

**ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА УКРАЇНИ У  
ВІДЗЕРКАЛЕННІ КУЛІНАРНИХ ЗБІРНИКІВ  
СЕРЕДИНИ XVIII – ПОЧАТКУ XX СТОЛІТТЯ**

Ольга КАЗАКЕВИЧ,

Національний педагогічний університет  
ім. М. П. Драгоманова, Київ (Україна),  
o.kazakevich@gmail.com**GASTRONOMIC CULTURE OF UKRAINE IN LIGHT  
OF THE MID-18 – EARLY 20 CENTURIES COOKERY BOOKS**

Olga KAZAKEVYCH,

National Pedagogical Dragomanov University,  
Kyiv (Ukraine),

ORCID ID 0000-0003-3599-2903; Researcher ID: B-8556-2017

**Казакевич Ольга. Гастрономическая культура Украины в отражении кулинарных сборников середины XVIII – начала XX века.** Целью исследования является анализ рукописных и печатных кулинарных сборников как источника информации о традициях, принципах приготовления и употребления блюд, рационах питания, праздничной и повседневной пище, взаимовлияниях различных европейских кулинарных практик. На основе кулинарной литературы показана непрерывность традиции пищевых практик населения Украины, а также влияние на них религиозных представлений, развития медицины, экономических факторов и т. п. Кулинарные сборники также отражают общую тенденцию модернизации и интернационализации гастрономической традиции. Типы кулинарных изданий включали справочники для молодых хозяек, работы о вегетарианстве, детском и здоровом питании. Отмечено, что в Российской империи далеко не все кулинарные книги, особенно те из них, которые касались медицинских аспектов питания, могли быть одобрены цензурой.

**Ключевые слова:** кулинарные сборники, практики питания, национальная кухня, украинская кухня, вегетарианство, диетология.

**Постановка проблеми.** Поява збірників кулінарних рецептів сприяла трансляції кулінарного досвіду, урізноманітненню харчових практик та формуванню національних гастрономічних культур. Особливо помітним це стало із появою багатотиражних друкованих видань. Сьогодні ці збірки слугують цінним джерелом інформації про традиції, принципи приготування страв і харчування сучасників, поширеність продуктів, популярність певних страв, спеціальний раціон, святкову та повсякденну їжу.

**Історіографічний огляд.** Дослідження, яке б комплексно висвітлювало історію появи та використання в українській гастрономічній практиці збірників кулінарних рецептів на сьогодні відсутнє. Натомість наявні публікації, які присвячені характеристиці окремих кулінарних збірників або аналізу кулінарної літератури певного хронологічного періоду<sup>1</sup>. Тривалий час Світлана Булатова досліджує польськомовні рукописні кулінарні книги XVIII ст., які зберігаються в Інституті рукопису Національної бібліоте-

ки імені В. І. Вернадського. Олена Брайченко проаналізувала кухарські книги видані на початку XX століття (Зіновії Клиновецької, Ольги Франко, Осипи Заклинської, Віри Ящинської) як джерело гастрономічної культури українців<sup>2</sup>. Т. Бакіна зосередила увагу на найбільш знакових, з її точки зору, кулінарних книгах, які зафіксували смакові уподобання українського народу<sup>3</sup>. Питання появи періодичної вегетаріанської преси в Україні на початку XX ст. присвячені статті Олени Пивоваренко<sup>4</sup>.

**Виклад основного матеріалу.** В Україні, як і в інших європейських країнах рецепти страв і напоїв тривалий час існували у формі усної традиції. В епоху середньовіччя та ранньомодерний час кулінарна література поповнювалася переважно за рахунок рукописних збірок рецептів. Зразки таких книг ще більш важливі, з огляду на їх одиничний екземпляр і виключні характеристики. Цікавими є польськомовні рукописні збірники рецептів, які зберігаються в фондах Інституту рукопису Національної біблі-

<sup>1</sup> Bulatova Svitlana. Rukopysna knyha XVIII st. z istorii staropolskoi kukhni "Zbiór dla kuchmistrza jak potraw jako ciast robienia" z fondiv Instytutu rukopysu Natsionalnoi biblioteki Ukrainy imeni V. I. Vernadskoho [Handwritten book of the 18th ct. on the history of old Polish cooking "Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia" from the fonds of the Institute of Manuscript of V. Vernadsky National Library of Ukraine], Rukopysna ta knyzhkova spadshchyna Ukrainy [Manuscript and book heritage of Ukraine], 2016, Vyp. 20, P. 22–42 [In Ukrainian].

<sup>2</sup> Braichenko Olena. "Kukharski knyhy pochatku XX st. yak dzherelo doslidzhennia hastronomichnoi kultury ukraintsv" [Cookery Books of the early 20th Century as a Source for Studying Ukrainian Gastronomic Traditions], *Ukrainoznavstvo* [Ukrainian studies], 2018, N 1, P. 30–41 [In Ukrainian].

