

НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ НАУК УКРАЇНИ
ІНСТИТУТ МИСТЕЦТВОЗНАВСТВА, ФОЛЬКЛОРИСТИКИ
ТА ЕТНОЛОГІЇ ім. М. Т. РИЛЬСЬКОГО

**Тези Міжнародної науково-практичної конференції
«ЗБЕРЕЖЕННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ СПАДЩИНИ
ТА РОЗВИТОК КУЛЬТУРНИХ ПРАКТИК
В УМОВАХ СУСПІЛЬНИХ ВИКЛИКІВ
(до 130-річчя від дня народження
організатора науки, поета, митця
Максима Рильського)»**

(Київ, 19–20 березня 2025 року)

Київ : видавництво ІМФЕ
2025

Головний редактор

Наталія СТИШОВА

Редакційна колегія

Мирослава КАРАЦУБА, Катерина БЕХ, Тетяна КАРА-ВАСИЛЬЄВА,
Зоя ЧЕГУСОВА, Лариса ВАХНІНА, Оксана МИКИТЕНКО,
Галина БОНДАРЕНКО, Теофіл РЕНДЮК, Володимир СКЛЯР,
Наталія МЕХ, Сергій ТРИМБАЧ, Роман РОСЛЯК, Ростислав ЗАБАШТА,
Олександр ГОЛОВКО

Відповідальний секретар

Мирослава КАРАЦУБА

3-41 **Тези Міжнародної науково-практичної конференції «Збереження національної спадщини та розвиток культурних практик в умовах суспільних викликів (до 130-річчя від дня народження організатора науки, поета, митця Максима Рильського)» (Київ, 19–20 березня 2025 року) / ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України. Київ, 2025. 420 с.**

*Рекомендовано до друку вченою радою ІМФЕ ім. М. Т. Рильського
НАН України
(протокол № 3 від 11 березня 2025 року)*

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи до Державного реєстру видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції ДК № 1831 від 07.06.2004 р.

Оксана ДРОГОБИЦЬКА
кандидатка історичних наук, доцентка,
Прикарпатський національний університет
імені Василя Стефаника
<https://orcid.org/0000:0000-0002-2929-1708>

ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ УКРАЇНЦІВ У РАМКАХ ПРОЄКТУ «АВТОРСЬКА КУХНЯ УКРАЇНСЬКА»

Останнім часом простежується зростання зацікавленості українською традиційною кухнею не тільки на побутовому й науковому рівнях, а й в інформаційному полі. Особливо помітним це видається, якщо проаналізувати численні інтернетсайти та відеоролики, присвячені народній кулінарії. Зокрема, багато прихильників мають сторінки проєктів «Izhakultura» етнологіні Олени Брайченко, «Смачна Кропивниччина» громадської організації «Баба Єлька», «Практична кухня. Забуте і нове» нащадків видатної кулінарки Ольги Франко (1896–1987), «Seeds and Roots» антропологіні Маріанни Душар (більше відомої як блогерка Пані Стефа) та шефкухаря, телеведучого Євгена Клопотенка. Серед таких промоутерів народної гастрономічної спадщини варто згадати і проєкт «Авторська кухня українська» під керівництвом Оксани Антонової-Хмари.

«Авторська кухня українська» займається перевиданням старовинних українських кулінарних книг кінця XIX – першої третини XX ст. Окрім автентичних рецептів, у них уміщено біографії авторок і цікаві родинні історії. Проєкт активно веде свою сторінку у фейсбуці, інформуючи користувачів мереж про нові книги чи ідеї для публікації. Особливу популярність серед читачів мають старовинні рецепти та історичні екскурси в минуле їх творців, або ж тих видатних осіб, на честь яких названі компоненти меню.

Першою книгою в рамках проєкту вийшла «Нова кухня вітамінна» (2013, 2017 рр.) учительки, публіцистки й громадської діячки Осипи Заклинської (1894–1972). У ній подано оригінальні рецепти та не менш цінні поради щодо обов'язків господині дому, порядку прийняття гостей і накриття столу, особливостей харчування хворих і дітей тощо.

