося окремо, і їхнє об'єднання в єдину суміш не пов'язане з тим, що відбулася деяка внутрішня еволюція. Насправді ця страва прийшла з Франції, ставши в один ряд із безліччю російських запозичень із Європи, і не лише кулінарних. Вона поступово входила у раціон спочатку дворянства, а після стала загальноживаною. На цьому фоні досить логічно постає згадка про поширення вінегрету серед українського населення Слобожанщини лише на зламі XIX–XX ст. Хоча це страва французької кухні, але процес, однак, відбувався саме з боку росіян, які перейняли на неї моду та включили в свій повсякденний раціон, зробивши таким чином «своєю». Виходячи з цього, вінегрет є унікальним випадком непрямого впливу російської кухні на українські кулінарні традиції, який набув досить значних масштабів, якщо вже згадується в контексті загальних харчових звичок мешканців Слобожанщини.

Таким чином, на основі наведених прикладів можна прослідкувати той факт, що впливи російської національної кухні на народну кулінарію українців пограниччя є досить помітними, хоча кардинально природу їхньої харчової культури не змінюють. Значно поширенішим є внесення суто своїх елементів страв, аніж повноцінних рецептів. Загальна ж ситуація з запозиченням зазнала занадто малих впливів, аби характер кулінарних вподобань місцевих українців змінився абсолютно в бік російської кухні, а разом із тим і відповідної культури, поряд із мовою, звичаями та менталітетом.

Значно помітнішими є впливи української національної кухні на кулінарію росіян пограниччя. Тут наявна значно більша кількість продуктів і повноцінних страв, що повністю інтегрувалися в їхній раціон. Найбільш ранніми є впливи в окремих компонентах, що є складовими рецептів. Приміром, у Курській губернії станом на середину XIX ст. росіяни, загалом вірні суто своїм щам, додають у них свиняче сало (Военно-статистическое обозрение. Т. 13 Ч. 3. 1850, с. 47). Незважаючи на те, що воно серед них також побутує, як і в українців, але особливої популярності вже на той момент сало набуло саме серед останніх і може повноцінно вважатися елементом саме їхньої народної кулінарії. Ураховуючи загальний характер опису, можна зробити висновок, що цей український продукт став практично невід'ємною складовою і російських страв. Те ж саме знаходимо в багатьох інших тогочасних російських пограничних землях. Щі з салом вживаються також на Воронежчині, причому конкретно в Нижньодівицькому повіті повсякчасно. Поряд із ними особливо популярною українською стравою серед місцевих росіян стали гречаники, названі гречишними варениками, однак начинку вони мають солодку, із суниці та полуниці (Малыхин 1853, с. 211–212).

Особливо помітними є впливи української народної кулінарії в культурі харчування росіян Обоянського повіту Курської губернії. Хоча місцеве українське населення складало лише 1/10

від загальної кількості, але значно сильнішими і помітнішими виявилися традиції саме його національної кухні. Росіяни готують та споживають юшку з картоплею, галушки з гречаного тіста, вареники з гречаного борошна, куліш, книши, а також п'ють узвар із груш і яблук. Не менш помітним є споживання вже відомих з нещодавніх часів щів із салом – такий рецепт, отже, не оминув і цю конкретну територію тогочасної Курщини (Машкин 1862, с. 14–18).

Харківська губернія не менш яскраво вирізняється впливами кулінарних традицій переважаючого українського населення на російські. У Старобільському повіті це видно на прикладі багатьох слобод, населених етнічними росіянами, чиє буття проходить в умовах взаємодії з місцевими українцями та відповідно переймання їхніх харчових звичок. У слободі Райгородці всі вони їдять борщ, однак заможна їхня частина найбільше переймає спосіб споживання його саме з м'ясом і салом, оскільки за рахунок статків може дозволити собі це. У Борівському замість м'яса додають рибу й запивають узваром, який готується восени та в пісні дні. У період останніх для мешканців слободи Бахмутівки побутує вишневий узвар, а борщ слугує звичайною поживою (Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии 1898, с. 562). У Ново-Айдарі незалежно від матеріального положення його їдять усі, а багаті навіть приправляють салом чи маслом, хоча бідняки роблять аналогічно, але значно рідше (Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии 1898, с. 577). Тим не менш, це демонструє деяке поглиблення з їхнього боку рецептури, що також є проявом українських кулінарних традицій. Мешканці Великої Чернігівки до борщу частіше додають сало, оскільки м'ясо не завжди може бути доступним, але варіант з обома також присутній. Паралельно з тим вони не обмежуються цією стравою, а готують також галушки й квашу, оскільки в пісні та скоромні дні раціон відрізняється (Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии 1898, с. 591–592).

