

## **ІСТОРІЯ ХАРЧУВАННЯ**

### **МІСЦЕ УКРАЇНСЬКОЇ ТРАДИЦІЙНОЇ СТРАВИ ГАЛУШКИ В ІСТОРІЇ ТА КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ НАСЕЛЕННЯ ПОЛТАВЩИНИ**

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП.....</b>	<b>3</b>
 <b>РОЗДІЛ 1. ГАЛУШКА – ВАРЕНА БОРОШНЯНА СТРАВА В УКРАЇНІ</b>	
1.1 Народне харчування як компонент матеріальної культури українців.....	6
1.2 Етимологія слова «галушка» та походження страви «галушка» .....	9
 <b>РОЗДІЛ 2. ГАЛУШКА У ТРАДИЦІЙНІЙ КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ НАСЕЛЕННЯ ПОЛТАВЩИНИ</b>	
2.1. Рецепти приготування та способи вживання страви галушки у меню полтавців.....	13
2.2. Галушка в українському фольклорі.....	17
2.3. Побутування полтавської галушки та увічнення сучасниками традиційної страви українців .....	21
 <b>ВИСНОВКИ.....</b>	<b>27</b>
 <b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....</b>	<b>31</b>
 <b>ДОДАТКИ.....</b>	<b>33</b>

## ВСТУП

Харчування українців становить сукупність елементів традиційно-побутової культури етносу. Ознакою етнічної ідентифікації є їжа, яка не тільки є життєво необхідний фізіологічний процес, а також – важливий елемент національної культури і ментальності українського народу.

**Актуальність теми.** Провідними галузями господарства українців є хліборобство і тваринництво, які надавали продукти харчування із власного господарства. Протягом століть люди виробили самобутні традиції приготування страв і напоїв, частування і застілля. Сьогодні при модерних технологіях коли віддається перевага комерційному зиску, ніж здоров'ю людини про давні українські страви, зокрема галушки, згадують лише під час календарних свят, урочистих, святкових подій. Багато що забулося, спростилося, осучаснилося чи спотворилося модними закордонними впливами, з'явилися страви, які рекламуються як «традиційні українські», тому актуальність теми науково-дослідницької роботи є беззаперечною.

**Історіографія проблеми.** Харчування як об'єкт зацікавлення етнографів включає виробництво і споживання їжі. Етнографічними джерелами ХІХ ст. на Полтавщині про українську кулінарію є праці І. Котляревського «Енеїда» [22], М. Маркевича «Обычаи, поверья, кухня и напитки малоросиян» [23], М. Арендаренко «Записки о Полтавскойгубернии» [1], В. Милорадовича «Житъе - бытъелубенскогокрестьянина. Пища» [26], «Пища и питье крестьян-малороссов с некоторыми, относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами» [29]. Дослідженням теми української кулінарії займаються: Л. Артюх [2,3, 4], Г. Дубовіс [12], В. Закладний та М. Закладний [16], В. Доцяк [11], З. Клиновецька [21], Л. Старовойт [31], М. Косовенко [31], В. Карсекіна [19], Л. Скрипка [19], Я. Мельничук та Б. Карабін [25], В. Борисенко [5], С. Павлюк [29], І. Сметана [17], А. Пономарьов та Т. Косміна [36]. Цінною для нас стала праця «Страви української кухні», Київ 1993 р.[32].

**Мета наукової роботи** – вивчити регіональні особливості харчування українців, типологію народної їжі, асортимент традиційної страви галушки, яка

відповідає національним смакам, виокремити способи приготування, рецептуру, ступінь вживаності страви галушки у сучасному меню полтавців.

. Для реалізації мети передбачено **завдання**:

- визначити місце та роль традиційної страви галушки у харчовому раціоні українського народу, зокрема на Полтавщині;
- вивчити типологію народної їжі, асортимент варених борошняних страв, які побутують в українській кулінарії й відповідають етнічним смакам;
- охарактеризувати етимологію слова «галушка» та походження типової вареної борошняної страви галушки;
- провести опитування за авторськими анкетами-запитальниками щодо приготування, вживання страви галушки у сучасному меню полтавців;
- виокремити твори прозового, поетичного українського фольклору, які стверджують, що варена страва галушка є улюбленою у харчовому раціоні;
- визначити ступінь побутування полтавської галушки та форми увічнення традиційної страви сучасниками в топоніміці й прізвищах жителів Полтавської області як символу національної кухні українського народу.

**Об'єктом наукової роботи** – є національна кулінарія у звичаях і традиціях українців, символіка їжі – компоненту традиційно-побутової культури.

**Предметом дослідження** – галушка як різновид варених борошняних страв у харчовому раціоні українців, що має символічне навантаження та широке застосування у побуті й харчуванні населення Полтавщини.

При написанні наукової роботи нами були використані **методи дослідження**: порівняльно - історичний, реконструкції пережитків, пошуковий, статистичний, метод безпосереднього спостереження, фіксації та опису етнографічних матеріалів, опитування населення Полтавщини способами інтерв'ю та анкетування. Фіксація побутування традиційної страви галушки велася за допомогою записів її рецептури, асортименту зі слів респондентів м. Полтави та області, фотографування інформаторів та меню закладів громадського

харчування, де готують традиційну страву галушку як візитівку міста Полтави, області, що символізує добробут та достаток української родини.

**Новизна наукової роботи** полягає в систематизації опублікованих етнографічних матеріалів про народну їжу в звичаях, традиціях українців. Авторкою виявлено час виникнення і локальні риси побутування національної страви галушки у харчуванні населення України, зокрема на Полтавщині. Зафіксовано способи приготування, асортимент, ступінь побутування традиційної страви галушки в Полтавській області, записано рецептуру приготування полтавської галушки та форми увічнення вареної борошняної страви в українській фольклорній спадщині й сучасній архітектурі м. Полтави, топоніміці області та прізвищах полтавців. Стверджуємо, що маємо широкий асортимент приготування полтавської галушки, на жаль втрачено давню рецептуру, місце традиційної страви галушки в харчовому раціоні, звичаєво-обрядовій культурі через трансформацію етнічних смаків українського народу.

