

**ОБРЯДОВА ТА СВЯТКОВА ЇЖА ЧЕХІВ ПІВДНЯ УКРАЇНИ  
ЯК МАРКЕР ЕТНІЧНОЇ САМОІДЕНТИФІКАЦІЇ  
(ЗА МАТЕРІАЛАМИ ЕТНОГРАФІЧНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ  
ЗАПОРІЗЬКОЇ ОБЛАСТІ)**

*Марина Курінна*

Кандидат історичних наук, науковий співробітник відділу  
«Український етнологічний центр»  
Інституту мистецтвознавства фольклористики та етнології ім.  
М. Рильського НАН України (Київ, Україна)  
Київ-01001, вул. М. Грушевського, 4.  
Marina\_k\_75@ukr.net  
Orcid 0000-0002-1340-3648

У статті проаналізовано особливості традиційної їжі нащадків чеських переселенців, що мешкають у с. Новгородківка Мелітопольського р-ну Запорізької обл. Шляхом порівняння результатів авторських польових досліджень і опублікованих даних про кухню переселенців на материнській території, було встановлено, що обрядова і святкова їжа, з одного боку, зберегла свої традиційні елементи, з іншого – набула нових характеристик.

*Ключові слова:* чеські переселенці, традиційна їжа, міжетнічні взаємовпливи.

**THE RITUAL AND FESTIVE CUISINE OF THE CZECHS OF  
THE SOUTH OF UKRAINE AS A MARKER OF ETHNIC  
IDENTIFICATION (BASED ON ETHNOGRAPHIC RESEARCH  
MATERIALS OF THE ZAPOROZHYE REGION)**

*Marina Kurinna*

Candidate of Historical Sciences, department researcher of  
“Ukrainian ethnological center”  
The Rylsky Institute of Art Studies, Folklore and Ethnology  
National Academy of Sciences of Ukraine  
4 Hrushevsky Street, 01001, Kyiv, Ukraine  
Marina\_k\_75@ukr.net  
Orcid 0000-0002-1340-3648

The article analyzes features of the ceremonial and festive cuisine of modern descendants of Czech immigrants living in p. Novgorodkovka of Melitopol District of Zaporozhia Region. Ethnographic materials of the author, recorded from Czech respondents in 2000, 2011-2013, became a source for scientific work. For the Czechs, as for most Slavic peoples, cooking was typical: boiled, stewed, fried and baked. Of particular importance in this case acquires the design of the furnace. The main body of the furnace was in the living room. In the summer they also used ovens in the open air. Until the end of the twentieth century, electric ovens entered the peasant life. Folk ritual food (festive, ritual, ceremonial) was not only a way to meet the vital needs of a person, but became an important form of social intercourse. By comparing results of the author's field studies and published data on the immigrants' cuisine in the motherland, it was established that, on the one hand, the folk ritual and festive food has saved its basic elements and methods of preparation. On the other hand, because of close interethnic Czech-Russian-Ukrainian contacts, it has gained new characteristics. In particular, in the memorial kitchen, the rye wheat porridge with raisins was replaced with boiled rice with cherries; baked apples with sugar were replaced with dried butter and ghee. Wedding dishes complemented the new version of baking – the cow, which served as the ceremonial

attribute. The food of the calendar cycle of holidays was characterized by the preservation of Czech ethnic traditions. However, there were: Easter ceremonial bread (Pasca), dumplings, sea fish. In after the birth rite, nutritional elements were most important in the visiting the mother and child.

*Keywords:* Zaporozhia Region, Czech immigrants, traditional ritual and festive cuisine, interethnic interaction.

Спосіб харчування сучасних нащадків чеських емігрантів, що оселилися 1869 року у Мелітопольському повіті Таврійської губернії і заснували колонію Чехоград (зараз с. Новгородківка Мелітопольського району Запорізької області) – це складна й багатофункціональна система, яка, з одного боку, зберігає в собі традиційні складові (маркери етнічної індефікації чехів), з іншого – набула нових чинників, зумовлених природно-географічним середовищем, особливостями побуту та характером господарської діяльності, а також міжетнічними взаємовпливами, що виникли на основі спільного проживання чехів з представниками інших національностей.