Наступним виданням стала «Домашня кухня. Як варити і печи» представниці давнього священичого роду Леонтини Лучаківської (1857–1935). Сучасна дослідниця У. Мовна в передмові до книги назвала її «перлиною національного кулінарного мистецтва початку

XX ст.», яка цікава багатьма актуальними рецептами, а також стравами, що мають здебільшого історичну цінність через втрату інгредієнтів [3, с. 4, 6]. Загалом сюди ввійшло 457 переписів, зібраних у 17 розділів; історичний екскурс про відомих представників шляхетської родини Лучаківських; словник. Останній допомагає легко орієнтуватися в галицизмах, на зразок «андрути» (вафлі), «карменадлі» (відбивні) чи «каляфіор» (цвітна капуста), і демонструє «живу» мову кінця XIX – початку XX ст. [3, с. 180–185].

У 2019 році вийшла у світ чергова книга із серії під назвою «Як добре й здорово варити». Це перевидання бестселеру 1938 року, до якого ввійшли 430 рецептів від дописувачок часопису «Жіноча доля» (головний редактор Олена Кисілевська) [2]. Характерно, що книга об'єднала рецепти як галицьких господинь, так і тих українок, які проживали в США чи Канаді. На нашу думку, особливо цікавим є особистісний вимір цього видання, адже в ньому вміщено переписи від письменниці Ольги Кобилянської, учительки й поетеси Ольги Дучимінської, активної громадської діячки Юлії Маркевич (матері відомої в майбутньому авторки кулінарних збірок Дарії Цвек) та ін. [2, с. 144].

«Одписки з мамчених переписов» впорядковано впродовж 1907–1909 років Євгенією Долошицькою-Винничук і вперше видані «Авторською кухнею українською» у 2021 році. Ця збірка є унікальним джерелом кулінарної традиції священичої родини й укротре підтверджує наявність в українців своєї вишуканої кухні. Зокрема, тільки розділ «Легуміни» (ласощі, на основі збитих яєць із цукром і різними додатками) охоплює 54 позиції [1, с. 139]. Також вражає різноманіття інших видів десертів, серед яких торти «дактильові» (фінікові), «мігдалові», «марципанові», «кавові», «чеколадові» тощо [1, с. 141–142]. Такий самий багатий асортимент солодощів бачимо в книзі «Ми пекли бабки й коржики» Ольги Бачинської (1875–1951), громадської діячки, колекціонерки, першої жінки, яка ще на початку XX ст. входила до дирекції великих українських комерційних установ «Каса задаткова» та «Маслосоюз». Це найновіше видання із серії не тільки розкриває тонкощі стрийської давньої кухні, а й дає детальну інформацію про маловідому постать жіночого руху початку XX ст., її оточення та громадську діяльність.

Отже, проект «Авторська кухня українська» зайняв важливу нішу серед приватних ініціатив, спрямованих на популяризацію української культури та гастрономічної спадщини зокрема. Завдяки йому руйнуються стереотипи про «селянськість» української кухні, відсутність вишуканих страв із дорогими чи рідкісними ін-

гредієнтами. Відзначимо, що згадані видання, окрім інформації гастрономічного характеру, надають відомості про культуру застілля в родинях галицької еліти та міщан. У них відображено особливості запрошення і прийняття гостей, роль господарів забави, писані та неписані правила поведження за столом. Особлива цінність проєкту в тому, що завдяки його книгам вдалося повернути з небуття багатьох діячок українського жіночого руху в Галичині в кінці XIX – першій третині XX ст.

Джерела та література

1. Долошицька-Винничук Є. Одписки з мамцених переписов / упоряд. О. Хмара. Львів : Видавництво Українського католицького університету, 2021. 144 с.
2. Кисілевська О. Як добре й здорово варити. Київ : Богуславкнига, 2019. 216 с.
3. Лучаківська Л. Домашня кухня. Як варити і печи / упоряд. М. Мовна. Київ : Богуславкнига, 2017. 192 с.