**Апробація теми роботи** була проведена під час доповідей на обласній науковій конференції: «Полтавщина – земля моя свята» (22-23 жовтня 2017 р.), на засіданні наукового гуртка ПМЦПО «Історико-краєзнавчі дослідження» (1 грудня 2017р.), Етнографічного науково-дослідного відділу Полтавського краєзнавчого музею імені Василя Григоровича Кричевського.

**Структура наукової роботи** складається із вступу, двох розділів, п'яти підрозділів, висновків, списку використаної літератури та додатків. Загальний обсяг роботи становить – 30 сторінок без додатків та списку використаної літератури.

## **РОЗДІЛ 1 ГАЛУШКА – ВАРЕНА БОРОШНЯНА СТРАВА В УКРАЇНІ**

## 1.1 Народне харчування як компонент матеріальної культури українців

Харчування українців формувалося в залежності від природно-географічних умов, характеру господарської діяльності, інтенсивності контактів з іншими народами. Провідною галуззю господарства було землеробство з переважанням зернового характеру в поєднанні з тваринництвом. Орні площі засівалися житом, яке з'явилося на етнічній території України в V-I ст. до н.е. У IX-XII ст. жито як зернова культура мала велике значення, адже цим словом називали їжу селянина. Л.Артюх зазначає, що у XVII ст. мандрівник з Антіохії П. Алепський писав: «Посів називається «фаріза» (жито) схоже на пшеницю; ми звемо «плевелами» . У землі козаків посів цей поширений, бо траплялося: ми їхали години дві-три полем жита, що подібне до моря»[4, с.121], а «наприкінці XIX ст. в Південно-українському регіоні переважала пшениця: 1881 р. – 30%, 1916 р. – 40% посівної площі» [4, с.122]. Також, сіяли гречку, просо, ячмінь, овес; з бобових – горох, квасолю, боби, рідше – сочевицю, а на межі XIX-XX ст. – кукурудзу. З олійних культур вагоме значення в харчуванні українців мали коноплі, менше – льон, ріжій, ріпак, мак, соняшник. Після Великих географічних відкриттів через Європу в Україну потрапили помідори, які набули поширення в середині XX ст., поряд з якими сіяли гарбузи, а в Степовій і Центральній Україні – кавуни і дині. На приправи до їжі українці вирощували при садибах кріп, коріандр, тмин, червоний стручковий перець, м'яту. Землеробський напрям господарства визначив характер харчування українців. Л. Артюх стверджує, що «переважне споживання рослинної їжі та білково-вуглеводне забезпечення організму за рахунок борошняних і круп'яних страв із суттєвими овочевими доповненнями є основою харчування українців, яке склалося в середині XIX ст.» [4, с.124]. Зауважимо, що їжа українців за часом уживання та престижністю поділяється на повсякденну і святкову. За вмістом основного продукту – на борошняну, овочеву, молочну, круп'яну, м'ясну, фруктову, комбіновану. Серед повсякденної їжі мають символічне

навантаження хліб, зерно, які відповідають національним смакам українців. За способом виготовлення – це варені й тушковані страви з ферментованих і неферментованих харчів, а за головним продуктом – зернові (жито, гречка, пшениця, просо) і овочеві (капуста, буряк, морква, часник, цибуля, хрін), картопля. З м'яса українці віддавали перевагу свинині. У щоденному харчуванні селян основне місце займав хліб, про що свідчать прислів'я: «Хліб – усьому голова», «Як є хліб та вода, то нема голоду», адже хліб уособлював гостинність, добробут та доброзичливість. За українським звичаєм хліб пекли один раз на тиждень з житнього борошна, домішуючи ячмінне, гречане або вівсяне. З хлібного тіста на сніданок жінки випікали круглі коржі – «перепічки», а з житнього – пироги, булочки – «пампушки», які їли з борщем. Пироги наповнювали картоплею, квашеною капустою, сиром, вареною квасолею, пшоняною кашею, а влітку і восени – вишнями, сливами, калиною. У недільні та святкові дні пекли млинці з заквашеного гречаного або житнього борошна, вмочали у розведений молоком сир, сметану, розтоплений смалець.

В українській кулінарії були традиційні варені страви із борошна: затірка, лемішка, вареники, галушки, варяниці, кваша, локшина, кльоцки («клюски»), «коми», вівсяний кисіль. З. Клиновецька зазначала, що «для виготовлення таких виробів використовували борошно тонкого помолу з додаванням молока або води, цукру, жиру, яєць, сметани. Вироби з борошна готували з прісного тіста без дріжджів у вигляді галушок» [21, с.55]. Тісто для вареників, локшини робили прісне, круте (у м'ясоїд на яйцях), для галушок – м'якіше тісто із пшеничного, гречаного, житнього, а в карпатських селах – вівсяного борошна. Галушки, варяниці й локшину варили в молоці або м'ясній юшці, якщо варили їх на воді, відціджували і тісто їли окремо, заправляючи шкварками, засмажкою з цибулі на олії, вершковим маслом. Вареники начиняли смаженою кислотою чи свіжою капустою, вареною товченою картоплею, сиром, гречаною чи пшоняною кашею з засмажкою, вареним січеним м'ясом з цибулею, яйцем із зеленню, перцем, квасолею, маком, ягодами. Заправляли засмажкою сала з

