

# ГОСТИНА В УКРАЇНЦІВ У КОНТЕКСТІ КОМУНІКАЦІЇ

Лідія Артюх      УДК 392.7(477)

У статті розглянуто гостину як один з елементів побуту, який уособлює і матеріальні, і духовні компоненти культури. У сучасному й традиційному інформаційному полі вона посідає важливе місце як засіб комунікації. Розглянуто явища системи спілкування — престижність, обмін дарунками, особливості співіснування традиції і моди.

**Ключові слова:** гостина, гостинність, гість, господар, дарування, традиція, мода.

A meal is regarded in the article as an element of way of life which realizes material and spiritual components of culture. It is of importance in the modern and traditional informational field as a means of communication. The author researches the prestige, the change of gifts, coexistence of tradition and style as the events of the intercourse system.

**Keywords:** meal, hospitality, guest, host, giving, tradition, fashion.

**Гостинність** як соціальний феномен можна віднести до тих норм звичаєвої поведінки, які підпорядковані певним проявам соціального контролю. Як слушно зауважив російський етнолог Ю. Семенов, «правові норми зафіксовані в різноманітних документах: кримінальних і громадянських кодексах, конституціях, окремих законодавчих актах і т. п. Моральні норми не записано ніде. Вони існують лише в громадській думці. І громадська думка водночас є єдиною силою, яка забезпечує виконання норм моралі»<sup>1</sup>. Досліджуючи етикетні норми поведінки у різних народів, А. Байбурін і А. Топорков дійшли висновку, що пізнати культуру народу, не знаючи специфічних правил його поведінки, майже неможливо: «Повнокровне існування людства саме й забезпечується різноманітністю культур, варіативністю форм людської поведінки, психології мислення. Знання традиційної культури поведінки не лише дає нам можливість нормально спілкуватися з представниками інших національностей, але і вчить поважати чужі звичаї, якими б дивними й безглуздими вони не здавалися на перший погляд»<sup>2</sup>. Ці слова є справедливими і щодо норм гостинності, які теж можна вважати частиною етикетних.

У побутовій культурі гостинність становить неабиякий пласт, який спирається на стародавні й новітні традиції народів. Гостинність трактують у народі як прояв доброчесності, любязності, любові до ближнього, привітності, доброзичливості: «Газда в кут, коли гості

суть»; «Свої в кут, коли гості йдуть»; «Для гостя хоч застався, але постався»; «Коли надувся, як сич, то гостей не клич»<sup>3</sup>. Народні визначення гостинності підтверджено й класичними: «Гостинність — привітність у ставленні до гостей, любязний прийом гостей»<sup>4</sup>; «Гостинність — властивість за значенням гостинний, готовність, бажання приймати гостей і пригощати їх, гостинне приймання»<sup>5</sup>. У давньоруській культурі й у пізніших середньовічних пам'ятках чітко простежуються настанови про необхідність і обов'язковість щедрого прийому гостей (званих і непроханих), поштування їх. Хлібосольство як синонім гостинності не раз згадується в документах і билинах: «Напоите, накормите, оуне ина, и боле же чтите гость аще не можете даром — брашном и питьем» (1125)<sup>6</sup>; «И боле же чтите гость откуда же к вам придетъ или простъ, или добръ, или соль, аще не можете даромъ, брашном и питьемъ, ти бо мимоходячи прославлять человека по всех землехъ»<sup>7</sup>. (Даром тут називають дарунок.) Свідчення іноземців підтверджують гостинність і щедрість слов'ян, які не відпускали гостей без частування<sup>8</sup>. Гостинність поширювалася не лише на своїх, але й на чужих, навіть іновірців і ворогів. Суворий своїм ставленням до католиків-латинян Києво-Печерський патерик наставляє бути прихильними до «просящих»: «Давайте им Бога ради ясти, но в их съсудах: аще ли не будетъ в них съсуда, въ своем дати и потом, измывши съсуд, молитва дати»<sup>9</sup>.