Метою даної публікації стало дослідження комплексу обрядових та святкових страв чехів Мелітопольського краю, з'ясування особливостей способів приготування їжі, визначення її основних продуктових складників. Джерельну базу наукової розробки складають польові матеріали автора, записані від чеських респондентів у 2000, 2011–2013 роках в м. Мелітополі та с. Новгородківка Мелітопольського району.

Для чехів, як і для більшості слов'янських народів, було властивим приготування їжі способом варіння, тушкування, смаження та випікання. Великого значення при цьому набувала конструкція печі. В чеських селянських будинках на Мелітопольщині гирло печі – отвір, крізь який закладали паливо, розташовувалося у спеціальному “брудному” приміщенні – *топці*. Через гирло в піч по кам'яній підлозі (*нудда*) заковували тринигоу (*трішінбжжа*) з жаровнями (*плех*). З метою рівномірного розподілу жару, всередині груби ставили кілька чавунних перегородок. Основний корпус печі знаходився у суміжній житловій кімнаті. В ній, з вузької сторони печі, розташовувалася варильна камера (*віклинэк про вяржэни*) розміром 1×0,80 м, яка мала дві залізні стулки. Тут готували перші страви, різноманітні каші, тушковану їжу. Для зручного переміщення посуду всередині варильної камери, використовували *ржеблѝ*, яке складалося з метрової залізної частини (закінчувалося налопатником у формі трапеції з основою близько 0,30 м), насадженої на метрову дерев'яну ручку.

Влітку користувалися пічками під відкритим небом (*некарна, трѝмба*). Піч для випікання хліба являла собою чотирикутну будову з цегли або колиб: 1,5×1,2×0,60 (0,80) м; поверх цегли була мазана глиною. Гирло хлібної печі знаходилося з найвузьшого боку й зачинялося металевими дверцятами. В центрі *некарні* розміщувався квадратний димар висотою 0,50–0,70 м. З метою довшого збереження жару під час випікання, його накривали кришкою, зверху неї клали вологу ганчірку.

Піч для приготування їжі була менших розмірів й мала під горнилом піддувальну камеру. Обидві пічні комірочки мали металеві дверцята й сполучалися між собою решіткою. На поверхні печі розташовувалася чавунна варильна плита з колами, які розжарювалися під час топки й слугували безпосереднім джерелом високої температури. Труба для виходу диму знаходилася у бічній частині пічки. З 1950-х років пічки для хліба та їжі було перенесено чеськими господарями з відкритого повітря у літні кухні (водночас житлові приміщення поступово звільнили від великої хлібної печі). До кінця ХХ століття у селянський побут увійшли газові та електричні плити.

Як слушно зауважувала вітчизняна дослідниця Л. Артюх, народна обрядова їжа (святкова, ритуальна, церемоніальна) виступала не лише засобом задоволення життєвих потреб людини, а й ставала важливою формою соціального спілкування (Артюх, 1993, 144). Розглянемо їжу, як невід'ємну складову обрядових свят, які умовно розподілемо на родинні (весільна, поховальна обрядовість, звичаї пов'язані з народженням дитини) та календарні.

У родильній обрядовості харчові елементи набули найбільшого значення у післяродовому циклі звичаїв, пов'язаних з відвідуванням породіллі. Традиційно для жінки готували курячий суп з домашньою локшиною – *нудлова пѝлівка* та смажили хрустку солодку

випічку – *кришанáче*. Суп варили обов'язково з цілої курки. Причому, коли юшка була готова, м'ясо викладали, а в бульйоні відварювали локшину. Готовий суп переливали у нову каструлю, клали туди курятину; каструлю дарували разом зі стравою.

Склад продуктів та рецептура *кришанáче* були схожі із *хвóростом* і *вергунáми* – випічкою місцевих росіян та українців. Для приготування *кришанáче* використовували яйця, борошно, цукор та невелику кількість молока (з часом його замінили горілка або самогон). Тісто місили до набуття ним твердої консистенції; розкачували його у великий пласт (*пláцек*) та різали на стрічки, кожен з яких ділили навскіс на окремі шматки. В середині кожного шматка робили отвір, через який просовували, а потім вивертали один кінець кулінарного виробу. Смажили *кришанáче* у глибокій сковороді або казанку на олії (інколи додавали до неї смалець). Готову випічку перекладали в миску, яку ставили на каструлю з курячим супом; зав'язували посуд у нову білу хустку й несли до породіллі.