цибулею (у піст з олією), з сметаною, а солодкі (з маком і ягодами) – медом чи ягідним сиропом. Готували вареники у неділю та на свята. В піст лемішка заміняла хліб. Галушки поряд із борщем є символом національної кухні українців, їх готували щодня, на вечерю. Ця страва була легкою у виконанні та поживною, смакувала селянам після виснажливої праці у посівну, косовицю, жнива. Найулюбленішими сьогодні у харчовому раціоні населення Полтавщини є галушки, вареники, – розповідають респонденти Чорноусько Євгенія 1929 р. н., Голобородько Віра 1930 р. н., Заєць Віра 1934 р. н., Карлінська Валентина 1946 р. н., Рожненко Наталія 1964 р. н., Криворучко Борис 1966 р. н., Сябро Олена 1973 р. н., Левченко Вікторія 1974 р. н., Шара Світлана 1976 р. н., Гаєвська Марина 1977 р. н., Верещака Михайло 1989 р. н. (Додаток 1). Л. Артюх стверджує: «З посиленням просторових поза локальних і міжетнічних зв'язків розширяється асортимент страв домашнього харчування, збагачується харчовий раціон українців, адаптуються страви народів (котлети, шніцелі, плов, шашлик, пельмені, гуляш), які побутують у святковій харчовій культурі, відбираються страви, які відповідають етнічним смакам, не потребують адаптаційних зусиль[3, с.55]. Сьогодні переваги у способах приготування страв, виявляються в пристосуванні нових страв до традиційних смаків українців.

Отже, збагачення асортименту українських страв, вдосконалення смакових якостей відбувається за рахунок екзотичних продуктів. Інноваційні види страв входять до щоденного харчування українців, відбувається процес не лише збагачення видів їжі, а й втрат. Зникають з побуту продукти, що раніше займали головне місце в харчуванні як додаткові джерела білків і вуглеводів (гречані, пшоняні, кукурудзяні крупи, житнє, гречане борошно, бобові культури), втрачено давню рецептуру приготування традиційної галушки та час її споживання. Сприяє цьому сучасна харчова промисловість в Україні: завдяки переробці зерна окрім пшеничного борошна, унеможлиблюється виготовлення ферментованих круп'яно - борошняних страв з додаванням солоду.

## **1.2 Етимологія слова «галушка» та походження страви «галушки».**



Галушки – одна із традиційних страв українців поряд із варениками, борщем, які є символами української кулінарії. Зазначимо, що варена борошняна страва «галушка» поширена в харчуванні козаків у XV - XVI ст., була легкою у виконанні та поживною. Джерела свідчать, що варені борошняні страви з'являються у XV ст. Через особливу прихильність донародної страви галушкибагатокозаків у Запорозькій Січі мали прізвисько Галушка. «В запорожців галушки вважалися «лагоминами», «ласощами», були улюбленою стравою у повсякденному меню», – пише Д. Яворницький[40, с.183].

Етимологія слова «галушка» пов'язана зі словом «галка» (кулька, грудка), – зазначається у тлумачному словнику української мови [34]. До слов'янських мов це слово потрапило через німецьку мову; з латини (галле) – це наріст. Первісним значенням слова «гала» є «наріст на рослинах. Інша версія – слов'янського походження порівнюється зі словом «галька» - камінці; з російським «голиш» - круглий гладкий камінь; вважається похідним від праслов'янського дієслова (галіті) – кидати. В польській мові (галка) – кулька, чеській мові (халка) – хворобливий наріст на рослинах), словенській (галка) – чорнильний горішок. Словом «галушник» називали чоловіка, який любить галушки, а «галушцанка» – це порода м'яти. П.Чубинський зазначає: «Галушка» – різаний або рваний шматочок прісного тіста, зварений на воді або на молоці; кусочок теста, сварений в воде и молоке (клецка)» [13, с.440]. В Етимологічному словнику слово «галушка» (галух, галуха, галушник, галушиця) має пояснення: корінь «гал» означає – невелика куля, галка, «гали» – наріст на рослині, викликаний паразитами. «Галун» – вареник із грушею; «Галух» – кілька галушок, що зліпилися до купи. «Галуха» – велика галушка, галушка, галушиця. «Галити» – прасувати галом. «Галка» – кулька, хворобливий наріст на рослинах; чорнильний горішок; вважається запозиченою з германських мов; «галле» – пухлина на нозі коня; з латинської мови – «галле» – наріст, пухлина, куля [1, с.455]. У довіднику «Українська минавшина» зазначається, що «галушки готували щодня, частіше на вечерю. Галушки з

борщем є символом української національної кухні [36, с.84]. Галушки робили, відрізаючи, а не відриваючи шматки тіста, тому називалися «різані», «рвані», пояснюється в праці О. Афанасьєва -Чужбинського, пише Л.Артюх [3, с.43].

В. Закладний наводить цитату з праці О.Франко «Перша українська загально-практична кухня» стверджує: «Пожива в них була дуже скромна і видно здорова, коли в часи Запорізької Січі козаки були найкращими лицарями в Європі. Щоб січовики могли вести війни то все мусіли мати готовий припас... звичайною стравою у куренях була «саламаха» – житнє борошно, зварене й засмажене олією [16, с.43].. На обід була «тетеря», що варилася з пшона або житнього борошна на квасі. Опісля заїдали варену або печену рибу, ... мед, горілку, брагу або пиво. Їли запорожці «галушки», юшку з риби, куліш з салом або олією, баранину, дичину, пташину. На вечерю подавалися частенько гречані «галушки» з часником або юшка з риби...» [25, с.7].Л. Артюх зазначає, що «...козаки мали завжди у себе чисто й смачно приготовлену їжу: молочна каша, вареники, а на вечерю неодмінно гречані «галушки» з салом, а в пісний день козаки просили: «звари мені, жінко, чабака» [3,с.66]. Д. Яворницький, описуючи побут козаків на Січі, пише: «Козаки вставали до схід сонця, відразу вмивалися джерельною чи річковою водою, далі молилися Богу і за якийсь час після цього сідали за стіл до гарячого сніданку. Страву готували у великих мідних або чавунних казанах, що чіплялися за допомогою залізних гачків на кабиці в сінях куреня, варили тричі на день на наявних у курені козаків, за що кухарю платили... На стіл ставили соломаху, густо зварене на воді житнє борошно, тетерю, щербу.Якщо козаки крім звичайної їжі хотіли поласувати м'ясом, дичиною, варениками, гречаними галушками з часником, то збирали гроші й купували продовольство»[40, с.183].