У ньому також лунає заклик, попри ксенофобську нетерпимість, виявляти гостинність до представників інших віросповідань: «Аще вища нага, одежи ї, или гладна, или бедою одержима, помилуй ї. И аще ти будеть от которыя веры еретикъ и латининъ, всякого помилуй и от бед избави и мьзды от господа не грешиси»<sup>10</sup>.

У літопису Самійла Величка описано бенкет, що його влаштував Богдан Хмельницький після битви під Корсунем: «Хмельницький учинив великий бенкет, щедро пригостивши на ньому свою старшину й значних козаків, а також Туган-бея зі значними татарами і полонян, польських панів. Рядовому козацтву й татарам було видано 25 кувфів горілки і наказано було також напоїти рядове полонене товариство польське»<sup>11</sup>.

До всіх заїжджих і захожих людей запорожці були вкрай доброзичливо налаштовані. Д. Яворницький наводить розповіді Микити Коржа: «Цей звичай [гостинності. — Л. А.] був у запорожців не лише до приятелів і знайомих, але й до сторонніх людей, і здійснювали сю добродичність до прочан чи мандрівників суворо й неухильно»<sup>12</sup>. П. Куліш також подає приклади добродичності козаків, їх гостинності без сподівань на подяку й відплату: «Там ніхто, бувало, не сміє сказати старому чоловіку: “Ти даремно хліб їси”. Приїжджай туди всяк, увіткни в землю списа, повісь янчарку (шаблю) і лежи собі хоч три місяці, — пий і їж все готове. Тільки й справи, що встань та помолись Богу; а коли є гроші, ступай у корчму пити горілку. Якщо ж хто скаже: “Дурно хліб їси”, то козаки в той же час накинуться: “А, ти вже закозакувався, сякий-такий син!”»<sup>13</sup>. Вербальні формули в оказіональній гостині («Хліб та сіль!», «Просимо до нашого хліба-солі!») збереглися як важливі елементи етикету до наших днів.

Слово «гість» має давньоруські корені, де воно означало «іноземець», «іноземний купець», як і в більшості слов'янських мов. Так само латинське *hostis* мало початкове значення «чужинець, гість», а пізніше — «ворожий чужоземець, ворог»<sup>14</sup>. Отже, щедро приймали і своїх гостей, не цуралися і гостей-чужинців, яких частували і вшановували за етикетом. У Симеона Полоцького (XVII ст.) є чотиривірш:

Гостя чредить радость

Паче, неже сладость.

Аще косвенно зриши,

Зле ты гостя чредиши<sup>15</sup>.

(«Чредить» — тут насичувати черево, годувати; «косвенно» — косо, недоброзичливо).

У давньоруській традиції словом «гостьба» (гостина) позначали власне пригощання, бенкет. У І. Срезневського читаємо: «Царь зело о семъ возрадовался, и много толстотну гостьбу сотвори его ради, и нищим много раздав»<sup>16</sup>. Таке саме значення має й давньоруське слово «гоститва» — бенкет, пир («Сотвори Авраам гоститва велику»<sup>17</sup>).

У запропонованій статті, звичайно, не можливо охопити всю складність гостинності як явища побутової культури, зупинимось переважно саме на проблемі гостини, гостинної трапези, застільного етикету.

**Престижність.** Важливе значення в системі спілкування та проявах гостинності в побуті має саме гостина. Через гостину відбувається самоідентифікація особи в громаді, спільноті, як вияв потреби людини визначити в ній своє місце, точніше — соціальна ідентифікація. У кожному окремому випадку, у кожній окремій трапезі з кожної визначеної оказії будь-який гість і кожен господар має своє визначене місце. Тут враховується соціальний статус особи (вік, стать, шлюбний стан, рід занять і ступінь спорідненості, близькість до родини чи повна відсутність такої). За таким статусом у різних ситуаціях відбувається соціальна диференціація застілля.

