

4. Гончаренко С. У. Український педагогічний словник. Київ: Либідь, 1997. С. 333.
5. Захарчук-Чугай Р. В. Українська народна вишивка. Київ : Наук. думка, 1988. 192 с.
6. Кара-Васильєва Т. В. Історія української вишивки: альбом [монографія]. Київ: Мистецтво, 2008. 464 с.
7. Серпіонова Е. Н. Креативна особистість та етнотрадиція. *Актуальні проблеми державного управління, педагогіка та психологія* : зб. наук. праць. 2011. №2. С. 341–345.
8. Станкевич М. Є. Мистецтвозначчі аспекти теорії традиції. *Народознавчі зошити*. 1997. №2. С. 91–99.
9. Сучасний тлумачний словник української мови : 100 000 слів / за заг. ред. В. В. Дубічинського. Харків : Вид «Школа», 2009. С. 862.

Титаренко Олександра

здобувачка освіти

Комунального закладу «Полтавський міський багатопрофільний ліцей №1 ім. І.П. Котляревського»

(науковий керівник – С. Медведєва)

(м. Полтава)

УКРАЇНСЬКІ НАРОДНІ СТРАВИ В «ЕНЕЇДІ» І. П. КОТЛЯРЕВСЬКОГО

Відродження національно-державного характеру України не можливе без повернення до її народу, який є основою існування нації. Це передбачає формування почуття національної свідомості як необхідної умови для виховання нового покоління громадян української держави – суверенної, незалежної та демократичної.

Григорій Сковорода, видатний український просвітител, поет, філософ та педагог другої половини XVIII століття, спонукав своїх сучасників та майбутні покоління до пізнання сили та величі народної мудрості, закликаючи їх: «Пізнайте свій народ і себе в ньому».

Нове сприйняття історичного минулого на рубежі тисячоліть дозволяє оживити давні спадкові традиції - національний добробут і нескінченне джерело здоров'я українського народу. Вони мають генетичну пам'ять, яка надає свою животворну енергію тим, хто прагне розкрити коріння свого роду, племені, національну належність та унікальність, розглянути людську сутність у просторовому та часовому вимірі. Таким чином, національна своєрідність у культурі українців найбільше виявляється у традиційній кулінарії, відображаючись у давніх обрядах, звичаях та ритуалах.

У зв'язку з цим варто звернутися до творчості Івана Петровича Котляревського. Його «Енеїду» можна вважати енциклопедією української

народної кухні, в якій можна знайти опис найрізноманітніших стародавніх страв, що подавалися на численних обідах троянців. Важливо зауважити, що в «Енеїді» наїдки перелічуються у порядку їх подачі на стіл, наголошуючи на важливості кожної з них. На відміну від цього, в переліку наїдків, які належать праведникам у раю, переважають дитячі ласощі, які наводяться у порядку їх доступності та популярності серед дітей.

Також у «Енеїді» гумористично-гротескно подається картину приготування поминального обіду, де борщ виступає основною стравою. Описані прості принципи харчування, як «хліб-сіль» або «борщ та каша», відтворюють важливість їжі для людини та їхню черговість у споживанні.

Цікаво описано приготування варива із цілющих трав, які «на Костянтина рвала». Згідно з народними повір'ями, рослини з чудодійною силою слід збирати в Костянтинів день.

Коли аркадський цар Евандр пригощає обідом, страви, які подаються тут, є більш вишуканими, ніж ті, що споживали троянці раніше.

Цікаво, що в «Енеїді» Котляревський ніколи не згадує картоплю, хоча протягом життя письменника вона почала культивуватися в Україні і швидко стала однією з основних культур широкого вжитку.

Отже, в Енеїді І. П. Котляревський описує найрізноманітніші страви, які вживали на той час і називає їх в такому порядку, як їх подавали на стіл і в залежності від того, де їх подавали: на поминальному обіді, весільному бенкеті, обіді в честь нежданих гостей, вишуканому столі царя Евандра чи на бенкеті небожителів. Все це дає можливість почерпнути глибокі знання, які дає автор про побут простого українського народу і вищих верств населення.

Перша страва, яка згадується в четвертому куплеті, – це хліб з сіллю. Коли Юнона примчала до Еола, то поставила перед ним «тарілку з хлібом». За українським звичаєм, коти молодиця йде в гості, вона дарує хазяїнові хлібину, спечену у власній печі. «Тоді від мене візьмеш чвирк» – відповів Еол Юноні. Чвирк – це продукт вторинної перегонки горілки.