Поминки – колективна ритуальна трапеза, – влаштовувалися у Чехограді згідно католицької традиції – після поховання померлого. З середини ХХ століття чехи почали поминати родичів в річницю їх смерті, а з середини 1970-х років, у зв'язку із збільшенням в селі змішаних шлюбів з представниками православного віросповідання, – ще й на 9-й і 40-й день. В селі було прийнято надавати родині померлого крім психологічної підтримки (спільного емоційного переживання горя) й матеріальну допомогу у вигляді продуктів харчування, а також фізичних зусиль та часу, витрачених на їх обробку та приготування страв. Поминальна кухня мала встановлене меню, яке не змінювалося навіть у тому випадку, якщо поминки збігалися з днями суворих постів.

Першим на поминальний стіл подавали курячий суп з локшиною. Для отримання густого м'ясного відвару використовували до 40 тушек курей. Їх варили цілими в об'ємній каструлі (40 літрів). Клали спочатку 8–10 курей, потім відварене м'ясо замінювали на сире. Готову курятину різали на шматки середнього розміру і складали в окремий посуд. З готового курячого бульйону збирали жир, переливали його в іншу каструлю та варили в ній локшину. Для приготування останньої нерідко використовували до 35 курячих яєць. Коли локшина була готова, її клали в тарілки, де вже були розлиті залишки м'ясного відвару.

Другою стравою поминальної трапези була пшоняна каша з родзинками (з 1970-х років – рисова каша з черешнею). До неї подавали варену курятину (філе, крила й стегна) і печені яблука (згодом їх замінили пропарені сухофрукти з прженим маслом та цукром). Каша мала наступну рецептуру приготування: розтоплене масло проціджували крізь марлю в киплячу підсолену воду; клали туди рис, проварювали його 5–8 хвилин. Для уникнення прилипання крупи до стінок каструлі, помішували її дерев'яною ложкою. Посуд з напівготовим пшоном (рисом) знімали з вогню, загортали у рушники і залишали пріти у теплому приміщенні.

Третьою стравою, яку виносили на поминальний стіл, була товчена картопля, рясно полита маслом, до неї – свинячі відбивні (або печеня з свинячих ребер) та котлети. Наприкінці трапези подавали *вóдварку* – компот із сухофруктів (розлитий в тарілки), каву і *бúхти* з маком. Вживали також чехи під час поминального застілля спиртні напої. Залишки від поминального столу роздавали односельцям.

На початку 2000-х років у зв'язку з відкриттям в селі закладу громадського харчування та відпочинку (кафе), де стало більш зручно проводити поминки заплановані на велику кількість осіб (приміром, 100–150 поминальників), меню ритуального обіду почало варіюватися: курячий суп з локшиною замінив борщ, а відварну курку – м'ясні напівфабрикати (курячі стегенця).

У разі похорону маленьких дітей, поминальний стіл відрізнявся від встановленого. Поминати запрошували лише підлітків, які супроводжували труну на кладовище. Молодь пригощали *бúхтами* і *кришанáче*.

Варто підкреслити, що для першого дня весільного застілля готували той самий набір страв, як і на поминки, але подавали їжу з певною презентацією. Приміром, перед тим, як винести гостям курячий суп – *стáрий свáрбіє* (старший розпорядник на весіллі) розбивав супник. Свідома організація шуму на весіллі – биття посуду – могло слугувати відлунням давнього сакрального способу проганяти злих духів (Kagarov, 1929, 159). Перед тим як подати кашу і курятину до святкової зали на красивому тарелі вносили вбрану у яскраві

стрічки варену курку. При цьому, жінка, яка її несла, читала вірш такого змісту: «*Ko-ko-ko-kodák, / dívejte se všichni hosti na zobák, / mnoho on-li zrněk spapal. / Dřívě nesla vajíčka, / a teď jí nesu k svatebnímu plesu...*». – «*Ко-ко-ко-кодак, дивіться всі гості на дзьобак, чи багато він зерен склював. Раніше несла яйця, а тепер я її несу до весільного застілля*». Таріль з куркою – символом продовження роду – ставили перед молодими.