На весіллі в українців місця за столом розподіляються згідно зі значенням особи у весільних чинах. Молоді завжди займають центральне місце, поруч — дружки й бояри молодих з неodrуженої молоді, потім — свати молодого/молодої (залежно від того, на чий території відбувається гостина), далі — хрещені батьки й за становищем інші. За назвами українських весільних чинів можна простежити ієрархію всієї весільної громади — від «князя» з «княгинєю» і «боярина» з «дружками» й «світилками» до «запорожців» (незваних гостей, переважно ді-

тей, які підходили тільки до порога або стояли за тином). На другий день для неодруженої молоді місця за столом вже немає, їхній статус не дозволяє їм подальше спілкування з молодими. Нині, щоправда, спілкування молоді/молодого зі своїми неодруженими подругами/друзями вже майже не регламентується. Хоча таке спілкування відбувається пізніше, у подальшому повсякденному житті, а на весіллі цієї норми дотримуються й досі.

На родинних гостюваннях в молодій матері заслуговують тільки одружені жінки, а пригощати й припрошувати їх має молодий батько дитини. При цьому його статус тут досить непрестижний: жінки мають право збиткуватися з нього, коверзувати, вимагати чогось нездійсненого — такий собі невинний прояв рудиментів кувади (заподіяння страждання чоловікові за пологові муки жінки). На хрестинах найпочесніше місце відведено хрещеним батькам дитини, бабі (бранці, повитусі), яку сьогодні зі зникнення інституту бабування часто замінює одна з рідних бабусь дитини. Хрещені батьки можуть мати різний вік, громадське становище, бути одруженими чи неодруженими, бездітними чи мати дітей, бути родичами породіллі чи просто зустрічними. Єдина формальна вимога до їхнього статусу при хрещенні дитини: вони повинні бути різної статі й не можуть бути подружжям. Якщо вони належать за статусом до неодруженої молоді, то й у подальшому житті їм заборонено звичаєм брати шлюб один з одним.

Поминальні трапези так само мають свої вимоги до розміщення присутніх за столом. Тут майже непомітно їхню соціальну ієрархію або ж вона зовсім відсутня. Перед небіжчиком усі рівні. Важливу роль за поминальним столом відіграють саме чужі, далекі, не пов'язані з родиною покійного люди. Уважається, що запрошення на поминальний обід подорожніх, прошаків, незнайомих підвищує статус поминання. За народними уявленнями, годуючи чужих, рідні «годують» на тому світі померлого; те, що дається на цьому світі чужим, «вертається» на тому світі покійному. Так до застілля

приєднується ще й інший суб'єкт спілкування, який долучається до світу живих через їжу.

«Годування душ» («душок») є характерним і для української календарної обрядовості. Згадаймо поширений і нині звичай залишати на столі святвечірню й хрещенську кутю з ложками, гадання, чи приходили «Діди» на вечерю вночі; годування русалок на Троїцькому тижні; залишання в поминальні дні на могилах їжі й пиття для покійних. Згадаймо також поширений в Україні звичай готувати на поминки гарячий борщ чи капустак, «щоб душа харчувалася» парою від гарячої страви, або розламування гарячої хлібини на підвіконні з цією самою метою.

Комунікаційні зв'язки зумовлені не лише опозиціями *свій/чужий*, але й формулами *свій/свій* (родич), *свій/близький* (свояк, сват), *свій/далекий* (сусід, односелець, земляк), і далі — *свій/чужий* як подорожній, прошак, прочанин, незнайомиць, чужинець і, зрештою, *свій/чужий* як живий і мертвий.

Просторова організація застілля залежить від ситуації, задля якої воно відбувається. Застілля за традицією може відбуватися в хаті, у тимчасовому критому приміщенні у дворі чи на вулиці, просто неба на вулиці, біля церкви, на цвинтарі або біля нього тощо. Проте у будь-якому приміщенні чи просто неба стіл має свої престижні місця, що їх посідають найпочесніші гості чи господарі, на честь яких відбувається урочистість (молоді на весіллі, баба-бранка й куми на хрестинах тощо). У хаті це місце навпроти дверей під образами, надворі ж — на торцевій частині столу, у всіх на виду.