<sup>3</sup> Bakina Tamara. "Kulinarna literatura v protsesakh formuvannia smakiv" [Cookery literature in the formation of tastes], *Suchasni literaturoznavchi studii. Dyskurs smaku v literaturi i kulturi* [Contemporary literary studies. Discourse of taste in literature and culture], Vyp. 9, Hol. red. V. I. Fesenko, Kyiv: Vyd. tsentr KNUU, 2012, P. 9–17 [In Ukrainian].

<sup>4</sup> Pyvovarenko Olena. "Periodychna vehetarianska presa v Ukraini na pochatku XX st.: problemy stanovlennia ta funktsionuvannia. Na materialakh zhurnalu "Vehetarianskoe obozrenie" [Periodical Vegetarian Press in Ukraine at the beginning of the 20th Century: Problems of Establishment and Functioning. On the Materials of "Vegetarianskoye Obozrenie" ("Vegetarian Review") Magazine]. *Chasopys ukrainskoi istorii* [Journal of Ukrainian history], 2018, Vyp. 38, P. 87–94 [In Ukrainian].; Pyvovarenko Olena. "Vehetarianska periodyka Rosiiskoi imperii" [Vegetarian Periodics of Russian Empire], *Naukovyi visnyk Uzhhorodskoho natsionalnoho universytetu. Seriya. Mizhnarodni vidnosyny* [Uzhhorod State University scientific herald. Series: International relations], 2018, Vyp. 3, P. 131–137 [In Ukrainian].

отеки України імені В.І. Вернадського. Прикладом можуть слугувати польськомовні праці “Zbiór dla kuchmistrza jak potraw jako ciast robenia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca”<sup>5</sup> і “Книга господарчих та кулінарних рецептів приготування ліків” кінця XVIII ст. Такі збірки становили своєрідні енциклопедії домашнього господарства, що включали рецепти страв і ліків, різноманітні господарські поради тощо. Внаслідок значних відстаней між різними маєтками, відсутності належних комунікаційних зв’язків, які дозволяли б швидко отримувати пораду лікаря чи ветеринара, такі книги ставали цінним щоденним джерелом знань і допомоги у повсякденних практиках. Відмінністю рукописів XVIII ст.<sup>6</sup> від гастрономічних праць подальшого часу було те, що польськомовні рукописні збірки часто містили лише перелік необхідних продуктів для приготування страви та вказівки на технології приготування, проте точні пропорції в них не визначалися. Ще однією відмінністю від пізніших друкованих збірок рецептів було те, що вони зазвичай також уміщували рецепти приготування алкогольних напоїв. У “Книзі господарчих та кулінарних рецептів приготування ліків” знаходимо рецепти приготування “помаранчевої горілки”, “горілки з медом”, пива, вина з фруктів. Для приготування шоколаду автор рекомендував до підготовленого какао додати цукор, ваніль, корицю<sup>7</sup>. Збірник містив поради щодо догляду за взуттям, виведення плям, рецепти приготування різноманітних лікувальних бальзамів, ліків від кашлю, рецепт трав’яного збору для купання тощо. В праці “Zbiór dla kuchmistrza jak potraw jako ciast robenia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca” є рецепт алкогольного напою “Krutn inakszy a go na pole bioęa na Ukraine”<sup>8</sup>, а також як і в друкованих виданнях XIX – початку XX століття в збірнику вміщено рецепти пісних і святкових страв.

Традиційно рукописні рецепти чи нотатники рецептів можна знайти серед архівних документів особових фондів. Такі рукописні рецепти частіше стосуються різноманітних солодощів і заготовель на пожиток (консервації, варення тощо). Однак також можна знайти різноманітні меню, спеціально складені до званих, урочистих обідів. У друкованих кулінарних книгах XIX – початку XX століття можна побачити меню повсякденних або святкових обідів. У цих виданнях часто використовувалися відмінні від сучасних міри ваги, бо це були переважно фунти, кварта тощо. Од-