Окремої уваги заслуговує слобода Трьохізбенська. Хоча її населення російське та дотримується переважно саме російських кулінарних традицій, вона рясніє й українськими впливами, зокрема місцеві мешканці споживають борщ, пампушки з олією та узвар (Слобода Трехъизбянская 1858, с. 5). Цей перелік із часом суттєво не розширюється, але дещо доповнюється, при чому, уже через 40 років пампушки вживаються з насіннєвим соком (Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии 1898, с. 993). Її приклад яскраво доводить, наскільки українські традиції, входячи в рамки суто російської кулінарії, не лише не втрачають свого впливу, а й навпаки – поступово зміцнюються протягом тривалого часу.

Отже, впливи української національної кухні на російську на межі їхніх етнічних кордонів поширення є масштабними та помітними. Вони демонструють поступове зростання динаміки проникнення багатьох елементів чи навіть повноцінних страв у харчову культуру місцевих росіян. Це в свою чергу доводить високий рівень і комплексну природу кулінарних традицій власне українців, а отже й високий потенціал їхнього впливу на інші національні кухні у взаємодії, як у випадку з росіянами. Це проявляється в усіх аспектах, включаючи як страви, так і напої.

У цілому взаємовпливи національної кухні українців і росіян на перехресті їхніх етнічних кордонів є досить значними та показують на прикладі зіткнення та взаємопроникнення харчових звичок і вподобань етнокультурну взаємодію між цими двома народами, а разом із тим і самобутність та унікальність кожного з них. Поряд із тим їхнє співвідношення не є однаковим і частка українських впливів значно переважає над російськими – як кількісно, так і структурно. У будь-якому випадку наявність цього феномену, його яскравість та цінність у подальших дослідженнях етнокультурної взаємодії українців і росіян не викликають жодних сумнівів. У першу чергу це одне з прямих свідчень, що вони є різними народами зі своїми ментальними установками, способами господарювання в межах свого географічного середовища буття та відповідно вкрай неоднаковими харчовими вподобаннями.

Таким чином, торкаючись питання взаємовпливів у плані кулінарних традицій українців та росіян на їхньому пограниччі (особливо в районі Слобожанщини як своєрідного ядра даних взаємних контактів), можна констатувати не лише їхню наявність, а й яскравий та масштабний характер. Оцінюючи ступінь гастрономічного впливу українців на росіян і навпаки, можна також підсумувати, що протягом Довгого ХІХ століття співвідношення було на користь саме української національної кухні. Навіть в умовах суто російського етнокультурного середовища та відповідних кулінарних традицій вона продовжувала існувати як яскравий прояв і водночас фактор окремішності українського народу. Сам цей факт призводив до того, що таким чином росіяни активно запозичували певну кількість її елементів чи навіть у переважній більшості сприймали її структуру та внутрішні компоненти. Цьому сприяла як самодостатність української національної кухні та великий її потенціал і здатність до самозбереження, так і значно простіший рівень російської народної кулінарії, що частіше проявляла себе не стільки в пов-

ноцінних стравах, скільки в окремих інгредієнтах, які були лишень фундаментом повноцінної традиції народного харчування.