І нині на велелюдних бенкетах запрошені й господарі дотримуються ієрархії розташування за столом залежно від соціального статусу (постійного чи okazіонального). Ці традиції надзвичайно стабільні, їх порушення й сьогодні може призводити до конфліктів. Приклади можна віднайти ще в билинах часів Київської Русі. Звертаючись до невеселого під час бучного бенкету богатиря Сукмантія, князь Володимир запитує:

Али чара ти шла не рядобная,  
Или место было не по отчине? <sup>18</sup>

Комунікативні ролі кожного учасника трапези в різних застіллях визначено самою оказією [весілля чи поминки, хрестини чи Різдво, обжинки чи Храмове (Престольне) свято та ін.]. Нерідко це пов'язано з роллю гостя в громаді: місце в урядовій структурі, високий майновий статус, неформальне лідерство, віковий або гендерний статус. Проте сама лише життєва соціальна (владна) позиція гостя не має домінуючого значення. «Вищість» у цій сфері зовсім не є відповідною у сфері обрядовій, де кожен виконує свою визначену роль саме в контексті певної гостини. Престижне, почесне місце за столом займають гості, які виконують визначальну роль у застіллі, ієрархія місць визначена саме за таким принципом. Найімовірніше, саме почесні ролі, які виконують гості в різноманітних застільних актах, підвищують їхній соціальний статус, соціальну значимість у суспільстві, їхній престиж і авторитет. Стратегія їхньої поведінки також відповідає ситуації: у випадку виконання ними обрядових дій вони грають свою роль (боярину, кума, свата тощо), у звичайному житті вони будують свої стосунки з оточенням відповідно до своїх прямих обов'язків (батька чи сина, керівника чи підлеглого, літньої чи молоді людини тощо).

А. Байбурін і А. Топорков уважають, що в традиційному суспільстві «людина звернена до оточення передусім своїми соціальними атрибутами, а не особистими властивостями: вона член сім'ї, роду, общини й т. ін. Саме соціально-громадські й родинні характеристики і визначають насамперед його комунікативний статус»<sup>19</sup>. У сучасній культурі, на їхню думку, різко зростає і роль особистості. В українській традиційній і сучасній побутовій культурі не так чітко помітно різницю між соціальним і особистим, тут певною мірою відбувається поєднання норм колективної моралі з індивідуалізмом упродовж досить тривалого часу, принаймні, двох останніх століть.

Прояви гостинності як давньої традиції, як збереження архаїчних її форм можна побачити й нині в українських різдвяно-новорічних обрядах колядування, щедрування, посівання.

Г. Рейналь слушно зазначав: «В епоху, що передувала цивілізації, торгівлі, винайденню знаків багатства, коли притулок для мандрівника не було зумовлено ніякою вигодою, його забезпечувала гостинність. Привітний прийом чужинця був його [господаря. — Л. А.] священним обов'язком, і його нащадки могли віддавати його часом навіть кілька століть потому»<sup>20</sup>. Рудименти подібних звичаїв прийому «незнайомих», «чужинців» (ряджених, перевдягнених у чужі шати) простежуються у прийомі колядників, щедрувальників. Господар, ризикуючи своєю репутацією, своїм авторитетом, не може відмовити гостям, які прийшли привітати його і його родину з великим святом. Частування таких непроханих гостей є проявом вищого ступеня гостинності, яка в майбутньому, за народними уявленнями, може навзаєм принести господарю добробут, достаток і благоденство. Цей феномен пригощання як милостині чи жертви на користь гостя відмічав ще Є. Анічков на межі ХІХ—ХХ ст.<sup>21</sup>

У народній звичаєвості важливим є не лише престижність місця гостя під час гостини, але й престижність господаря в громаді. Господар мусить прийняти гостей так, щоб його шанувало оточення.