нак деякі автори вказували міри у відрах, стаканах, ложках. Кулінарні видання досліджуваного періоду практично всі були позбавлені ілюстрацій. Спільним було використання у назвах рецептів географічних чи етнічних означень, для того щоб підкреслити територіальну або культурну приналежність страви. У 1858 році у Москві під псевдонімом Хмеленко-Спотикач була опублікована праця, присвячена різним способам приготування українських домашніх настоянок. Поміж рецептів спиртних напоїв автор також додав рецепт приготування лимонаду й лимонадного порошку<sup>9</sup>. У російських кулінарних збірках для окреслення українських страв переважно використовували означення “малоросійські”. Однак у виданні 1894 року “Vegetarianskaia kuchnia”<sup>10</sup> знаходимо не лише “лемешку малоросійську”, а й страву “вареники настоящіе хохлатіе”<sup>11</sup> (під цією назвою приховався рецепт вареників з начинкою з сиру, яєць та солі або з вишнею, подавати які передбачалося з сметаною, а вареники з вишнею ще й з солодким вишневим соусом). У книзі І. Іванової 1899 року знаходимо рецепт варення “Малина по киевскому способу (без воды)”, а серед рецептів до великоднього столу страву “Баба украинская”<sup>12</sup>. У назві збірки Яна Гурвіча і Єлени Ретц<sup>13</sup>, опублікованої у Москві в 1883–1884 роках, поряд з іншими національними кухнями, страви яких були включені до книги кухарського мистецтва, зазначена й “малоросійська”. Серед рецептів знаходимо не лише звичні способи приготування “малоросійських” сала й борщу, а й рецепти страв “пельмени українськіе”, “пельмени українські жареные”, “українські пирожки с творогом” і таку страву як “Литовско-Малоросійское блюдо”. Для приготування останнього були необхідні тісто й рублений яловичий фарш зі спеціями: виходило щось на зразок вареників із м’ясом. Винесення у назви страв означення “український” не часто можна зустріти у кулінарних збірниках XIX століття, виданих в Російській імперії. Однак розуміння окремішності української гастрономічної традиції слугує одним із вагомих маркерів національної ідентичності. Привертає увагу й назва “Литовсько-малоросійська страва”, яку можна розглядати як свідчення існування спільних культурних традицій більш раннього історичного періоду, яке збереглося у книзі кулінарних рецептів.

Загалом фіксацією, записом народних харчових традицій займалися насамперед етнографи та історики. Одні-

<sup>5</sup> Instytut rukopysu Natsionalnoi biblioteki Ukrainy imeni V.I. Vernadskoho (IRNBUB) [Institute of Manuscripts, V. I. Vernadskyi National Library of Ukraine (IMVNU)], F. 332, Case 352, 299, XLII ark. [In Polish].

<sup>6</sup> IRNBUB [IMVNU], F. 332, Case 354, 64 ark. [In Polish].

<sup>7</sup> Ibidem, Ark. 11.

<sup>8</sup> Bulatova Svitlana Rukopysna knyha XVIII st. z istorii staropolskoi kuhni ... op.cit., P. 31, 33.

<sup>9</sup> Khmelenko-Spotykach. Piatdesiat malorossiiskikh sortov nastayvat domashnym obrazom ochyshchennuiu vodku [Fifteen Little Russian methods to draw distilled vodka at home], Moskva, 1858, P. 93 – 96 [In Russian].

<sup>10</sup> Vehytarianskaia kuchnia, nastavlenie k pryhotovleniiu bolee 800 bliud, khlebov y napytkov dlia bezuboinoho pytanyia, so vstupytelnoi statei o znachenii vehitarianstva i s prylozheniem raspysaniia obedov trekh razriadov na dve nedely. Sostavleno po inostrannym y russkym ystochnykam [Vegetarian cooking, instruction of how to cook more than 800 dishes, breads and beverages for healthy nutrition, supplemented with introductory paper about the importance of vegetarianism and appendix that includes schedule of dinners of three kinds for two weeks], Moskva, Tipohrafiia Vysochaishe utverzhd. Tovaryshchestva Y.D. Sytna, 1894, P. 43. P. 37 [In Russian].

<sup>11</sup> Drahomyrova Sofiia. V pomoshch khoziaikam. Retsepty raznykh bliud y zahotok. Yzd. 3-e, dopolnenoe [In the help of housewives. Recipes of different dishes and intermediate goods], Sankt-Peterburh, Yzdal V. Berezovskiy. Komysioner Voенno-Uchebnykh zavedenii. Tipohrafiia E. Arnolda, 1909, VII, 564 p. [In Russian].

<sup>12</sup> Yvanova Y. A. Povarennaia knyha v podarok molodym khoziaikam [Cookery book as a gift for young housewives], Moskva, H.D. Alekseev, 1899, P. 359, 346 [In Russian].

<sup>13</sup> Hurvyeh Yan, Retts Elena. Vsem khoziaikam nastolnaia povarskaia knyha. Povarskoe yskusstvo k samopryhotovleniiu bez pomoshchy kuhmytera bolee 1347 raznykh povarskykh bliud Russkykh, Polskykh, Malorossiyskykh, Frantsuzskykh, Nemetskykh, Ytaliyskykh, Amerykanskykh, Anhlyyskykh, Yspanskykh, Hollandskykh, Hrechskykh y Turetskykh [Cookery companion for all housewives. Cooking art for preparing of more than 1347 different Russian, Polish, Little Russian, French, German, Italian, American, English, Spanish, Holland, Greek and Turkish dishes without a cook's help], Moskva, Yzdanye Zemskoho, 1883–1884, V 2-kh tomakh, Vol.1, P. 25, 340, 119, 115, 108 [In Russian].