У загальному підсумку варто відзначити, що розглядувана тема з урахуванням минулих політико-ідеологічних впливів перебуває на початковому рівні дослідження й потребує подальшої розробки. Вона включає подальше розширення джерельної бази, з'ясування специфіки історіографії та поглиблений аналіз відповідних даних із урахуванням суто наукових, об'єктивних підходів. Разом із тим, перші результати здійсненої роботи з простеження взаємовпливів національної кухні українців і росіян пограниччя та їхніх особливостей демонструють значний потенціал майбутніх пошуків на дану тематику, що таким чином закономірно включаються в сферу сучасних етнологічних досліджень.

Список джерел та літератури

ВЕСЕЛОВСКИЙ, Г. М., 1867, Город Острогожск (Воронежской губернии) и его уезд. Воронеж: Типография Губернского Правления.

В-ИЙ, С. В., 1873, Слобода Гайдарская, Острогожского уезда. Воронежские епархиальные ведомости, № 5, 141–152.

ВОЕННО-СТАТИСТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ РОССИЙСКОЙ ИМПЕРИИ: Т. 1–17. Т. 12: Малороссийские губернии: Ч. 1–3. Ч. 1 Харьковская губерния, 1850. СПб.: Тип. Деп. Ген. Штаба.

ВОЕННО-СТАТИСТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ РОССИЙСКОЙ ИМПЕРИИ: Т. 1–17. Т. 12: Малороссийские губернии: Ч. 1–3. Ч. 2 Черниговская губерния, 1851. СПб.: Тип. Деп. Ген. Штаба.

ВОЕННО-СТАТИСТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ РОССИЙСКОЙ ИМПЕРИИ: Т. 1–17. Т. 13: Средние (черноземные) губернии: Ч. 1–4. Ч. 2 Воронежская губерния, 1850. СПб.: Тип. Деп. Ген. Штаба.

ВОЕННО-СТАТИСТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ РОССИЙСКОЙ ИМПЕРИИ: Т. 1–17. Т. 13: Средние (черноземные) губернии: Ч. 1–4. Ч. 3 Курская губерния, 1850. СПб.: Тип. Деп. Ген. Штаба.

ДМИТРИУКОВ, А. И., 1830, Нравы, обычаи и образ жизни в Суджанском уезде Курской губернии. Московский телеграф. № 10–11.

ЖИЗНЬ И ТВОРЧЕСТВО КРЕСТЬЯН ХАРЬКОВСКОЙ ГУБЕРНИИ. Старобельский уезд. Очерки по этнографии края, 1898. Под ред. В. В. Иванова. Т. I–X.

МАЛЫХИН, П. В., 1853, Быт крестьян Воронежской губернии Нижнедевицкого уезда. Этнографический сборник, издаваемый Императорским русским географическим обществом. Вып. I. СПб., 203–234.

МАРКЕВИЧ, Н., 1860, Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. Киев.

МАШКИН, А. С., 1862, Быт крестьян Курской губернии, Обоянского уезда. Этнографический сборник (Выпуск V). Санкт-Петербург: Типография В. Безобразова и комп.

НИКОНОВ, В. Ф., 1871, Быт и хозяйство малороссов в Воронежской губернии. Памятная книжка Воронежской губернии на 1870–1871 г. Воронеж, 246–272.

ОПИСИ ХАРКІВСЬКОГО НАМІСНИЦТВА КІНЦЯ XVIII СТ.: ОПИСОВО-СТАТИСТИЧНІ ДЖЕРЕЛА, 1991. Упорядн.: В. О. Пірко, О. І. Гуржій; Ред. кол.: П. С. Сохань (відп. ред.), В. А. Смолій (заст. відп. ред.), Ф. П. Шевченко, Г. В. Боряк. АН Української РСР. Археографічна комісія, Інститут історії України; Центральний державний історичний архів УРСР у м. Києві; Центральний державний військово-історичний архів СРСР; Донецький державний університет. К.: Наук. думка.

СЛОБОДА ТРЕХЪИЗБЯНСКАЯ, 1858. Этнографический сборник. Вып. III. СПб., 1–18.

СУМЦОВ, М. Ф., 1918, Слобожане. Исторично-этнографічна розвідка. Харків.