Стосунки *гість—хазяїн* у традиціях українського народного етикету склалися, як правило, на користь гостей. Гостям пропонували найкраще, що було в домі, вибачали деякі вільності поведінки, навіть відхилення від звичаєвих норм. Піддавали громадському осуду тих, хто не вмів гідно приймати гостей: «Вітали, а за здоров'я не питали»; «Давали їсти й пити, та не було кому просити»; «Вміла подавати, та не вміла припрошати»; «Їсти й пити було, та принуки не було»; «Просили їсти, та не дали де сісти». Гості відповідно мали вихвалити господарів, висловлювати добрі побажання, виголошували тости: «А батькові твоєму щоб жито родило!»; «Бодай на вас добра година та грошей торбина, а до того ж дівтори сотні півтори!»; «Щоб ви міряли гроші мискою, а дітей колискою!»; «Бувай здорова, як риба, гожа, як вода, весела, як весна, робоча, як бджола, багата, як земля!»; «Дай вам, Бог, жити,

мед-вино пити, хліб жувати і добра наживати!»; «Коноплі під стелю, а льон по коліна, щоб у ваших хрещеників голова не боліла»; «Накажи вас, Боже, хлібом та сіллю!».

При цьому кожен з гостей, як уже зазначалося, мав своє закріплене за традицією місце в гостині й дотримувався адекватної лінії поведінки згідно зі своєю позицією в певній ситуації. Скажімо, куми на хрестинах чи на весіллі мали значно вищий статус, ніж інші гості, незалежно від їхнього віку, але на храмових застіллях більша роль відводилася старійшинам і церковним служителям. Така соціальна нерівність, що залежала від ситуації, саме й «виправлялася» в інших обставинах: *нижчий* ставав *вищим* і навпаки. У такий спосіб етикет «виробляє» своєрідні стандарти поведінки для збалансування стосунків усередині спільноти.

**Дарування.** Обмін дарунками як комунікаційний засіб є особливо важливим явищем в українській гостині. Відповідність дарів є її необхідним елементом. Дарунок як матеріальний символ гостини в українській народній культурі відігравав таку саму значиму роль, як і в інших культурах, хоча, на перший погляд, цей феномен не можна порівнювати з подібним у побутовій культурі, скажімо, народів Кавказу. Однак, за своїм семіотичним статусом, він є так само важливим у гостинній структурі українців.

Залишки архаїчних норм поведінки можна вбачати в обов'язковості дарування подарунків гостями й одержування ними подарунків навзаєм. У структурі *дарунок—віддарунок* перший мусить бути вагомішим, а другий, як правило, має суто символічний характер, що не зменшує його значення в гостині. Скажімо, обдаровування молодих на весіллі супроводжувалося майже повсюди в Україні роздаванням короваю. А. Байбурін і А. Топорков цілком слушно вважають економічну неадекватність *дарунків/віддарунків* ознакою архаїчного суспільства<sup>22</sup>. Тільки з часом обмін формується, на думку М. Косвена, у свідому економічну угоду, у якій головною стає ідея цінності й оцінки предметів, якими обмінюються<sup>23</sup>. Рівноцінність подарунка в українському весіллі (наприклад, *вівця чи*

*телиця/шматок короваю, сувій полотна/шматок короваю*) у цьому випадку суто умовна. Тут хліб (коровай) стає справжньою цінністю — віддарунком за подарунок молодим і вважається абсолютно адекватним для обміну предметом. Це свідчить про збереження дуже давнього семіотичного статусу хліба в українській побутовій культурі, його високого значення в ієрархії матеріальних цінностей.

Однак у народному етикеті проблеми обміну дарами не такі й прості. Гості, ідучи на весілля (родини, хрестини), брали на себе зобов'язання й самі приймати гостей, а отже, брати подарунки від них, а господарі через певний час ставали гостями, тобто одержували статус тих, хто дарує. Кілька разів у експедиціях вдавалося зафіксувати ситуацію, коли до господарів не з'являлися запрошені заздалегідь гості, і гостина не відбувалася. А траплялося це в тих випадках, коли господарі свого часу ігнорували запрошення односельців і не ходили до них на гостини. З іншого боку, побувавши в гостях, слід було запросити господарів до себе: «У гості ходить — треба й до себе водить»; «Любиш в гостях бувати, люби ж гостей і приймати»; «Як хочеш на гостину ходити, то мусиш і до себе запросити»<sup>24</sup>. Отже, установка на обов'язковість подарунка для отримання віддарунка та взаємного споживання страви на гостині для продовження дружніх стосунків і нині залишається необхідним елементом етикету.