Українські селяни здавна любили готувати галушки на вечерю поряд із стравами, які називає М. Маркевич (мова оригіналу): «бабка, борщ, буженина, буханци з ковьяром, баба-шарпанина, бублики, вареники, варяниці, вьюни з хрином, галушки, галушки в квасу, голубци, гречани пампухи с чесноком,

гречаники, гарбузи варены, гарбузи печеные, драглиизсвиныхног, затирка, зубцы, индык с подливою, ковбасы, кишки, кендюх, кутья, книши, кулиш, кисиль, корж, капуста з ковбасою, картофель с салом, маком, капуста сиченая, кульки, крашанки, каша, кваша, лемишка, локшина, макуха, оселедци, путря, печерици, книши, паляницииз овечого сиру, пундик, поребрина, пряжениа, перепичка, сластьоны, стовпци, смалец, соломаха, сало, сир гляганий, тарань з медом, тетеря, товченики, узвар, хрин с квасом, шпундра, юшка»[23,с.156].

Наголошуємо, що забутими на сьогодні є гречані галушки або галушки в квасу (Додаток 3), рецептуру яких описує М. Маркевич у праці «Обычаи, поверья, кухня малоросиян»: взятъгречаной муки, подбить на водедовольно густо, кидатьложкой в кипящуюподсоленную воду, полчасопокипятить, положить постногоили скоромного масла или сала свиного с луком и подавать. Галушки в квасу – сделатьизржаной муки галушки, поставить бурякового квасу пополам с водой, положить поджареного с постным маслом лука, вскипятить и класть галушки в этот квас» [23,с.157]. В. Милорадович у праці«Житье-бытье лубенского крестьянина» зазначає, що «пищараспределяется в течении дня: в 7-8 часовбываетзавтрак, состоящийизкапусты, коржем, кулишаилилокшины с салом. В постный день сало сменяетсяилиолеей, служащейприправой к огурцам, капусте, картофелюили молоком из конопляного семени, которымприправляютячную, отвареныйячень (зубцы) мятое пшоно иликоноплянымсеменем с гречневымилипешками. За обедомсалятся с 11 часов и позже, еслизадержит молотьба илидругоедело. Обедсостоитизборща с салом и кашисо смальцем, редко с молоком, а в постный день изборща с фасолей, буряками с олеейилитаранью и каши, отвареныхфасоли и гороха, вареников с картофелем, коржей с горохом, примазаних медом. На ужин довольствуются остатками от обедаили юшкою и галушками»[26, с.194]. С. Павлюк стверджує, що: «традиційно галушки готували із гречаного, житнього чи пшеничного борошна, яке засипали в окріп, запікали в печі, а в карпатських селах з вівсяного борошна. Зварені у воді галушки мастили олією і салом та подавали гарячими до столу» [29, с.523]. Галушки є повсякденною і святковою їжею

українців поряд з варениками, млинцями, коржами, – наголошує В. Борисенко [5, с.192]. М. Арендаренкоу «Записках о Полтавской губернии» пише: «Галушки из пшеничной или гречневой муки приготавлиются вместо супу или же варятся в молоке. Обыкновенные повседневные кушанья: борщ с мясом и в особенности с свиным. Гусь с капустой, поросенок, юшка или суп с зеленью, каша, кендюх, холодец, свиная голова до хрену, голубцы... [1, с.266].

Таким чином, у харчовому раціоні українців меню бідного і заможного селянина збігалися, однак, одні і ті ж самі повсякденні та святкові страви готували з різними заправками, забілами. Вони відрізнялися калорійністю й чисельністю, асортиментом обідніх страв. Різними були у заможних та бідних родинх сніданок і вечеря, наприклад: варені українські страви на вечерю куліш, галушки або юшка відрізнялися тим, що у заможних селян куліш варився з м'ясом чи салом, а галушки та юшка заправлялися смаженим салом. Зазначимо, що давній асортимент вареної борошняної страви галушки був невеликим, це: гречані галушки з часником, галушки в квасу, галушки з салом, засмажкою з цибулі чи вишкварками, що суттєво відрізняється від сучасного асортименту традиційної страви галушки у культурі харчування. За етикетом поводження за столом українці, зокрема полтавці бажали один одному перед смакуванням їжі: «Смачного Вам». «Гарно Вам їсти і пити, дай Боже!».

## **РОЗДІЛ 2 ГАЛУШКА У ТРАДИЦІЙНІЙ КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ**

## НАСЕЛЕННЯ ПОЛТАВЩИНИ

### 2.1. Рецепти приготування та вживання галушки у меню полтавців

На території Полтавщини популярними борошняними та круп'яними стравами були та є каші, вареники, галушки, пироги, млинці. Існували локальні відмінності у щоденному меню українського селянина. На Поділлі на сніданок готували кашу на молоці або воді, затірку, лапшу (тісто), на Поліссі – варену картоплю, або пюре («мнячку») з квашеною капустою чи огірками, вечеряли дерунами або вареною картоплею, юшкою з картоплі й риби, грибами; на Лівобережжі – куліш або локшину з салом, коржі з молоком. У центральних і східних районах України вечеря складалась з галушок або локшини, кулішу, вареників, юшок з крупами. На Правобережжі, Поділлі, віддавали перевагу голубцям, кашам і картоплі. У південно-західних областях вживали мамалигу. Л. Артюх зазначає, що «розподіл їжі на день в основному був однаковим і залежив від режиму праці. Сніданок з'їдали вдосвіта, о 6-7-й год. ранку, обід починався о 11-12 год., був ситним. Полудень додавався під час польових робіт й складався з хліба з солоним салом та цибулею (часником, огірками), брали хлібні коржі. Вечеряли після заходу сонця свіжозвареною стравою – галушками в ющі. Кожен прийом їжі, зокрема, обід готувався урочисто. Для прийняття їжі сім'я збиралася за столом: першим сідав голова родини – батько, потім – інші. Їли дерев'яними ложками з однієї миски. Цей звичай був породжений бідністю, а не достачею посуду. Діти сиділи за столом разом з дорослими, але якщо сім'я була велика, їх відділяли за окремий столик, лаву або розташовували біля полу де ставили миску» [3, с.67-68]. На сьогодні традиційна культура харчування та асортимент страв у родині зазнала суттєвих змін.