References

DMITRIUKOV, A. I., 1830, Nrvay, obychai i obraz zhyzni v Sudzhanskom uезде Kurskoi gubernii [Manners, customs and way of life in Sudzhansky county of Kursk governorate]. Moskovskii telegraf, 10–11. [In Russian].

MALYKHIN, P. V., 1853, Byt krestian Voronezhskoi gubernii Nizhnedevitskogo uезда [Life of peasants of the Voronezh governorate, Nizhnedevitsky county]. Etnograficheskii sbornik, izdavaemyi Imperatorskim russkim geograficheskim obshchestvom, 1, 203–234. [In Russian].

- MARKEVICH, N., 1860, Obychai, poveriia, kukhnia i napitki malorossiian [Customs, beliefs, cuisine and drinks of Little Russians]. Kiev. [In Russian].
- MASHKIN, A. S., 1862, Byt krestian Kurskoi gubernii, Oboianskogo uезда [Life of the peasants of the Kursk governorate, Oboian county]. Etnograficheskii sbornik, 5. Sankt-Peterburg: Tipografiia V. Bezobrazova i komp. [In Russian].
- NIKONOV, V. F., 1871, Byt i khoziaistvo malorossov v Voronezhskoi gubernii [Life and household of Little Russians in the Voronezh governorate]. Pamiatnaia knizhka Voronezhskoi gubernii na 1870–1871 gg. Voronezh, 246–272. [In Russian].
- OPYSY KHARKIVSKOHO NAMISNYTSTVA KINTSIA XVIII ST.: OPYSOVO-STATYSTYCHNI DZHERELA, 1991, [Descriptions of the Kharkiv viceroyalty of the end of the 18th century: descriptive and statistical sources]. Uporiadn.: V. O. Pirko, O. I. Hurzhii; Red. kol.: P. S. Sokhan (vidp. red.), V. A. Smolii (zast. vidp. red.), F. P. Shevchenko, H. V. Boriak. AN Ukrainskoi RSR. Arkheohrafichna komisiia, Instytut Istorii Ukrainy; Tsentralnyi derzhavnyi Istorychnyi arkhiv URSR u m. Kyevi; Tsentralnyi derzhavnyi viiskovo-istorychnyi arkhiv SRSR; Donetskyi derzhavnyi universytet. K.: Nauk. dumka. [In Ukrainian].
- SLOBODA TRIOKHIZBIANSKAIA, 1858, [Sloboda Trokhizbianskaia]. Etnograficheskii sbornik. Vyp. III. SPb. [In Russian].
- SUMTSOV, M. F., 1918, Slobozhane. Istorychno-etnohrafichna rozvidka [Slobozhanians. Historical and ethnographic research]. Kh. [In Ukrainian].
- VESELOVSKII, G. M., 1867, Gorod Ostrogozhsk (Voronezhskaia guberniia) i ego uезд [The city of Ostrogozhsk (Voronezh governorate) and its county]. Voronezh: Tipografiia gubernskogo pravleniia. [In Russian].
- V-II, S. V., 1873, Sloboda Gaidarskaia, Ostrogozhskoho uезда [Sloboda Gaidarskaia, Ostrogozhsky county]. Voronezhskie eparkhialnye vedomosti, 5, 141–152. [In Russian].
- VOENNO-STATISTICHESKOE OBOZRENIE ROSSIISKOI IMPERII: T. 1–17. T. 12: Malorossiiskie gubernii: Ch. 1–3. Ch. 1 Kharkovskaia guberniia, 1850. [Military statistical review of the Russian Empire: 17 Vols. Vol. 12: Little Russian governorates: Parts 1–3. Part 1 Kharkov governorate]. SPb.: Tip. Dep. Gen. Shtaba. [In Russian].
- VOENNO-STATISTICHESKOE OBOZRENIE ROSSIISKOI IMPERII: T. 1–17. T. 12: Malorossiiskie gubernii: Ch. 1–3. Ch. 2 Chernihovskaia guberniia, 1851, [Military statistical review of the Russian Empire: 17 Vols. Vol. 12: Little Russian governorates. Parts 1–3. Part 2 Chernigov governorate]. SPb.: Tip. Dep. Gen. Shtaba. [In Russian].
- VOENNO-STATISTICHESKOE OBOZRENIE ROSSIISKOI IMPERII: T. 1–17. T. 13: Srednie (chernozemnye) gubernii: Ch. 1–4. Ch. 3 Kurskaia guberniia, 1850, [Military statistical review of the Russian Empire: 17 Vols. Vol. 13: Middle (chernozem) governorates: Parts 1–4. Part 2 Kursk governorate]. SPb.: Tip. Dep. Gen. Shtaba. [In Russian].
- VOENNO-STATISTICHESKOE OBOZRENIIE ROSSIISKOI IMPERII: T. 1–17. T. 13: Srednie (chernozemnye) gubernii: Ch. 1–4. Ch. 2 Voronezhskaia guberniia, 1850, [Military statistical review of the Russian Empire: 17 Vols. Vol. 13: Middle (chernozem) governorates: Parts 1–4. Part 2 Voronezh governorate]. SPb.: Tip. Dep. Gen. Shtaba. [In Russian].
- ZHYZN I TVORCHESTVO KRESTIAN KHARKOVSKOI HUBERNII. Starobelskii uезд. Ocherki po etnografii kraia, 1898, [Life and art of peasants of Kharkov governorate. Starobelsky county. Essays on the ethnography of the region]. Pod red. V. V. Ivanova. T. I. Kh. [In Russian].