**Мода і традиція.** У системі комунікацій ці два поняття перебувають нібито у двох різних площинах: традиція — у вертикальній (часовій), а мода — у горизонтальній (просторовій). Традиція доносить до нас із найархаїчніших прошарків найвиразніші елементи побутової культури, які є її репрезентантами. Репрезентант у точному перекладі українською мовою — це представник. У даному разі представник розглядатиметься як виразник певних етнічних і етнографічних рис, типовий зразок певного елемента народної культури. Він викликає асоціації з відповідними етнокультурними явищами, що існують у контексті певної етнографічної системи. Репрезентант же в деяких умовах ви-

ступає як важлива частина символу, іноді навіть беручи на себе його функції. У цих випадках він наділяється особливим змістом, що однаково інтерпретується представниками етнічної чи субетнічної групи. Тобто його ознаки однаково «прочитуються» усіма чи більшістю членів співтовариства.

Зупинимось лише на репрезентативних функціях певних елементів культури — стереотипічних. На противагу моді, яку словник української мови трактує як «недовготривале панування в суспільстві певних смаків, що виявляються у зовнішніх формах побуту, особливо в одязі» або ж «загальне визнання, популярність у певний час»<sup>25</sup>, етнічний стереотип є виразником закріплених етнічних традицій, які функціонують *упродовж років, десятиліть, а то й століть*.

Цілком справедливим є твердження про особливу стійкість народної їжі серед інших елементів народної матеріальної культури, однак воно не заперечує і її схильності до моди (щоправда, в окремих деталях, а не в цілісній системі).

У структурі трапез, повсякденних і святкових, *упродовж віків* побутують страви, які є типовими для українців загалом, а також такі, що характерні для населення певних етнографічних регіонів. Так, по всій Україні поширені борщ, капуста («капуста»), печеня, вареники, холодець, на Правобережжі переважають голубці, а на Лівому березі Дніпра — галушки та млинці (зокрема гречані). І досі будь-яка гостина святкового чи обрядового характеру не обходиться без обов'язкового набору традиційних страв. Стереотип сприйняття характерних для певної етнографічної зони страв може навіть стати поштовхом для наділення населення цього етнографічного регіону прізвиськами. Так, здавна полтавчан прозивають «полтавськими галушками», «гречкосіями», а поліщуків — «бульбяниками».

Кожен етнос і субетнос, віками виробляючи власні традиції у звичаєвій, обрядовій та повсякденній сферах, створює систему переваг,

що вкорінюються в побут, зумовлюючи певні стандарти утилітарної поведінки.

Стійке закріплення і в повсякденній, і в обрядово-святковій сфері певних переваг і звичок можна простежити через багатвікове панування в харчуванні «символу українства» борщу. Коли дослідники народної культури опитують інформаторів різного віку й соціального статусу про найвідоміші українські національні страви, то майже 100 % українців називають борщ, вареники та сало. Відомо також, що й інонаціональні респонденти, які хоч скільки-небудь обізнані з українською культурою, відповідають так само. Тут автостереотип і стереотип зовнішнього сприйняття культури збігаються. Річ у тім, що мова харчування так само виразна, як і інших елементів культури. Борщ містить в собі все смакове багатство української кухні, є, якщо можна так висловитися, певним бароковим шедевром з його універсальністю, «життєлюбством», багатоконпонентністю, вишуканістю та безкінечною кількістю варіантів, що не повторюються. Борщ як видатний винахід світової кулінарної культури став репрезентантом не лише української кухні, але й українського побуту загалом. Саме ця страва була й залишається *впродовж століть* виразником, представником смакових пристрастей українців, незалежно від їхнього вікового, професійного чи іншого соціального статусу. У цьому аспекті його семіотичний статус дуже високий, і в часовій системі комунікативних координат він посідає головне місце.

