

Харицька С. В., Колісниченко А. В.  
Екстраполяція національної ідентичності в  
кулінарні патерни України. Нові перспективи  
національної ідентичності мові, мистецтві та  
літературі: збірник наукових праць. К.:ДУІКТ,  
2025. С. 105-110

**ЕКСТРАПОЛЯЦІЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ  
ІДЕНТИЧНОСТІ В КУЛІНАРНІ ПАТЕРНИ УКРАЇНИ**

Харицька С. В. (Державний університет інформаційно-  
комунікаційних технологій, м. Київ)

ORCID: 0000-0002-9404-9731

Колісниченко А. В. (Державний університет  
інформаційно-

комунікаційних технологій, м. Київ)

ORCID: 0000-0002-9596-3103

**EXTRAPOLATION OF NATIONAL IDENTITY INTO  
CULTURAL PATTERNS OF UKRAINE**

Kharytska S. V. (State University of Information and  
Communication Technologies, Kyiv)

ORCID: 0000-0002-9404-9731

Kolisnychenko A. V. (State University of Information and  
Communication Technologies, Kyiv)

ORCID: 0000-0002-9596-3103

Food plays an important role in national identity development, as traditional dishes often reflect the cultural values and history of a particular nation. It serves as a symbol of unity and pride, helping to maintain a connection between generations and pass on cultural traditions. Ukrainian cuisine, with its diversity and authentic flavors, is an integral part of Ukrainian identity. Borscht (borshch, borsch), varenyky, lard and other dishes not only embody the richness of the Ukrainian land, but also remind us of historical trials and the struggle for independence, strengthening a sense of pride and belonging to the nation. The process of forming national

identity is extremely complex and multifaceted. We focus on the primary awareness of one's national belonging through the family, through the cooking of national dishes and the verbal/nonverbal transmission of recipes through generations. The beauty and strength of the Ukrainian gastronomic tradition lies in the high quality of products and sophisticated techniques. The rapid development of the restaurant business and the production of farm products in Ukraine has attracted the attention of foreign gastrotourists and investors.

Питання виховання патріотизму та національної ідентичності не підлягає сумніву в Україні після повномасштабного вторгнення росії 24 лютого 2022 року. Національна ідентичність – це сукупність спільних характеристик, цінностей, традицій та переконань, які об'єднують представників певної нації. Безперечно, національна ідентичність формується через традиції, релігійні переконання, обряди, свята та мистецтво, що передаються від покоління до покоління. Спільні етичні та моральні норми, що регулюють взаємодію в суспільстві, допомагають визначити колективні переконання і вказують, що є важливим для нації. Особливе місце займають національні символи – герби, прапори, гімни. Часто національні символи стають прикрасами на тілі людини (Kharytska, 2022). Відчуття громадянської приналежності є, на нашу думку, показником сформованості національної ідентичності. Сам процес формування національної ідентичності надзвичайно складний та багатогранний. Ми акцентуємо увагу на первинному усвідомленні своєї національної приналежності через константу сім'ї, через приготування національних страв та вербальну / невербальну передачу таких рецептів через покоління.

Як зазначає Олена Брайченко, засновниця проекту «iZhakultura» та видавництва «iZhak», у передмові до книги «Україна. Їжа та історія»: їжа об'єднує людей. За спільною учтою ми налагоджуємо дружні взаємини, ведемо бесіди, вирішуємо справи. Так само, як наші розмова, вираз обличчя та дії за спільним столом здатні відобразити настрій, наміри і стосунки з людьми, їжа транслює смаки, уподобання, переконання й ідентичності. Їжа – це також мова, яка розповідає

про нас. Українська кухня – цікава, барвиста, різноманітна і сучасна. Кожний сезон доповнює її оригінальними смаками. А одна й та сама страва може смакувати по-різному залежно від регіону. Краса і сила української гастрономічної традиції – у якісних продуктах та техніках, які ми практикуємо не одне століття. Різні кліматичні умови, тісні міжкультурні зв'язки посприяли тому, що сьогодні ми можемо із захопленням досліджувати світ української гастрономії та ділитися своїми здобутками. Наша кухня є нашим голосом, гордістю й виразником культури і цінностей. Стрімкий розвиток ресторанної справи та виробництва фермерських продуктів в Україні привернув увагу закордонних гостротуристів й інвесторів. Попри це окремі популярні у світі страви досі не асоціюються з «українською кухнею» як кулінарною традицією чи брендом. (Braichenko, 2021, p. 6)

Борошно та зернові культури становили основу української стародавньої кухні. Також у вжитку були рослинні та тваринні жири й олія. Та, на жаль, близько 90% всіх рецептів із борошна втрачено. І лише окремі згадки про такі страви можна знайти в українській літературі. Відтворення життя, звичаїв, культури та менталітету українського народу стали важливою частиною поеми «Енеїда» І. Котляревського, яка стала символом національної самосвідомості та гордості українського народу. Наведемо кілька прикладів із «Етнографічна мозаїка «Енеїди» І. Котляревського»: «свинячу голову до хрину» – ритуальна страва у слов'ян-язичників, дикий кабан/вепр вважався священною твариною, його приносили в жертву богам; «локшину на переміну» говорять ще на «переміжку» про легші страви, які подають між м'ясними стравами; «локшина» – замішане пшеничне тісто на яйцях, розкачане в тонкий корж, нарізане вузькими смужками і зварене у воді з маслом або на молоці; «куліш» – густа юшка з пшона; «лемішка» – піджарена гречана мука, розведена солоним кип'ятком, запарена в горщику в печі на одну годину, подавали з піджареною на коров'ячому маслі або на олії цибулею; «зубці» – кутя з очищених зерен ячменю, зварена з потовченими і пересіяним на сито конопляним сім'ям; «путря» – кутя з ячменю, обсипана житнім солодом, залита солодким квасом;