А так описує П. Котляревський звичайний обід троянців на кораблі:

«Тут з салом галушки лигали,
Лемішку і куліш глитали
У брагу з кухликом тягли,
Та і горілочку хлитали».

Галушки з салом – кусок тіста, зварений у воді, подається із засмаженим салом. Для приготування лемішки необхідно спасерувати гречане борошно, змішати його з солоним окропом, вмістити в горщик, поставити в піч на одну годину і подавати з підсмаженою на коров'ячому маслі або олії цибулею.

Куліш – густа пшоняна юшка, яка теж готувалася досить просто: промите пшоно заливається водою в горщику і вариться з коров'ячим маслом, олією або свинячим салом.

Брага – хмільний напій, з якого женуть горілку.

Коли троянці пристали до берега, то у Дідони вдома вони «Пили на радощах сивуху і їли сім'яну макуху».

Сивуха – звичайна, невисокої якості горілка, недостатньо очищена.

Макуха – вижимки з конопляного насіння, вживали як десерт або легку закуску.

Далі описаний святковий бенкет для троянців, на якому подавали:

«Свинячу голову до хріну

І локшину на переміну,

Потім з підлевою індик,

На закуску куліш і кашу,

Лемішку зубці, путрю, квашу

І маком медовий шулик.

І кубками пили слив'янку,

Мед, пиво, брагу, сирівець,

Горілку просту і калганку,

Кутивсь для духу яловець».

Свиняча голова до хріну була ритуальною стравою, яка мала важливе значення для слов'ян-язичників. Дикому кабану (вепру) приділялася особлива шана як священній тварині: його приносили в жертву богам та починали з нього ритуальну трапезу. Пізніше, поряд з дикою свинею або замість неї подавали страви з домашньої свині. Таке ж ритуальне значення мала страва з домашньої птиці, приміром з індика. Культ вепра пов'язувався з верховним богом Перуном, а культ домашньої птиці – з Матір'ю-Землею, яка символізувала життєдайність та плодючість.

Свинячу голову чистили, мили і ставили варитися до напівготовності, потім натирали хріном і смажили з маслом, додавали борошна, розведеного бульйоном, та сметани й солі, і тушкували до повної готовності. Після чого голову треба вийняти, відділити від нею нижню щелепу і подавати.

Локшину на переміну подавали між м'ясними стравами. Для локшини замішували пшеничне тісто з яйцями, розкачували його до тонкого коржа, нарізали на вузькі смужки і варили у воді з додаванням масла або на молоці.

Зубці – це кутя, приготована з очищених зерен ячменю, яку варили разом з потовченим та просіяним на сито конопляним насінням.

Путря – це також кутя з ячменю. Її викладали в ночовки, обсипали житнім солодом, добре перемішували, після чого викладали у діжечку, заливали солодким квасом і ставили у тепле місце на добу.

Кваша була колись однією з популярніших солодких страв із житнього, гречаного борошна і солоду. Все це в діжечці розмішували гарячою водою (але не окропом). А далі необхідно було дати півгодини або годину побродити, потім закип'ятити другу воду, і розвести на смак, поставити на печі на тепле, щоб переродило, тоді варити в горщику і подавати. В квашу часто додавали для смаку і гостроти сушені груші, сливи та інші фрукти.

Шулики – порізані на невеликі шматочки пшеничні коржі, залиті розведеним медом разом із розтертим у макітерці маком.

Солодкі страви подавалися наприкінці в такій послідовності: спочатку путря, потім кваша, після чого шулики, за зростанням рівня солодкості.

Важливо звернути увагу на те, як наші предки поважали їжу. Під час святкового застілля козаки зневажливо ставитися до грошей та коштовного вбрання, але ніколи не дозволяли собі нешанобливого ставлення до хліба зокрема та їжі загалом. Під час обіду після тривалого морського походу або упродовж цілих днів застільного заходу, троянці завжди пильно відносилися до вибору страв. Вони завжди підбирали і споживали їжу з даниною, бо не годилося ставити на стіл наступну страву, поки в мисках ще були залишки попередньої.

Ймовірно, за святковим столом кожен гість мав свій келих. Проте за давнішим народним звичаєм по колу частували всіх однією чарчиною. Народна пам'ять зберігає ціле зведення правил, яке визначає хто і в якій черговості подає гостям чарку.

Така маловідома інформація про матеріальні та духовні надбання народної культури може створити оптимальні умови для прилучення учнівської молоді до національних традицій і прагнення до їх збереження.

Список використаних джерел :

1. Котляревський І. П. Енеїда. URL: <https://www.ukrlib.com.ua/books/printit.php?tid= 1052>