єю із перших збірок присвячених українській кухні вважається опублікована Миколою Маркевичем у 1860 році “Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян”, яка включала досить короткий розділ про страви і напої українців<sup>14</sup>. У деяких випадках автор лише пояснив назви страв, але щодо більшості страв було вказано способи приготування, причому рецепти були наведені переважно без зазначення точної кількості необхідних інгредієнтів. Збірок рецептів, які б узагальнювали надбання української народної кухні в досліджуваній період виходило дуже мало. Знаковою стала опублікована у 1913 році робота Зіновії Клиновецької<sup>15</sup> “Страви й напитки на Україні”, яка вмішувала 1000 рецептів української кухні. В Україні виходили також кулінарні книги, присвячені кулінарним традиціям народів, які здавна проживали на її території. Наприклад, праця П. Вайнтрауб<sup>16</sup>, видана у Києві в 1889 році, була складена з урахуванням релігійних норм харчування та звичаїв єврейського народу.

Наприкінці XIX – на початку XX століття з’являлося все більше вузькоспеціалізованих видань, орієнтованих на поради у приготуванні ковбас, консервацій, хлібопекарських виробів, різноманітних солодошів, хоча узагальнюючі праці енциклопедично-довідкового характеру також залишалися популярними і затребуваними. Більш чисельній появі кулінарних збірок в Україні на початку XX століття сприяла, серед іншого, поява мережі кулінарних курсів у великих містах українських губерній Російської імперії.

В 1869 році в Києві вийшла господарська книга, орієнтована на молодих господинь<sup>17</sup>. Її авторка, яка сама упродовж 20 років займалася приготуванням популярного на теренах усієї Російської імперії київського варення й сухих цукерок, вирішила поділитися набутим досвідом. Однак у цій невеликій за обсягом збірці представлені також страви з м’яса, пісні страви, супи, соуси, рецепти солодошів тощо.

Єлизавета Шаврова<sup>18</sup> до підготовленого нею видання “Настольная поваренная книга для хозяек”, окрім традиційних страв європейської та народної кухні, включила також рецепти грузинської, вірменської і перської кухонь. Не можна оминати увагою популярне серед киянок видан-

ня, підготовлене дружиною київського, подільського і волинського генерал-губернатора М. Драгомирова – Софією Драгомировою, яке мало декілька перевидань. Окрім традиційно вміщених у подібних виданнях рецептів і рекомендацій, її збірка також вмішувала розділи “Сніданки, обіди для маленьких дітей” та “Меню страв для хворих та одужуючих”. До кухарської книги Д. Бобринського<sup>19</sup>, окрім звичай представлених у таких кулінарних збірниках переліків страв, окремим розділом увійшли численні рецепти грузинської кухні. Також автор подав у збірці рецепти вегетаріанських і монастирських страв, меню на Великодній, Різдвяний столи, святкові меню на Масляну та іменини. Наприклад, різдвяне застілля, запропоноване відомим кулінаром включало: оселедець з гарніром, запечену шинку, заливне з телячих ніжок, малоросійську ковбасу, сир, маринад з риби, смажене порося, смаженого гуся, молодого баранця, салат “Олів’є” та різноманітні види ковбас, вина, горілки, води й пива<sup>20</sup>.

Деякі збірники кулінарних рецептів можна умовно класифікувати як “економно й смачно”. Такою, наприклад, була книга М. Хмелевської “Экономная кухарка”, вперше видана у 1899 році. До 1914 р. праця витримала чотири перевидання. Окрім рецептів у книзі вміщено поради щодо приготування і споживання їжі. На переконання авторки “хороша господиня повинна бути заощадливою”. Також М. Хмелевська навела деякі пояснення щодо викладених нею рецептів вказавши на регіональні відмінності у харчових практиках. Так, вона зазначила що: “В Петербурзі і в деяких великоросійських губерніях свиняче сало називають шпіком. У нас називають шпіком мозковий жир – жир, який знаходиться в кістках”<sup>21</sup>, надала пояснення чим є макітра і навіщо її використовують тощо. Робота Ольги Шаманської “На помощь небогатой хозяйке!”<sup>22</sup> також користувалася попитом і неодноразово перевидувалася. Серед інших більш спеціалізованих видань варто згадати працю К. Небезжиної<sup>23</sup>, яка містила рецепти різноманітних солінь, копчених виробів, маринадів, консерв, ковбас і сирів. А також роботи Марії Маріуц-Гриневої<sup>24</sup> присвячені виробництву сирів, масла, контролю за якістю молока то-

<sup>14</sup> Markevych Nikolai. Obychay, poveria, kukhnia u napytky malorossyian [Rituals, beliefs, cuisine and beverages of the Little Russians], Kyev, V typohrafiy Y. u A. Davydenko, 1860, P. 150–171 [In Russian].

<sup>15</sup> Klynovetska Zinovii. Stravy u napytky na Ukraini [Dishes and beverages in Ukraine], Repryntne vydannia, Kyiv: Chas, 1991, 218 p. [In Ukrainian].

<sup>16</sup> Vaintraub P. A. Povarennaia knyha dlia evreev: Bolee 400 bliud, pryhotovliaemykh po obriadam evreiskoi very [Cookery book for Jews: more than 400 dishes, prepared according to rituals of the Jewish belief], Kyev, Typ. V.Y. Zavadsko, 1889, 192 p. [In Russian].