Кулінарні взаємодії на українсько-російському пограниччі (кінець XVIII – початок XX ст.)

Стаття присвячена виявленню та аналізу етнокультурних контактів українців і росіян на стику їхніх етнічних кордонів у період із кінця XVIII до початку XX ст. на прикладі взаємодії національної кухні. З'ясовується специфіка історіографії, присвяченої даній темі, і простежується поступовий характер накопичення даних про кулінарні традиції населення українсько-російського пограниччя. Автор, із урахуванням відповідних історичних умов і процесів, зокрема впроваджуваної Російською імперією в останній чверті XVIII ст. політики цілеспрямованої колонізації Дикого Поля та поступового освоєння територій, що складатимуть в підсумку історичне порубіжжя, досліджує поширення традицій національної кухні обох народів та їхнє взаємопроникнення. Останнє з'ясовується на прикладі конкретних проявів на всій території пограниччя (в складі якого перебувають сучасні Чернігівщина, Харківщина, Луганщина, а також частково Курщина, Білгородщина та Вороніжщина). На основі

проведеної роботи зроблено висновок, що сприйняття українцями та росіянами елементів культури харчування одне одного складається з включення не лише повноцінних страв та рецептів, а й їхніх компонентів і навіть напоїв. У рамках статті також проаналізовано співвідношення взаємовпливів у національних кухнях двох основних етносів українсько-російського пограниччя з метою визначення з них домінуючих. За результатами було з'ясовано, що переважною мірою з двох комплексів народного харчування саме українські кулінарні традиції зберігають свою самобутню структуру та зміст. В свою чергу з боку російської кухні вони зазнають лише незначних проникнень. Встановлено, що фундаментальна різниця між культурою харчування українців та російськими кулінарними традиціями сприяла їхній стійкості, оскільки останні мали значно простіші елементи в своєму складі. У загальному підсумку встановлено, що взаємовпливи між українською та російською національною кухнями, маючи яскраві прояви по всій території контактної зони двох культур, тим самим формують їхнє протиставлення та демонструють самобутність як українців, так і росіян.

Ключові слова: українсько-російське пограниччя, Слобожанщина, кулінарні традиції, взаємовпливи, національна кухня.

Roman Perov, 3rd year student, Faculty of History, Taras Shevchenko National University of Kyiv.

Роман Перов, студент 3 курсу історичного факультету Київського національного університету імені Тараса Шевченка.

ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0003-0069-1411>

Received: 27.01.2024

Advance Access Published: February, 2024