Найдавнішою борошняною стравою є затірка, однотипними стравами були галушки і локшина. Галушки готували давнім способом: «прісне тісто замішували на воді чи сироватці, розкачували качалкою корж товщиною один чи півтора сантиметра, різали смугами шириною до трьох сантиметрів. Потім відщипували або відрізали від смуги шматочки тіста (викачували кульки),

кидали їх в окріп (молоко, юшку) і варили. Тісто для галушок готували з пшеничного або гречаного борошна, чи змішували 2-3 види борошна або додають варену чи протерту сиру картоплю», – стверджують В.Карсекіна, Л.Скрипка [19,с.87]. Їх заправляли олією, смаженим салом, часником. Галушки, варені в молоці або ющі, їли з рідиною, готували їх на вечерю і сніданок. Тісто для локшини готували, як для галушок, з різницею, що вбивали яйця. Локшину розкладали на столі, підсушували і варили в окропі (молоці,ющі) як і галушки [4, с.22-23]. Вареники готували з начинкою, зашипуючи у варениці. Зварені в окропі вареники клали в макітру й їли зі сметаною, маслом, олією, салом із цибулею або не мащені. «Про ідентичність страв: затірки, галушки, вареників свідчить А.Димінський, описуючи подільську їжу, називає «затіркою пшеничні галушки, локшину – тістом, а галушками – страву з гречаного тіста» [3,с.43]. Варені галушки, варениці, локшина на воді, відціджували, їли окремо, заправляючи шкварками, засмажкою з цибулі, молоком, маслом.

Асортимент вареної борошняної страви галушки у харчовому раціоні українців у часовому вимірі є багатим: галушки з шинкою, гречані галушки з салом, галушки з сиром, із заварного тіста, яблучні галушки, галушки з м'ясним фаршем або фаршем печінки, галушки до курки (Полтавщина), галушки з манкою, смажені на конфорці, галушки в'язкі (напівфабрикати), галушки з маслом або сметаною чи грибною підливою, галушки на молоці – порізані чи пощипані, галушки гуцульські, галушки картопляні (Галичина), традиційні галушки гречані та галушки в квасу на сьогодні вийшли з вжитку. У другій половині ХХ – першій третині ХХІ століть готували на Полтавщині борщ з галушками, юшки з потрухом та галушками, із манными галушками, з рисовими галушками, з галушками з сухарів і тертого сиру, юшка томатна з галушками, курячий суп з галушками, галушки у бульйоні. Варені в молоці або ющі галушки їли із рідиною (Додаток 2). Галушки з гречаного борошна готували так: борошно розколочували водою з яйцем до густини сметани, потім змочивши у воді ложку, брали тісто й опускали в окріп. Коли тісто спливало,

галушки виймали друшляком. На Закарпатті галушки готували за рецептом: Інґредієнти: 5,5 пшеничного борошна,  $\frac{3}{4}$  склянки води, 6 яєць,  $\frac{1}{4}$  чайної ложки солі, 2 ст. ложки борошна для посипання. Приготування: з борошна, води, яєць і солі замісити круте тісто й дати йому постояти 20-30 хв. Потім розділити тісто на кілька частин. Шматки тіста розкачати на столі в пласти завтовшки 1мм. Пласти тіста, пересипані борошном, укласти один на один, потім розрізати на смуги завширшки 45-50 мм, які різали упоперек на смужки завширшки 10-15 мм. Галушки розкласти на посипаному борошном столі й підсушити (1-1,5 год.) за кімнатної температури, щоб не злиплися. Потім, відварити галушки в підсоленій воді на помірному вогні (5-7 хв.). Коли вони сплинуть на поверхню, відкинути на друшляк, облити холодною водою, стекти, перекласти галушки в емальований чи фарфоровий посуд і заправити топленим маслом [16,с.153-154]. Подаючи на стіл, у тарілку з борщем покласти шматочок курки, галушки, сметану й посипати нарізаною зеленою петрушки, кропу. В наш час «гречане борошно замінюють пшеничним, а курку – гускою. Якщо брати пшеничне борошно то замість яйця треба додати 2 ст. ложки вершкового масла або маргарину», – зазначає І.Сметана [17, с.150]. Подаємо рецепти рідкої страви юшки з галушками, які готують полтавці: Інґредієнти: 500г картоплі, 1 цибулина, 1ст. ложка олії, перець, сіль за смаком, лавровий лист, кріп; для галушок – 250 г борошна, 2 яйця, 400 г води. Приготування: 1) Подаючи на стіл, юшку посипати кропом [17,с.151]. 2) спосіб: тісто для галушок напів'язкої консистенції викладають ложкою в підсолений киплячий бульйон і варять галушки, додають помідори, цукор, соломкою моркву, цибулю, корінь петрушки, перець, лавровий лист, варять 2-3 хв., посипають кропом [19, с.74]. Особливі смакові якості має полтавський борщ з галушками: варять бульйон з птиці. Перед подаванням до столу борщ заправляють салом шпик, розтертим з ріпчастою цибулею. Подають борщ із кусочками курки або гуски, кладуть галушки, сметану і посипають дрібно нарізаною зеленню. Галушки до борщу полтавці готують так: у киплячу підсолену воду чи бульйон всипають третю частину борошна, вимішують, охолоджують, потім додають яйця, решту

борошна сіль і замішують некруте тісто після чого його кладуть столовою ложкою в киплячу підсолону воду і варять о готовності. Галушки формували так: тісто розкачують 4-5 мм завтовшки, нарізають квадратами 10 на 10 або 15 на 15 мм і варять у підсолений воді [16, с.76].