<sup>17</sup> Khoziaistvennaia knyha. Rukovodstvo molodym khoziaikam dlia pryhotovleniya kushanyi s prysovokupleniem yskusstva kyeviskykh varenyy i sukhykh konfekt [Housekeeping book. Instruction for young housewives for cooking dishes, with the edition of Kyiv jam and dry sweets art], Kyev, v typohrafiy Y. u A. Davydenko, arend. S. Kulzhenko y V. Davydenko, 1869, V, 112 p. [In Russian].

<sup>18</sup> Shavrova Elyzaveta. Nastolnaia povarennaia knyha dlia khoziaek [Table cookery book for housewives], Kyev, Typ. T.H. Meinander, 1899, 548 p. [In Russian].

<sup>19</sup> Bobrynskyi D. Y. Povarskaia knyha yzvestnogo kulynara D.Y. Bobrynskoho, odnogo yz luchshykh stolychnykh hastronomov [Cookery book of well-known cookery specialist D. I. Bobrynskyi, one of the best metropolitan gastrologist], Kharkov, Typ. Prosveshchenie, 1913, VIII, 152 p. [In Russian].

<sup>20</sup> Ibidem, P. 106.

<sup>21</sup> Khmelevskaia M. Ekonomnaia kukharka [Money-saving lady-cook], Poltava, Elektrycheskaia Typo-Lytoh. Tor. D. “L. Fryshbergh”, 1903, P. 6, 8–9 [In Russian].

<sup>22</sup> Shamanskaia Olha. Na pomoshch neboatoy khoziaike! Povarennaia knyha 500 retseptov, yspytannykh putem 15-let praktyky v roly khoziaiky domashnykh obedov dlia liudey neboatoy klassa [For the help of unwealthy housewife! Cookery book of 500 recipes, tested during 15 years of practice by housewife who serves dinners for unwealthy class people], Kyev, 1902, 101 p. [In Russian]; Shamanskaia Olha. Na pomoshch neboatoy khoziaike! Povarennaia knyha. 3-e yzdanye, yspravlennoe y dopolnennoe, soderzhyt 13 otdelov, v tom chysle otdel vehetaryanskoho stola, rukovodstvo k pryhotovleniyu kefyra y paskhalny otdel [For the help of unwealthy housewife! Cookery book. 3rd updated edition with 13 sections, including section of vegetarianism, instruction of how to prepare kefir and Easter section], Kyev, 1912, 350, XV p. [In Russian].

<sup>23</sup> Nevezhyna K. M. Konservy, zahotovyky y prypasy: Praktycheskoe rukovodstvo k pryhotovleniyu razlychnykh rastytelnykh y miasnykh solenyi, sushenyi, kopchenyi, marynadov, konservov, kolbas, syrov y proch. [Preserves, semi-finished food and supplies. Practical instruction for preparation of pickles and souses, dried foods, smoked products, marinades, preserves, sausages, cheese etc.], Kyev: Yzd. kn. Yzd-va “Samopomoshch”, Typ. O.B. Shambana, 1912, 64 p., XVI [In Russian].

<sup>24</sup> Maryuts-Hryneva Maryia. Pryhotovlenye edamskoho yly krasnogo hollandskoho syra [Making of Edam or red Holland cheese], Kyev, Typ. H.T

що.

Окремі видання збірників кулінарних рецептів присвячені різноманітним смаколкам. Наприклад, праця В. Кулаха<sup>25</sup> висвітлює особистий досвід роботи автора в сфері кондитерського мистецтва. У збірнику А. Сіяльської “Что в рот, то спасибо” вміщено численні рецепти різноманітних папушників, мазурків, плячків, штруделів, тістечок, тортів, кексів, пончиків, коржиків, булочок, пиріжків, вафель, бісквітів, млинців, пудингів, кремів, киселів, морозива, желе, цукатів, варення, а також паштетів, борщів, супів, печень, рецепти сніданків. У книзі є й такі рецепти, які далеко не кожна господиня наважиться сьогодні реалізувати. Прикладом може бути рецепт<sup>26</sup> папушника на 130 жовтках (!), відзначений автором як “дуже хороший”. Ця робота насправді є унікальною, бо А. Сіяльська ретельно добирала різноманітні рецепти десертів, які представлені у багатьох варіаціях.

Деякі видання були цілком орієнтовані на популяризацію наукових досягнень в дієтології, фізіології. Зразком таких публікацій є енциклопедична праця М. Махляєва “На страже здоров'я” видана у 1909–1910 роках в Одесі у 4-х книгах<sup>27</sup>.