Саме символічну роль утилітарних предметів як засобів комунікації визначав свого часу етнограф-класик С. Токарев: «Найрізноманітніші звичаї, пов'язані з їжею і способами її приготування й споживання, вірування, обряди, що стосуються їжі, відображення її у фольклорі — усе це породжене не лише матеріальними властивостями харчових речовин, але і їх символічним значенням як форми спілкування людей або ж як форми їх роз'єднання»<sup>26</sup>.

Тепер повернемося до другого вектора в сучасній системі харчування — до змін, мінливості, і, повторюючи дефініцію, подану словником

української мови, *недовготривалості* явищ, тобто моди. У сучасних куховарок, що готують гостинні трапези, часто виникає потреба врахувати гостей чимось несподіваним, особливим, щоб гості не осудили господаря. Як зауважив відомий російський історик і етнолог Ю. Семенов: «І зараз нерідко відставання від моди вважається непристойним»<sup>27</sup>. Несправедливо вважають, що мода — привілей лише одягу. На сучасному етапі розвитку цивілізації, зі зростанням комунікаційних можливостей, інформаційного буму зовнішні впливи на культуру етносу (зокрема матеріальну) неминучі. Водночас харчування як елемент культури досить своєрідно «ставиться» до зовнішніх імпульсів і «не дозволяє» повною мірою інтегрувати їх. Відбувається процес відбору прийнятних компонентів «чужої» культури, які не порушують цілісності системи національного харчування. Опозиція *свій/чужий* не «дозволяє» повністю й без змін розчинити у власному культурному середовищі елементи іноетнічної культури. Можливо, інтуїтивне збереження специфіки традиційного харчування пов'язане не лише з прагненням стабілізації етнічної своєрідності. Тут не останню роль може відіграти адаптація не тільки соціальна, але й фізіологічна. Адже сучасними дієтологами встановлено беззаперечну корисність традиційних продуктів харчування й сумнівну користь від незвичних екзотичних наїдків.

Завдяки широкому інформаційному простору на сучасний гостинний стіл потрапляють такі страви, які не суперечать нормам традиційної кухні. Деякі іноетнічні страви швидко й безболісно ввійшли впродовж кількох десятиліть у меню українців. Однією з найпопулярніших є відома нині в усьому світі італійська піцца. Ця страва і в Італії має кілька варіантів — від неаполітанської до венеціанської. Але в основі це — відкритий пиріг з різноманітними гострими начинками (гриби, м'ясо, сало, овочі) у кілька шарів, верхній з яких покривають тертим твердим сиром. Притаманна українцям прихильність до пирогів, гострих багатокомпонентних страв дозволила піцці швидко й безконфліктно ввійти до нашого кулінарного побуту. Проте й ця модна запозиче-

на страва в Україні піддається адаптації до традиційних смаків. Нерідко піцца нагадує звичайні відкриті пироги, за начинку до яких обирають нетипові для італійської страви продукти — гарбузи, картоплю, каші тощо. До того ж цим новим стравам дають місцеві назви. Трапляється «полтавська» піцца, «подільська», «волинська», а також «уманська», «львівська» та ін. Відбувається трансформація в напрямку спрощення технології приготування. Готують звичайні гарячі канапки з різним наповненням на батоні з тертим сиром і називають цю нехитру страву «студентською піцою» або «піцою для бідних».

Упродовж останніх років ввійшли в моду кнедли й крокети. Це вироби з тіста, манної крупи або тертої картоплі з наповнювачами чи без них, найчастіше кулеподібної форми. Ці страви також адаптовані до традиційних смаків і нагадують відповідно клюски чи галушки й «колдуни». Останнє півстоліття «подарувало» українській кухні незмінні на кожній гостинні салати — «оліве» й «оселедець під шубою». Їхні відмітні риси — багатокомпонентність, гострота й перспектива імпровізації — дозволили цим стравам стати обов'язковими на столі різних регіонів України.

