

# ТЕНДЕНЦІЇ ЗАПОЗИЧЕННЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУЛІНАРІЇ

Олександр Межубовський, Світлана Камінська

*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** Національна кухня – один із стовпів культурної ідентичності. Кулінарне мистецтво неможливо віднести до другорядних: воно, як величне дерево, має глибоке коріння. Але, для того, щоб на ньому продовжували зав'язуватись, квітнути і наливатись рум'янцем різнобарвні плоди, необхідно іноді прививати гілочки інших родючих культур – нових, сусідніх та віддалених поєднань харчових продуктів та гастрономічних рішень.

**Матеріали та методи.** У роботі було застосовано методи наукового пізнання, аналізу, систематизації та узагальнення актуальних джерел інформації.

**Результати.** Кліматичні константи, геополітична ситуація, релігія – усе це формує соціум, а отже, і кухню. Можна виділити декілька ключових точок дотику історичних процесів та української кулінарної традиції, що зберіглися у свідченнях (літописах та хроніках) та матеріальній культурі.

За історією Геродота, наші предки звали себе «бористенами», «наддніпрянцями». Їхня їжа була простою, грубою, але ситною. Існує думка, що саме сусідство зі скіфами-орачами зумовило, так би мовити, «еволюцію» від звичних на той час прісних коржиків до повноцінного хлібу з використанням дріжджів [1].

За всю історію свого розвитку українська кухня пережила вплив кухонь багатьох народів світу – німецької, польської, турецької, татарської, венгерської, литовської, російської і т.д. При цьому вона змогла зберегти свої національні відмінності.

Основним способом урізноманітнення страв завжди були й залишаються прянощі. Крім місцевих, таких як любисток, чорнобривці, цибуля, часник, хрін, кріп, петрушка, в епоху великих географічних відкриттів почали використовувати перець, кардамон, гвоздику, корицю. Тоді не лише Голландія, Португалія, Іспанія, але й віддалені континентальні держави могли собі дозволити імпорт прянощів [2]. Також, з XV ст., і у нас з'явилися культури, що становлять сьогоднішню національну кухню – соняшник, томати, картопля.

Кава, як один з найпопулярніших запозичених продуктів, була поширеною на Заході України, що перебував під впливом європейської моди. У 1841 р. географ-мандрівник Йоган Коль дивувався кількості кав'ярень у Львові, стверджуючи, що місто має кращі та елегантніші кав'ярні, ніж його рідний Дрезден [3]. Центральна й Східна Україна надавали перевагу чаю – ця культура прийшла сюди з Росії, але каву тут теж пили. Успішним запозиченням XX ст. можна назвати вживання газованої води та напоїв.

До запозичень також можна віднести й такі, що виникли через змішування народів та легкість транспортування. Яскраві приклади – плов та кавказька аджика, що повністю адаптувалась у нашій кухні, а також лечо та страви з баклажанів, що не були поширеними на Заході України. Культура виноградарства півдня та Кавказу утончила смак українців до вина.

Загальносвітовий тренд, що набирає обертів і в нашій країні - збільшення споживання овочів та зелені, зниження споживання жирного м'яса. Страви на основі бобових є відмінним джерело білків: хумус, фалафель, сочевичний суп; все це є вдалим запозиченням арабської кухні нарівні із використанням різних горіхів. Традиційна українська кухня багато в чому складається з висококалорійної жирної їжі, тому її осучаснення – це рух в сторону зменшення калорійності страв, адже сучасному офісному працівникові вже не потрібно весь день займатися важкою фізичною працею. З'являються нові версії традиційних страв з використанням дієтичних і знежирених інгредієнтів – наприклад, вареники з морепродуктами, водорості та гриби в традиційних супах, нові варіанти страв на основі гречки, низькокалорійні кондитерські вироби, рослинне молоко. Широко вживається зелень - руккола та безліч сортів салату. Харчова промисловість широко використовує концентрати екзотичних фруктів. Складна високотемпературна обробка продуктів часто замінюється на поєднання свіжих інгредієнтів. Багато харчових інгредієнтів повертаються вже як інтелектуальне запозичення із Заходу, що раніше став піклуватись про здоров'я, це наші колись традиційні продукти – льон, коноплі, рижій та олії з них. Запозиченням втраченої традиції можна назвати й все більш популярний у нас спосіб здорової термообробки су-від. Адже, фактично, так готували в печі наші предки.

**Висновки.** Українська кулінарна традиція, зберігаючи набути віками унікальні риси, не є законсервованою, легко асимілюючи нові продукти, рецепти і способи обробки та відновлюючи традиційні. В Україні активно розвивається нова гастрономічна мода – фьюжн, молекулярна кухня та free flow. Від сучасної кухні гурмани чекають свіжих та яскравих емоцій, вражень; пікантності додає й той факт, що тепер в цій області відсутні єдині стандарти, набуває значення творчий підхід, що поєднує традиційну регіональну кухню з новими технологіями і натхненням.

### **Література.**

1. Спасько С. Історія України написана у V ст. до нашої ери Геродотом. Київ: ФОП Стебеляк О. М., 2012. - 144 с.
2. Мустафін О. Справжня історія раннього нового часу. Х., 2014, С. 6-7.
3. Онацький Є. Українська мала енциклопедія. Т. 3. Книга 5. Літери К – Ком. Буенос-Айрес, 1959. - С. 686-687.