Вегетаріанство як світоглядна течія на той час мала широке представлення в Європі та Україні. Своїх прихильників вегетаріанство знаходило завдяки моді, внаслідок ідейних переконань щодо користі такої їжі для здоров'я або ж через невисокі ціни на страви, які пропонували вегетаріанські заклади харчування. На початку ХХ століття в шести містах українських губерній Російської імперії функціонували вегетаріанські товариства, чисельність членів яких сягала від 15 до 200 осіб<sup>28</sup> у кожному. Водночас кількість відвідувачів київської вегетаріанської їдальні у 1911 р. у окремі дні складала 700 осіб<sup>29</sup>, що й зумовило відкриття нових закладів харчування такого типу. Спеціалізовані видання, що вміщували рецепти численних вегетаріанських страв мали поширення по всій Україні. У Львові у 1901 році була опублікована праця “Kuchnia jarska stosowana w lecznicy Apolinarego Tamawskiego w Kosowie”<sup>30</sup>. Пра-

ця вміщувала численні поради щодо принципів здорового харчування, рецепти вегетаріанських страв, меню обідів, розраховані на різні періоди року. Знаний лікар Аполінарій Тарнавський у 1891 році у Косові відкрив приватний “фізіологічно-дієтичний” лікувально-оздоровчий комплекс. Він був прихильником вегетаріанства і вважав, що люди, які не споживають м'ясо – здоровіші і менше хворіють. Його донька Целіна Тарнавська-Буша писала, що частим висловлюванням батька було “не переїдай, і не будеш хворіти”<sup>31</sup>. Рекомендації щодо приготування і споживання страв супроводжували пояснення, чому доцільно надавати перевагу тим чи іншим продуктам і засадам харчування. У вступній статті дружина лікаря Ромуальда Тарнавська радила уникати використання у стравах перцю й паприки, замість оцту додавати лимонний сік, а за його відсутності – сік з агрусу, порічки або яблука<sup>32</sup>. У збірнику також описано, які саме страви<sup>33</sup> подавали у лікувальному закладі впродовж дня.

Популярність вегетаріанства, або принаймні увагу до такого методу харчування засвідчують спеціальні збірки рецептів вегетаріанських страв і окремі розділи, присвячені вегетаріанському харчуванню в численних кулінарних збірниках рецептів.

Свідчення того, що у кулінарних виданнях початку ХХ століття дедалі більше уваги приділяли різноманітним засадам правильного збалансованого та корисного для здоров'я людини харчування є видана у Львові у 1907 році збірка “Dom oszczędný”<sup>34</sup>, яка, зокрема, вміщує інформацію про карлсбадську дієту, дієту при шлункових захворюваннях, рецепти страв для покращення апетиту, безцукрову дієту, рецепти страв для хворих тощо. Досить часто кухарські книги вміщували окремі розділи, присвячені пісним стравам або інформацію про те, які з запропонованих страв можна вважати пісними<sup>35</sup>. У польськомовному виданні, укладеному М. Марцішевською, “Kucharka szlachecka”<sup>36</sup> вміщено меню обідів, розраховане на кожен день чотиритижневого посту, а також різноманітні поради щодо ведення домашнього господарства, рецепти косметичних

Korchak-Novytskoho, 1893, 26 p. [In Russian]; Maryuts-Hryneva Maryia. Syrodelye [Making of cheese], Otd. 1–2; Kyev, Typ. Ymp. un-ta sv. Vladymyra (N.T. Korchak-Novytskoho), 1895–1897, [In Russian]; Maryuts-Hryneva Maryia. Maslodelye [Making of butter], Otd. 1–2, Kyev, 1895, 125 p. [In Russian].

<sup>25</sup> Kulakh V. S. Spetsyalnost kondyterskoho dela [Speciality of confectionary], Odessa, 1913, 102 p. [In Russian].

<sup>26</sup> Syalskaia A. Ya. Chto v rot, to spasybo: Sbornyk bulochnykh, kondyterskykh y kulynarykh retseptov [Gratitude for food: Collection of baking, confectionary and cooking recipes], Poltava, 1911, P. 55–56 [In Russian].

<sup>27</sup> Makhliayev M. A. Na strazhe zdorovia: Povarennaia knyha dlia zdorovykh y bolnykh [On guard of the health: Cookery book for healthy and unhealthy persons]: v 2 t. Kn. 1–4, Odessa: Yzd. Kn. Yzd-va “Vsemyr. b-ka”, Typ. N. Halperyna, 1909–1910 [In Russian].

<sup>28</sup> Pyvovarenko Olena. “Dobrochynna diialnist vehetarianskykh tovarystv na ukrainskykh zemliakh na pochatku XX st.” [Vegetarian societies Charity on Ukrainian Land on the beginning of the 20th century], *Intelihentsiia i vlada* [Intelligentsia and power], 2018, Vyp. 38, P. 99. [In Ukrainian].

<sup>29</sup> Pyvovarenko Olena. “Kyivski hromadski vehetarianski idalni na pochatku XX st.” [Kyiv Public Vegetarian Canteens in the beginning of the 20th century], *Chasopys ukrainskoi istorii* [Journal of Ukrainian history], 2019, Vyp. 39, P. 27 [In Ukrainian].