Варто зазначити, що курка не лише в чехів, а й багатьох інших слов'янських народів виступає символом плодючості і збереження роду. Останнє засвідчує той факт, що, наприклад, лише в українців: на Поліссі на другий день весілля по селу носили разом з гільцем курку обвиту червоною стрічкою; на Волині перев'язували червоною стрічкою обрядове печиво у формі курки («гарарушка»); у багатьох районах Полтавщини, Черкащини, Чернігівщини ще й досі зберігся звичай обов'язково варити на весілля локшину з курятиною (Artyux, 1977, 102–103).

Варто наголосити, що весільна їжа чехів мала в окремих її проявах також типову для багатьох слов'янських народів рецептуру. Приміром, технологія приготування домашньої локшини та печені.

Для першої з них круто замішану суміш з яєць та борошна розкачували у пласт, різали його на стрічки довжиною 30–40 см. Готову локшину пересипали борошном й залишали для просихання у прохолодному приміщенні.

Для приготування печені невеликі шматки м'яса викладали на деко, підсолювали і посипали кільцями цибулі. Для котлет на м'ясорубці перемелювали свинину або яловичину, цибулю та кілька сирих картоплин. Додавали до фаршу сіль, яйце і невелику кількість молока або сметани. Отриману суміш ділили на купки, викладали їх на деко. Обидві страви готували у духовці.

Обов'язковою стравою другого дня чеського весільного застілля на Мелітопольщині був суп з *флічками* (*флічкова полівка*). Для виготовлення *флічек*, тісто розкачували у пласт за допомогою дерев'яної качалки (*валечек*) і різали на невеликі квадрати (*флічки*). Підсмажували їх на олії (волей) до набуття ними рожевого відтінку, заливали курячим бульйоном або подавали до нього в окремому посуді.

Варто наголосити, що з другої половини ХХ століття суп з *флічками* на чеському застіллі поступово витіснив український борщ. Про його вагоме значення у повсякденному раціоні харчування місцевих мешканців свідчить запозичене ними українське прислів'я: «Чепуха – вареники, святе діло – борщ!» Для приготування м'ясного відвару використовували переважно яловичину (*говьезі м'асо*) або свинину (*пр'асачі м'асо*) з кісткою. Основними інгредієнтами борщу традиційно ставали капуста, буряк, картопля, морква, квасоля; цибулю засмажували на смальці або рослинному маслі. Для поліпшення смакових якостей готової страви, до неї додавали невелику кількість сметани.

До чеської весільної випічки варто віднести різноманітні пшеничні пироги з начинням (*бухти*) або кулінарним присипками (*бухти посіпані*), рулети (*итрудли*) та солодкі булочки з родзинками (*булечка пр'аздна*).

Для пирогів господині робили дріжджове, м'яко замішане здобне тісто, до складу якого входили: молоко (тепле), сметана, яйця, цукор, дріжджі, борошно, сіль. Опара тричі “підходила”. *Бухти* начиняли смаженою капустою, сиром з родзинками, маком (розпареним у молоці з цукром). Складнішу рецептуру мали *бухти посіпані*: формували кілька великих коржів (нерідко мазали їх фруктовим повидлом), зверху викладали на них суміш з ванільного цукру, густого, холодного жиру (пряжене масло або смалець), борошна та яєць.

Варто зазначити, що змішані шлюбні та святкові звичаї радянського часу сприяли виникненню у чехів на рубежі 1960-х – 1970-х років нового елемента весільної випічки – короваю. На відміну від російської та української традиції, звідки коровай, вірогідно й було запозичено, в Новгородквіці його не ставили на весільний стіл, не ділили, ним не пригощали гостей. Коровай, скоріше, відіграв роль святкового реквізиту, з яким зустрічали молодих після розпису. Ось, що можемо дізнатися про використання короваю на місцевому весіллі в Новгородквіці з місцевої районної газети «Серп і молот» за 1970 рік: «Молоді [водій Йосип Кралічек та учителька Лариса Волошина – авт.] виходять з машини, а на зустріч їм прямують голова колгоспу П. П. Степаненко, працівник сільської ради депутатів трудящих В. Сершень. Вони підносять хліб і сіль. Йосип і Лариса цілують цей дорогий подарунок» (Gutorov, 1970, 2).