Ми записали рецепти приготування галушок полтавцями, які працюють у закладах громадського харчування м. Полтави та області (Додатки 2,4): полтавські галушки (Н. Рожненко, шеф-кухар ресторану «Козачка», С.Береговий, шеф-кухар ресторану «Аристократ»); галушки «Картопляні вибрики» (М. Золотайко - Вірченко, шеф-кухар ресторану «Хуторок»); «Весняні галушки» (О. Одарюк, шеф-кухар кафе «Вояж»); галушки «Паляничні» (І. Мельничук, шеф-кухар ресторану «Старий мельник»; полтавські галушки з цибулею, салом (Н. Білик, кухар ресторану готельного комплексу «Буланово»; різдвяні галушки (А. Таран, кухар кафе «Галушка»); галушки у бульйоні (С. Калашник, шеф-кухар кафе «У сестер»; фаршировані галушки «Полтавські» (Б. Криворучко, шеф-повар ресторану «Казка», м. Лубни); галушки «Миргородські палюшки» (Г. Бела, кухар ресторану «Козацькі розваги», м. Миргород); галушки з заправкою «Печескаго» (В. Марченко, кухар ресторану «Діонісій» м. Пирятин); гречані галушки (О. Сизоненко, кухар ресторану «Хорол», м. Хорол); фаршировані галушки «Козацькі» (Ю. Демченко, кухар ресторану «Весела садиба», м. Котельва); манні галушки «Смакота» (Ю. Заплава, кухар кафе «Дар'юшка, м. Полтава); галушки «Зіньківська кумася» (Л. Дружнікова, кухар ресторану «Вечірні зорі», м. Зіньків), Полтавські галушки фаршировані куркою, печінкою: етнокафе «Галушкова комора», м. Полтава, «галушки з маком» (О.Федько, кухар етноресторану «Шалена шкварка»), кухар М.Верещака, кухар кафе Мохіто.

Отже, символом української кухні, вареною борошняною стравою є галушки, які готувались так: прісне тісто, замішане на воді чи сироватці з яйцем, розкачували качалкою, нарізали смугами, потім відщипували невеликі шматочки і кидали в підсолений окріп (молоко, м'ясну, овочеву юшку). Це були



щипані, різані або рвані галушки. Тісто для галушок готували з пшеничного, гречаного або з пшенично-гречаного борошна. Варені у воді галушки зціджували й заправляли засмаженою з цибулею на олії чи на салі.

## 2.2 Галушка в українському фольклорі

Фольклор за своїм змістом і характером поширення та функціонування пов'язаний з сферами побуту, є складовою традиційно-побутової культури етносу. « Його функціонування пов'язане з народними обрядами, звичаями, дозвіллям, господарськими заняттями, існує як вираз естетичної потреби і переживань та настроїв людини», – стверджує С.Павлюк [29,с.533]. Залежно від змісту і ознак український фольклор класифікується за типами: поетичний, прозовий, драматичний. Досліджуючи тему роботи, ми виокремили твори прозового, поетичного фольклору, де страва галушка є улюбленою у харчовому раціоні населення Середньої Наддніпрянщини до якої географічно входить Полтавщина. Серед них художні твори: М.Гоголя «Вечори на хуторі біля Диканьки», «Ніч перед Різдвом»[10], І.Котляревський «Енеїда» [22], І.Нечуя-Левицького «Микола Джеря», «Кайдашева сім'я» [28], П. Мирний «Хіба ревуть воли, як ясла повні? [27], Т. Шевченка «Назар Стодоля», «І мертвим, і живим і не народженим землякам моїм..»[38], Л.Мартовича «Лумера» [24], Г. Тютюнник «Три зозулі з поклоном» [35], П. Загребельний «Диво»[15], С. Руданський[30], О. Вишня [6], Є. Щоголів [39], В. Назарука «Чим харчуємось ми нині», В. Дунця «Український характер» (Додаток 11). Уривки з вище названих художніх творів подаємо нижче: *Гоголь М. «Вечори на хуторі біля Диканьки»*: «Не люблю я цих галушок! Сказав пан батько, трохи поївши і поклавши ложку: «ніякого смаку нема!» Знаю, що тобі краща жидівська локшина, подумав про себе Данило. «Чому ж, тестю, казав він у голос: ти кажеш, що смаку немає в галушках? Погано зварені, чи що? Моя Катерина так варить галушки, що й гетьманові зрідка доводиться їсти такі. А гребувати ними нічого. Це християнська страва! Усі святі люди й угодники божі галушки їли» [10,с.93]. *Котляревський І. «Енеїда»*: «Еней тоді як народився, разів із п'ять