<sup>30</sup> Tamawska Romualda. Kuchnia jarska stosowana w lecznicy Apolinarego Tamawskiego w Kosowie [Vegetarian cuisine used in Apolinary Tamawski's medical center in Kosiv], Lwów, I. Związk. Druk, 1901, VII, 118 p. [In Polish].

<sup>31</sup> Tamawska-Busza Celina. Dr Apolinare. “Pionier przyrodolecznictwa i geriatrii w Polsce” [Pioneer of nature healing and geriatrics], *Biuletyn* [Bulletin], N 38, Czerwiec 1980, P. 80 [In Polish].

<sup>32</sup> Tamawska Romualda..., Op. cit., P. 4–5 [In Polish].

<sup>33</sup> Nevezhyna K.M. Polnaia povarennaia vehetaryanskaia knyha: (Bezuboinoe pytanye) [Full vegetarian cookery book: (Non-killing nutrition)], Kyev, Yzd. Kn. Yzd-va “Samopomoshch”, Typ. O.B. Shambana, 1912, 211, [5] p. [In Russian]; Khmelevskaia M. Y. Vehetaryanskaia kuchnia [Vegetarian cuisine], Poltava, H.Y. Markevych, 1914, 195 s. [In Russian]; Chamota Ya. K. Vehetaryanskaia kuchnia [Vegetarian cuisine], Jan Kazimierz Czamota z Kosowa. Per. P. Klybautskiy-Hrybovskiy, Kyev, Atlas, 1911, 217 p. [In Russian].

<sup>34</sup> Dom oszczędný [Money-saving house], Lwów, Z drukarni i litografii Pillera, Neumanna i Sp., 1907, 384, XVI p. [In Polish].

<sup>35</sup> Petrozhytskaia E. (Fon-Briumer). Sputnik khoziayky. 320 yspytannykh retseptov domashney kuchny s velykolepnym retseptom kulychey, otdelom krepkykh napytkov dlia lyubiteley y otdelom postnykh bliud [Housewives companion. 320 tested recipes of home cooking, including great recipe of Easter bread, section of hard liquors admirers and section of lentin dishes], Odessa, Typ. Shtaba Odes. voen. okr., 1908, 156 p. [In Russian]; Praktycheskoe rukovodstvo dlia khoziaek [Practical instruction for housewives], Kyev, V typohrafyy E. Ia. Fedorova, 1873, 137, XVI p. [In Russian].

<sup>36</sup> Marciszewska Maria. Kucharka szlachecka, zawierająca około 3000 przepisów [Noble cuisine, including about 3000 recipes], Kijów, Odessa, Bolesław Koreywo, 1893, 583, XXI p. [In Polish].

засобів для догляду за тілом, багато рецептів усіляких страв. Про себе авторка на титульному аркуші зазначила, що вона – литвинка, яка проживає в Україні. Варто зазначити, що праця дуже ґрунтовна і відрізняється від інших подібних збірок, виданих у Києві й Одесі.

Відсутність значної кількості праць присвячених виключно українській національній кухні можна пояснити тим, що численні українські культурно-просвітницькі організації у першу чергу свою видавничу діяльність спрямовували на підвищення політичної грамотності широких суспільних прошарків. Праці, присвячені засадам харчування майже відсутні. Періодичні тогочасні видання також позбавлені вузькоспеціалізованих часописів про кулінарну справу. Жіноча періодика другої половини XIX – початку XX століття не рясніла кулінарно-гастрономічною тематикою, у ній швидше висвітлювали питання феміністичної ідеології, проблеми боротьби за рівноправність або ж писали про тенденції моди. Серед небагатьох видань Товариства “Просвіта” у Львові, які стосуються засад харчування, маємо публікацію Г. Задери, присвячену харчуванню маленьких дітей<sup>37</sup> (1904). Праця Г. Задери була нагороджена премією Петербурзького “Благодійного товариства видання загальнокорисних і дешевих книг”. На жаль, публікації книги для українських селян в Російській імперії завадило рішення російських цензурних органів<sup>38</sup>.

Слід зазначити, що увага до видань розрахованих на широкого читача у межах Російської імперії з боку цензурних органів влади була вкрай прискіпливою. Причому під ретельне цензурування підпадали не лише публікації про соціальні течії і політичні рухи, релігійні твори, але й праці, що безпосередньо або опосередковано стосувалися громадського здоров’я. Роботи медичного спрямування, зокрема щодо користі вегетаріанського харчування, особливо-стей дитячого харчування, гомеопатичного лікування та іншої подібної проблематики не завжди допускалися до публікації.