Потрібно сказати, що за весь період проживання чехів на Мелітопольщині, весільна кухня (інгредієнти, набір страв, порядок їх подання) практично не змінилася. Такий висновок можемо зробити, порівнявши сучасні весільні харчові традиції з описанням чеського весільного застілля в Чехограді на початку ХХ століття з нотаток журналіста-мандрівника А. Полака 1910 року: «Коли гості зберуться, то в першу чергу п'ють горілку, яка стоїть на столах в оздоблених квітами пляшках. Є на столах й вино. Закушують бухтами [...]. Потім забирають зі столів залишки бухт, приносять тарілки, виделки, ложки, ножі та повні миски супу. Суп дуже смачний, з курятини – всім подобається. Деякі гості з'їдають не одну тарілку. Після супу хлопці вже напідпитку. Підносять м'ясо гусей і качок, курей, смажену свинину, кров'яну ковбасу – все у великій кількості та у великих мисках [...]. Гусятини і качатина тільки варені. Їжа дуже смачно приготовлена» (Archives of manuscripts, 11–12).

Жодне чеське весільне застілля не обходилося без тостів, яких було досить багато. Молодим бажали щасливого подружнього життя, здоров'я, багато дітей, матеріального достатку тощо. Одним з найпопулярніших й найстаріших тостів була старовинна народна пісня «*Ach skleničko skleněná...*». «Доки її не проспівали – не випили», – так характеризували респонденти значення пісні-тосту в контексті колективного чагування. Лейтмотив пісні – весела й водночас гірка доля людини, що п'є: «*Ach skleničko skleněná, kdo tě jsem přidržel, nic se nezachová...*». – «Ах, скляночка скляна, хто тебе притримав, нічого не збереже...».

Глибокого симлічного змісту набула їжа в обрядах календарного циклу свят. Урочистий характер мала святкова трапеза у сімейному колі напередодні Різдва в Щедрий вечер. За числом апостолів вечеря складалася з дванадцяти пісних страв. На стіл ставили суп, відварний горох або фасоль, тушкований буряк, кнедлики з картоплею або капустою, смажили рибу (переважно морську – камбала, калкан, бички тощо, але не їли, бо тривав піст); робили бутерброди з *помáзанками* – бутербродними масами, випікали солодки булки з начинкою. На десерт пригощалися яблуками та волоськими горіхами.

Щоб зробити висновок про те, чи змінилися кулінарні звичаї, пов'язані зі святкуванням Щедрого вечора в Чехограді (Новгородківці) продовж останнього століття, маємо порівняти їх з аналогічними традиціями в Чехії на початку ХХ століття. Ось, як описує вечерю напередодні Різдва в Богемії дослідниця-етнограф Е. Вульфсон: «Тут і пряники, і яблука, волоські горіхи [...]. Маса усяких солодоців на столі, а зі страв – найбільше борошняні [...]. Тут і круглі пироги – колачі, начинені яблуками, сливами або сиром з родзинками, і смачні *ліванці* [...]. Подається гаряча юшка, смажена риба та інші страви, а потім всі їдять фрукти, ласощі й незмінне пиво» (Vulfson, 59–60). Як бачимо, основні елементи передріздв'яної трапези – риба, овочі, борошняні страви, відсутність м'яса – у системі харчування нащадків чеських переселенців були збережені, що, в свою чергу, свідчить про вибір харчових переваг у бік традиційної етнічної кухні.