перехрестився, звелів готувати обід, покласти шальовки соснові, кругом наставили мисок. І страву всяку без онови в голодний пхали все куток. Тут з салом галушкимигали, лемішку і куліш глитали і брагу кухликом тягли...» [22, с.48]. «П'ять казанів стояло юшки, а в чотирьох були галушки. Борщу трохи було не з шість...А в ющі потрух з галушками, потім до соку каплуни» (півень смажений з підливою). «Тут з салом галушки лежали, лемішку і куліш глитали» [22, с.138]. *Гоголь М. «Ніч перед Різдом»*: «...Коваль не без побоювання відчинив двері побачив Пацюка, що сидів на долівці по-турецькому перед невеликою діжечкою, на якій стояв полумисок з галушками. Ця миска стояла навмисне урівні з його ротом. Не поворухнувши й пальцем, він нахилив трохи голову до миски і сьорбав юшку, хапаючи зубами галушки. Тут помітив Вакула, що ні *галушок*, ні діжечки перед ним не було, а замість них стояли на долівці дві миски: одна була повна вареників, друга – сметани»[10,с.123]. *Нечуй-Левицький І. «Микола Джеря»*:«...Джериха скинула намітку та заходилася готувати вечерю. Швидко затовкла у глибокій макітрі сякі-такі галушки, повкидала їх похапцем у воду, посікла дрібцем цибулю. Поки ті варилися, згорнувши намітку, помагала синові складають білу праздникову свиту дрібними фалдами...» [28,с.39]. *«Кайдашева сім'я»*: «Мотря, як обпечена, почувши, що рипнули двері, кинулася насипати галушки у миски. Та ще й густо приливати маслом та шкварками...»[28, с.346]. *Мирний П. «Хіба ревуть воли, як ясла повні?»*:«Приходилося у чужих людей косити, хлібзаробляти, спини не розгинаючи, спочивку не знаючи. Отже, як не працювалаМотря з Остапом та з Оришкою — старою своєюматір'ю, а все бідно жили.Іноді зимою ні з чогобуло й галушокзварити, — приходилось сухим хлібомдавитись»[27, с.247].*Шевченко Т. «Назар Стодоля»*:«Усе! здається, що все. Стривайлишень, чи незабулачого. Риба, м'ясо, баранина, свинина, ковбаса, галушки з саломтовченим, вишнівка, слив'янка, мед, венгерське — усе, усе. Тут і їстівне, і випити. Коли б лишеньгості. Та що вони так довгобаряться? ...»[38, с.23]. «І мертвим, і живим, і ненарожденним землякам..»: «Може, чванитесь, що братство віру заступило.що Синопом, ТрапезондомГалушки варило.Правда!..

правда, наїдалися ...»[38, с.293]. *Мартович Лесь*: «*Лумера*» «Як прихопився чоловік до юшки з галушками, як узяв тевкати, як коли добрий кінь із вагою під гору вдирає. Що як він із вагою тягне помало рівненькою дорогою, а під гору як упреться з усієї сили та задрібоче ногами, так і ще його й стримувати приходитьсья.... (Додаток 11). *Загребельний П.* «*Диво*» «...Малий смакував Ситниковими хлібами — житніми й просяними, духмяними та пухкими галушками, пробував його вудженини, запивав на диво доброю водою з криниці й потиху видивлявся, як вибратися на волю» [15, с.25]. *В. Назарук пише*: «Чим харчуємося в цілм світі, в Україні?» Чим гордиться люд поправу... В Україні перше — сало, борщ, галушечки — їх мало, скільки в місці не лічи, але салом посмачи... Голубці, домашня шинка, це готує жінка, і холодець, і горілка на кінець». *Марко Вовчок «Інститутка*»: «Ну, ну! Коли б оце не галушки, я б тобі одказав! Не гріх тому добре повечеряти, хто не обідав» [8, с.147]. *Г. Квітка-Основ'яненко «Конотопська відьма*»: Нехай вам сей та той із вашим обідом, окрім хліба святого. Бодай той подавивсь, хто таку мудрацію мені втяв!.. - замотав руками наш Пістряк, усе сердячись, та й потяг, не оглядаючись, додому, та й бормоче сам собі: «Подавишся, як я тобі галушку піднесу.... Буде у Конотопі сотник, та не Забрьоха... кланятимуться і Пістряку» [20, с.159]. *І. Карпенко-Карий «Хазяїн*»: «Сказився парубок, не іначе!.. І на вулиці не видко... Ждала обідать — не прийшов, галушки перестояли, як кваша, і сама через нього не обідала... Вже й вечоріє, а його нема!.. Чи не поробилий омучого дівчата?...» [18, с.65].

Про улюблену страву «галушка» народ склав прислів'я: 1) «Галушка та лемішка, а хлібу перемішка»; 2) «Єдна галушка всі вжерла»; 3) «З попелу галушки не вдаються до юшки»; 4) «Наварила галушки та нікому їсти»; 5) «Прирівняла божий дар до галушок»; 6) «Сякі-такі вареники, а все ж краще галушок»; 7) «У юшку якби і галушку»; 8) «Куля не галушка — її не проковтнеш»; 9) «Мазепа в Полтаві подавивсь галушкою»; 10) «Полтавську галушку до рота — смуток за ворота»; 11) «Лежить, як галушка», так говорять

про ледарів, неповоротких людей; 12) «Чотири горшки та все галушки» [37, с. 579, 580]. Так, говорять про «не креативну» господиню, яка готує одноманітні страви, про ті самі речі в побуті. 13) Сякі-такі вареники, а все ж крацігалушок, а все ж кращеварениць. 14) Прирівняла божий дар до галушок. 15) Добре нас годують: черпак юшки, дві галушки та й тірозпливлися. 16) Куля не галушка – її не проковтнеш. 17) Галушки доведуть, що і хліба не дадуть. Популярним видом поезійного фольклору є народні пісні: обрядові та ліричні. Обрядова пісенність добре збереглася до нашого часу, в змісті, мелодиці донесла елементи архаїки, тому перебувала під охороною, яка зберігалась народними традиціями [28, с.537]. Борошняна страва галушка широко оспівана у народних піснях, наприклад, пісня – «Тетяно, Тетяно вари галушки»: «Тетяно, Тетяно вари галушки Сидоре, Сидоре, не маєм муки! Пішов Сидір до міста, купив муки на тісто». Тетяно, Тетяно вари галушки! Сидоре, Сидоре не маєм ложки! Пішов Сидір до міста купив ложки до тіста. Тетяно, Тетяно вари галушки! Сидоре, Сидоре не маємо горшка! Пішов Сидір у лісок набрав мотузок. Тетяно, Тетяно вари галушки! » [14, с.389]. Пісня «І учора галушки» Д. Єрмолаєва-Савченко 1923 р. н. (село Чернищина, Харківщина.): «І учора галушки, і сьогодні галушки прийди, прийди мій миленький на пухові подушки...». Діти на Щедрий вечір співали: «Щедрик - ведрик, Дайте вареник, Як варили юшку – подайте галушку! Із горбика в долинку – дайте млинчик у торбинку!» (Додаток 11). Про смак, спосіб приготування та вживання страви галушки співається у пісні «Полтавські галушки» (слова А. Лихошвая, музика В. Якубовича): «Був я, друзі, у Тюмені добрі ліплять там пельмені, та немає краще страви, як галушки у Полтаві. Приспів: Ой, галушечки-галушки, нема в світі краще юшки: і на салі, і в сметані, і пшеничні, і гречані, Ось які! Полтавські галушки! [7, с.32]. Про галушку як символ національної кухні українців та її побутування у сучасному харчуванні нашого народу йдеться у жартівливому переспіві Гімну УРСР, автор Тетяна Чорновіл, записано 11.10.2011р.: «Пишайся Галушко, день добрий настане! Гаряча до столу ти прийдеш до нас! Цибулька із салом чи ніжна сметана хай нам нагадають про ситості час! Слава Галушці голубоньці слава! В