Отже, впливи, зумовлені європейською модою, у цілому переважно залежать від того, наскільки вони відповідають традиційним смакам і можуть бути адаптовані, а також чи не суперечать вони традиційній культурі. Таким чином, і в такому мінливому явищі, як мода, у системі харчування залишається тенденція до усталеності, схильності до збереження традицій.

Водночас такі процеси не порушують структури українського традиційного харчування, а лише доповнюють його, розширюючи асортимент гостинних страв. Нерідко модні речі з часом стають традиційними, їх передають з покоління в покоління. Так відбувається асиміляція цієї предметної сфери, її культурне поглинання традиційною кулінарією. Модні зовнішні впливи переплітаються з глибинними традиційними, і такий симбіоз — на користь сучасній побутовій культурі.

- <sup>1</sup> Семенов Ю. И. Возникновение и развитие социальных норм // Курсом развивающейся Молдовы. – М., 2009. – Т. 6. Культурное наследие и его социальные добродетели. – С. 75.
- <sup>2</sup> Байбурун А. К., Топорков А. Л. У истоков этикета. – Ленинград, 1990. – С. 3, 4.
- <sup>3</sup> Прислів'я та приказки. Взаємини між людьми. – К., 1991. – С. 33, 35, 36.
- <sup>4</sup> Толковый словарь русского языка / Под ред. Д. Н. Ушакова. – М., 1935. – Т. 1. – С. 608.
- <sup>5</sup> Словник української мови / Ред. П. П. Доценко, Л. А. Юрчук. – К., 1971. – Т. 2. – С. 142.
- <sup>6</sup> Полное собрание русских летописей. – 1928. – Т. 1. – Вып. 1. – С. 246.
- <sup>7</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка по письменным памятникам. – С.Пб., 1893. – Т. 1. – Стлб. 569.
- <sup>8</sup> Макушев В. Сказания иностранцев о быте и нравах славян. – С.Пб., 1861. – С. 154, 161.
- <sup>9</sup> Памятники литературы Древней Руси. XII век. – М., 1980. – С. 616.
- <sup>10</sup> Там само.
- <sup>11</sup> Величко Самійло. Літопис. – К., 1991. – Т. 1. – С. 70, 71.
- <sup>12</sup> Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків. – К., 1990. – Т. 1. – С. 234.
- <sup>13</sup> Кулиш П. А. Записки о Южной Руси. – С.Пб., 1856. – Т. 1. – С. 151.
- <sup>14</sup> Етимологічний словник української мови. – К., 1982. – Т. 1. А–Г. – С. 517.
- <sup>15</sup> Памятники литературы Древней Руси. XVII век. Книга третья. – М., 1994. – С. 67.
- <sup>16</sup> Срезневский И. И. Материалы для словаря древнерусского языка по письменным памятникам. – Стлб. 570.
- <sup>17</sup> Там само. – Стлб. 568.
- <sup>18</sup> Былины. – Ленинград, 1957. – С. 170.
- <sup>19</sup> Байбурун А. К., Топорков А. Л. У истоков этикета. – С. 15.
- <sup>20</sup> Рейналь Г. История двух Индий. – С.Пб., 1805–1811. – Кн. 9. – С. 5.
- <sup>21</sup> Аничков Е. Язычество и Древняя Русь. – С.Пб., 1914. – С. 159.
- <sup>22</sup> Байбурун А. К., Топорков А. Л. У истоков этикета. – С. 111.
- <sup>23</sup> Косвен М. Происхождение обмена и меры ценностей. – М.; Ленинград, 1927. – С. 36.
- <sup>24</sup> Прислів'я та приказки. Взаємини між людьми. – С. 32, 33.
- <sup>25</sup> Словник української мови. – К., 1973. – Т. 4. – С. 775.
- <sup>26</sup> Токарев С. А. К методике этнографического изучения материальной культуры // Советская этнография. – 1970. – № 4. – С. 7.
- <sup>27</sup> Семенов Ю. И. Возникновение и развитие социальных норм. – С. 79.