Потрібно відзначити, що на Щедрий вечір окремі продукти не лише набували символічного значення (наприклад, часник – здоров'я, горох – достаток у господарстві), вони ставали елементами нескладних сімейних ворожінь (за певними прикметами намагалися отримати відвіподі на різноманітні життєві питання). До таких продуктів, насамперед, відносилися яблука та волоські горіхи. Яблуку розрізали і по розташуванню насіння визначали благополуччя для родини та здоров'я для її членів. Ворожіння на шкарлупі волоського горіха проводили наприкінці вечері. Для цього на стіл ставили великий таріль з водою, в який кожний член родини опускав оболонку від горіха, з палаючою церковною свічку всередині. По розташуванню плаваючих шкарлупок судили: якщо свічки знаходилися поряд – родина проживе рік благополучно; свічка, що пливла в сторону, вщувала її власнику тривалу подорож, для молодих членів родини – одруження або заміжжя; перекинута у воду свічка сповіщала про хворобу або смерть.

Існували в чехів також ворожіння з використанням елементів їжі, запозичені з обрядовості інших слов'янських народів. Приміром, одним з головних атрибутів дівочих гадань на Щедрий вечір ставало борошно, з якого ліпили вареники. Кожна з дівчат писала на папері своє ім'я, після чого клала записку у вареник. Всі борошняні вироби кидали в окріп. Вважали, що володарка вареника, який сплив на поверхню першим, раніше за всіх вийде заміж.



Свята новорічного циклу (св. Штепана, св. Яна, св. Сілвестра, Трьох королів) відзначалися багатим застіллям. Господарі різали гусей, уток, курей; готували м'ясні та борошняні страви. Особливо хлібосольним було свято св. Сілвестра (31 грудня), що співпадало з проводженням старого і святкуванням Нового року й супроводжувалося рясною вечерею. До трапези збиралася не лише родина, запрошувалися близькі й дальні родичі, друзі, товарищи по роботі. За радянських часів свято набуло державного характеру й позбавилося релігійного забарвлення. Молодь збиралася разом у клубі, де влаштувала спільний святковий стіл.

Різноманіттям м'ясних та борошняних страв відрізнялися *востаткі* – три святкові дні напередодні Великого посту. Основним блюдом домашньої кухні в ці дні ставали млинці (*ліванце*) – традиційна їжа на Масляну в багатьох слов'янських народів.

Центральним весняним святом був Великдень. Цікаво відзначити, що в чеському селі на Мелітопольщині в родинях із змішаним етнічним корінням (чехи – українці, чехи – росіяни) серед великого асортименту святкової випічки, особливого значення набув великодній хліб – паска, яку пекли напередодні свята, у суботу. Тісто для неї виготовляли з борошна найкращої якості, додавали до нього масло, яйця, цукор. Замість робили дріжжовим, добре викачували й укладали в спеціальні форми, попередньо змащені жиром. Згідно запозиченої православної традиції, святковий великодній обід починався з розрізання паски. Після того, як кожен з'їдав виділену йому частину, можна було споживати решту страв.

Символом родючості, нового життя, пробудження природи ставали різнокольорові великодні яйця. Існувало кілька способів їх фарбування: лущінням від цибулі, молодими вітками з тополі, смородини тощо. В першій понеділок після свята місцеві чеські парубки навіщали знайомих дівчат, щоб відхлестати їх вербовими гілками, а натомість отримати фарбоване яйце. Кого дівчата недолюбували, тому давали синє, до кого ставилися краще – червоне. Шкорлупу від яєць, а також залишки пасок віддавали тваринам, переважно птиці. Вважали, що після такої їжі кури й гуси не хворітимуть, будуть добре нестися.

Фарбованими яйцями прикрашали *восенічко* – традиційне для чехів великоднє оздоблення інтер'єру. За кілька тижнів до свята на великій таці робили гірку із глини із скляною пляшкою всередині. У ґрунт висаджували насіння овесу або ячменю. До Великодня молода трава утворювала своєрідний зелений килим. Края таці обкладали різнокольоровими яйцями. Клади яйце також і на шийку пляшки.

Для календарних свят літнього періоду не було характерним влаштування широких сімейний застіль. Винятком, можливо, могли стати лише іменини, пов'язані з днями вшанування визначних християнських святих (Іоанна Хрестителя, апостолів Петра і Павла тощо), однак для подібних родинних свят не існувало спеціальних ритуальних страв.