**Висновки.** Збірники кулінарних рецептів кінця XVIII – початку XX століття в Україні переважно публікувалися російською та польською мовами, і лише деякі – українською. Тим не менше, усі вони так чи інакше впливали на формування гастрономічних практик населення України, стаючи, таким чином, складовою української культури. Серед рецептів, які включали автори до своїх збірок, багато страв української, російської і польської народних кухонь. Проте, кулінарні збірники XIX – початку XX століття відбивають, серед іншого, й загальну тенденцію модернізації та інтернаціоналізації кулінарної традиції. Враховуючи вміщені в кулінарних книгах рецепти та запропоновані меню, складно не помітити вплив французької кухні на формування щоденних гастрономічних традицій і смаків населення України. Серед європейських національних кухонь помітним також є вплив італійської, австрійської, німецької та англійської гастрономічних традицій. Окрім того варто відзначити, що досить часто авторами кулінарних збірок, опублікованих в Україні наприкінці XIX – на початку XX століття, виступали жінки, для яких написання та видання таких книг створювало додаткову можливість самореалізації.

Характерно, що назви кулінарних книг нерідко були досить довгими (могли складати десятки слів), адже автори намагалися винести у заголовок усе найважливіше на їхню думку, вміщене у збірці. Типи публікацій, у яких від-

билися гастрономічні практики, охоплюють роботи з лікувального харчування, вегетаріанства, зразки меню обідів, харчування для маленьких дітей, енциклопедичні видання для жінок, які ще не мали достатнього кухарського досвіду. Майже усі збірники друкували без ілюстрацій. Вже наприкінці XIX століття помітно збільшується кількість спеціалізованих кухарських книг. Одним із видів масових кулінарних збірок стали різноманітні господарські книги, цільовою аудиторією яких були молоді господині. Досить часто праці, присвячені кулінарії, враховували наукові досягнення в галузі фізіології та дієтології. Водночас, далеко не всі подібні видання могли розраховувати на проходження через органи цензури Російської імперії, які прискіпливо ставились до контролю видань, пов’язаних із харчуванням населення, особливо дітей. На сьогодні тематика українських харчових практик потребує глибокого дослідження й систематизації. Одним із напрямів такої роботи може стати каталогізація, систематизація і анування усіх кулінарних рукописних і опублікованих в Україні видань XVIII – початку XX століття.

**Kazakevych Olga. Gastronomic culture of Ukraine in light of the mid-18 – early 20 centuries cookery books.** The paper aims to analyze hand-written and printed cookery books published in Ukraine from the mid-18 to the early 20 centuries as a source for studying gastronomic traditions, methods of preparation and consumption of dishes, rations, festive and everyday food as well as interrelations of different European gastronomic practices. **Research methods.** The research is based on the cultural-historical approach. It involves the descriptive method for identifying peculiarities of each cookery book that is analyzed. Comparative method and content analyses were used to reveal both continuity of tradition and innovations in nutrition practices of the Ukraine’s population. Systematization method allowed to classify cookery editions according to some strict criteria. **Scientific novelty.** By analysing the cookery books the author demonstrates the continuity of the Ukraine’s population nutrition practices. The paper reveals how different gastronomic cultures, religious beliefs, economy and medical science influenced on the cookery books’ content. **Conclusions.** It is stated that the mid-18 – early 20 centuries cookery books are reflecting the tendency of modernization and globalization of the nutrition practices. Cookery books influenced significantly shaping of the gastronomic practices of the Ukraine’s population. Among the various types of cookery editions there were guides and companions for young women that were not enough experienced in preparing food, examples of dinner menus, works on vegetarianism, childhood nutrition, healthy eating etc. Such books were based on the up-to-date achievements in the fields of physiology and dietology. By the end of the 19th century the quantity of cookbooks risen noticeably. One of the popular types of the cookbooks were editions aimed at young housewives. At the same time, a lot of cookbooks, especially those involving medical aspects of nutrition, were unable to pass through the censorship institutions in the Russian empire.

**Key words:** cookery books, nutrition practices, national cuisine, Ukrainian cuisine, vegetarianism, dietology.

*Ольга Казакевич – доктор історичних наук, доцент кафедри історії та філософії історії Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Коло наукових зацікавлень: формування модерної української національної ідентичності, біографістика, культурна історія XIX – початку XX, історія гастрономічної культури. Автор 2 монографій та понад 40 статей.*

*Olga Kazakevych – Dr. of Sc. in History, Associate Professor at the department of history and philosophy of history, National Pedagogical Dragomanov University. Research interests: shaping of modern Ukrainian national identity, biographic studies, cultural history of the 19<sup>th</sup> – early 20<sup>th</sup> centuries, food history. Author of 2 monographs and more than 40 articles.*

Received: 25.04.2020

Advance Access Published: June, 2020

© O. Kazakevych, 2020

<sup>37</sup> Zadera H.P. Yak hoduvaty malykh ditei? [How to feed small children] Napysav Hr. P. Zadera, Lviv, Z drukarni Naukovoho tovarystva imeni Shevchenka, 1904, 30 [2] p. [In Ukrainian].

<sup>38</sup> Khronika i bibliohrafiia [Chronicle and bibliography], *Literaturno-naukovyi visnyk* [Literary and scientific herald], 1904, Vol. XXVI, Part.V, P. 120–121 [In Ukrainian].