«кваша» – колись одна з популярніших страв, яку готували з житнього та гречаного борошна і солоду; «шулики» – порізані на невеликі шматочки пшеничні коржі, залиті розведеним медом разом з м'ятим у макітерці маком (Ethnografichna mozaika, 2023). Наїдки, у всіх картинах бенкетування троянців, автор перелічує у тій послідовності, у якій їх подавали на стіл. Звичайно, останніми подавали солодкі страви – послідовно: путря, кваша, шулики. Причому кожна наступна страву була солодша за попередню. «Енеїда» Котляревського дійсно схожа на енциклопедію звичаїв, обрядів та побуту українців. Автор описує зустріч гостя з хлібом та сіллю двадцять разів; згадує двадцять шість страв, які готувалися з борошна. Правду кажучи, в Україні завжди існував «культ хліба», як життєдайної страви. Французький письменник Оноре де Бальзак, відвідавши Україну, писав, що українці випікають 77 сортів хліба практично з нічого, маючи мінімум додаткових інгредієнтів. Загалом українці їли багато і за кількістю і за асортиментом. Недоїдати українці почали із приходом більшовиків на українські землі. І мова навіть не про голодомори, які влаштовували «совети» в українських селах. Більшість звичних і часто вживаних продуктів стали доступними лише наближенням до партійної номенклатури. До таких продуктів потрапили: масло вершкове, гречана крупа, сири, кава, чай, цукерки та багато іншого.

В силу аграрного профілю найпоширенішими стравами тих часів були каші (просо, овес, ячмінь, горох, пшениця, сочевиця) і хліб. До появи гречки (XIII-XIV ст.) та сарацинського пшона, тобто рису (XIV ст.) хліб випікали переважно з житнього борошна, рідше з ячменю чи вівса. Білий пшеничний хліб був рідкістю, випікали його на великі свята. За дослідженнями історика О.Сокирко, значну частину давньої кухні українців складало м'ясо. Українці їли більше м'яса, ніж їхні західноєвропейські сусіди, оскільки мали добре розвинене сільське господарство та тваринництво. Українське Полісся, де не можливо було розвивати вирощування рослин через географічні особливості, урізноманітнювали свої страви, додаючи до них дари лісу – гриби та ягоди, які збирали та сушили для подальшого вживання (Sokyрко, 2021).

Щоправда м'ясне меню було своєрідним через релігійні постування християн. Свіже м'ясо, або свіжину (до речі, саме ця назва зберіглася і до наших часів у деяких регіонах України: Чернігівщина, Київщина, Полтавщина, тощо), готували вкрай рідко. Неймовірно, але свинина не була улюбленим м'ясом українців і лише з часом витіснила яловичину та баранину, які були основою української гастрономії. Як зазначає О. Пивоваренко у своїх дослідженнях, на ярмарках XVIII-XIX століть продаж свинини стояла на останньому місці, тобто твердження про те, що українці салоїди споконвіку є міфом, вигадкою. З тієї ж ярмаркової статистики, як зазначає вчена, на першому місці стояла яловичина, а потім неймовірна кількість пташиного м'яса: кури, гуси, качки і навіть індики. Баранина також посідала одне із перших місць, оскільки було достатньо пасовищ і випасання такої худоби не потребувало додаткових затрат. Крім того, господарі мали також вовну, яка приносила дохід. Свинина почала набувати популярності лише у кінці XVIII століття (Puvovarenko, 2016).

Їжа відіграє важливу роль у формуванні національної ідентичності, оскільки традиційні страви часто відображають культурні цінності та історію певної нації. Вона служить символом єдності та гордості, допомагаючи зберігати зв'язок між поколіннями та передавати культурні традиції. Українська кухня, з її різноманіттям і автентичними смаками, є невід'ємною частиною української ідентичності. Борщ, вареники, сало та інші страви не лише втілюють багатство української землі, а й нагадують про історичні випробування та боротьбу за незалежність, зміцнюючи почуття гордості та належності до нації.

#### Література:

- Braichenko, Olena. (2021). *Ukraina. Yizha ta istoriia*. 289 p.
- Etnohrafichna mozaika «Eneidy» I. Kotliarevskoho (2023). Retrieved from <https://www.youtube.com/watch?v=yks36sheenw>
- Kharytska, S.V., Kolisnychenko, A.V. (2022). Patriotychnе tatuiuvannia yak vyraznyk natsionalnoi samoidentyfikatsii. *MODERNÍ ASPEKTY VĚDY*. Svazek XXI mezinárodní kolektivní monografie. Vol. 21. P. 150-158.

Maltseva, O. (2009). Poema I. Kotliarevskoho «Eneida» yak reprezentatsiia ukrainskoi natsionalnoi identychnosti. Retrieved from [http://www.experts.in.ua/baza/analitic/index.php?ELEMENT\\_ID=45401](http://www.experts.in.ua/baza/analitic/index.php?ELEMENT_ID=45401)

Pyvovarenko, O. A. (2016). Yizha u povsiakdennomu zhytti kozatskoi starshyny yak pryrodnia neobkhdnist ta sotsialna identyfikatsiia. *Etnichna istoriia narodiv Yevropy*. Vol. 49. P. 27-33.

Sokyrko, Oleksii.(2021). Kulinarna mandrivka v Hetmanshchynu. 272 p.