Основною осінньою урочистістю в Чехоградї до 1930-х років були *посвічені* – храмове свято, що мало колективний характер: після ранкової служби в костьолі, родини збиралися за великим святковим столом, приймали гостей. Для свята пекли велику кількість випічки, різали птицю, робили локшину для традиційного супу на курячому бульйоні. З другої третини ХХ століття *посвічені* поступово перетворилося на радянське колективне свято кінця збору врожаю. Для трударів поля в цей день накривали столи, нерідко безпосередньо за місцем їх роботи або у сільській ідальні. У зв'язку з тим, що однією з основних галузей сільськогосподарської діяльності колгоспу, до якого відносилася Новгородківка було розведення овець, більшість м'ясних страв для святкового застілля робили з баранини.

Традиційна обрядова та святкова їжа чехів Мелітопольщини в цілому зберегла свої основні складові елементи, але водночас набула нових характеристик. Зокрема, в поминальній кухні ритуальну пшоняну кашу з родзинками було замінено на відварний рис з черешнею, запечені яблука з цукром – на пропарені сухофрукти з цукром та прямижним маслом, борщ замінив курячий бульон з локшиною, смажені курячі напівфабрикати – відварну домашню курятину. Весільна їжа збагатилася новим варіантом святкової випічки – короваєм, який здебільшого відігравав роль обрядової атрибутики. Їжа календарного циклу свят характеризувалася вибором харчових переваг у бік традиційної чеської етнічної кухні, але, разом з тим, в ній з'явилися: великодній обрядовий хліб – паска, вареники (як елемент дівочих ворожін), морська риба.

## ЛІТЕРАТУРА / REFERENCES

Arxivni naukovi fondy` rukopy` siv ta fonozapy` siv insty` tutu my` stecztvoznavstva fol`klory` sty`ky` ta etnologiyi im. M. Ry`l's`kogo NAN Ukrainy` [Archives of manuscripts and background recordings. The Rylsky Institute of Art Studies, Folklore and Ethnology. National Academy of Sciences of Ukraine], f. 57, st.un. 17. 23 s.

Архівні наукові фонди рукописів та фонозаписів інституту мистецтвознавства фольклористики та етнології ім. М. Рильського НАН України, ф. 57, од.зб. 17. 23 арк.

Artyux, L. 1977. Ukrainys`ka narodna kulinariya: Istory`ko-etnografichne doslidzhennya [Ukrainian folk cooking: Historical and ethnographic research]. Kyiv: Naukova dumka. 155 s.

Артюх, Л. 1977. Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження. Київ: Наукова думка. 155 с.

Artyux, L. 1993. Yizha i xarchuvannya [Food and Nutrition]. *Kul`tura i pobut naseleण्या Ukrainy`*: Navch. posibny`k / V. I. Naulko, L. F. Artyux, V. F. Gorlenko ta in.; 2-e vy`d., dop. ta pererob. Kyiv: Ly`bid`, s. 136-148.

Артюх, Л. Їжа і харчування. *Культура і побут населення України*: Навч. посібник / В. І. Наулко, Л. Ф. Артюх, В. Ф. Горленко та ін.; 2-е вид., доп. та перероб. Київ: Либідь, с. 136–148.

Chekhiya i Moraviya [Czech and Moravia] / Sost. Ye. S. Vulfson. Moskva: Tip. Panafidina, b.g. 110 s.

Чехия и Моравия / Сост. Е. С. Вульфсон. Москва: Тип. Панафидина, б.г. 110 с.

Gutorov, V. 1970. Take bulo u nas vesillya [This was our wedding]. *Serp i molot*, 3 lyutogo 1970, s. 2.

Гуторов, В. 1970. Таке було у нас весілля. *Серп і молот*, 3 лютого 1970, с. 2.

Kagarov, Ye. G. 1929. Sostav i proiskhozhdenie svadebnoy obryadnosti [Composition and origin of the wedding ceremony]. *Sbornik muzey antropologii i etnografii. Otdelnyy ottisk*. Leningrad, t. VIII, s. 152-195.

Кагаров, Е. Г. 1929. Состав и происхождение свадебной обрядности. Сборник музея антропологии и этнографии. Отдельный оттиск. Ленинград, т. VIII, с. 152–195.

*Дата надходження статті у редакцію – 18.06.2019 р.*