тісті пухкому проста красота! З засмажкою ніжна в бульйоні ласкава блаженство дарує її смакота! (Додаток 11). У побуті українцями вживались лайливі слова чи смислового значення, які характеризують поведінку людини, її характер: «Бодай ти галушки не проковтнув»; «галушкою вдавивсь», «лежить як галушка». Отже, про галушку як повсякденну й обрядову страву, що має символічне навантаження говорить в українському фольклорі, де наголошується про популярність борошняної вареної страви галушки у повсякденній й святковій їжі народу. За традицією обрядовими стравами в українців були: куліш, млинці, балабушки, галушки. Вони пов'язувалися з люнарним культом небесного вогню й води. Багато традиційних видів їжі, дійшовши до нас, втратили ритуальне чи обрядове значення, зазнали закордонних впливів чи взагалі зникли з вжитку.

### **2.3. Побутування полтавської галушки та увічнення сучасниками традиційної страви українців**

Традиційною українською стравою для населення Середньої Наддніпрянщини, зокрема Полтавщини улюбленою їжею для полтавців є галушки. У XIX ст. мовою оригіналу праці М.Маркевича зазначимо: «Кухня малороссийского крестьянина не богата на выдумки и не увлекается подражанием образованному вкусу, но впрочем имеет свои прихоти и собственную изысканость... Но национальное блюдо малороссиян произведение их собственного гастрономического вкуса – это вареники, приготавливаемые в обыкновенные дни с сыром, с коровьим маслом и сметаной, в дни поста с капустой и урдой на постном масле конопляном или подсолнечным и галушки» [23, с.266]. Традиційна страва галушка є популярною у харчуванні українців у XX – на початку XXI ст. Улюбленою стравою за смаковими якостями, простотою приготування, асортиментом рецептів, символом національної кухні називають сучасники полтавську галушку.

Пам'ятник Галушці – символ, уособлення щедрості й добробуту українців, розміщений в історичній частині м. Полтави на Соборному майдані, Івановій горі. Автори пам'ятного знака – художник України А. Чернощоків і скульптор М. Цись. Пам'ятник Полтавській галушці являє собою великий полумисок з 17-ма бетонними галушками та глибокою як черпак, ложкою на постаменті у вигляді дерев'яної стільниці, перевитої українським рушником, як символ благополуччя і добробуту родини (Додаток 8). Урочисте увічнення у камені традиційної української страви – галушки, відбулося в Полтаві 1 квітня 2006 р., йприсвячувалося дню народження Миколи Гоголя, який у художніх творах прославив галушку на весь світ. Ініціатором появи оригінального знаку виступив депутат Верховної Ради України Анатолій Кукоба, а сама ідея створення пам'ятника як візитівки міста з'явилася в середовищі полтавських художників кілька років до його відкриття. Споруджений на спонсорські кошти – 100 тисяч гривень у популярному місці для жителів і гостей м.Полтави, крім народної любові піддавався критиці. Спершу пам'ятник Галушці помістили біля Свято-Успенського кафедрального собору (УПЦ КП), а в зв'язку з клопотаннями релігійної громади та інтелігенції влітку 2007 р. перенесли на 200 м. на інший бік майдану до ресторану «Іванова гора».

Щорічно біля пам'ятника Галушці відбувається Свято Галушки, на якому відвідувачі ласували улюбленою вареною борошняною стравою, яка містить смакові наповнення: м'ясо, сир, печінку, картоплю з вишкварками та сметаною, проводяться конкурси, майстер-класи по виготовленню галушки, театралізоване дійство за мотивами творів І.Котляревського та М. Гоголя, виставка «Історія полтавської галушки». Лідія Степанова, яка проводила майстер-клас по виготовленню галушок розповідала, що « існує їх біля 20 видів. Галушки можна готувати як першу страву – суп, бульйон, борщ полтавський з галушками і як другу страву. Коронна страва для нас – це галушки». Ольга Степанова під час майстер-класу галушки поділилася знаннями рецептів приготування традиційної страви у харчовому раціоні своєї

родини, наголосивши, що «галушка – це українська страва, яка складається з «рогу достатку», тобто мала начинку. Вода, мука, яйце, сіль, а начинка – різна за бажанням. На сироватці, кефірі та дріжджах вони виходять пухкі, смачні, полтавські. Свій рецепт галушок в мене з чоловіком, він їх любить з куркою. Ми пересмажуємо цибулю, додаємо зелень, петрушку, тому приємні на смак виходять» (Додаток 9). Полтавці, гості завітавши на свято Галушки обирали для себе галушки за вподобаннями: із капустою, печінкою, м'ясом, картоплею, говорили: «полтавські галушки – дуже смачно, ціни нормальні. Поки галушку не спробуєш, додому не приїжджай». Журналіст обласного телебачення «Лтава» Ю. Іващенко працювала на святі Галушки, цікавилась як робити галушки за бабусиними рецептами, фіксуючи їх, адже історія виникнення борошняної страви налічує кілька століть та має видозмінену рецептуру. Галушки готували так: розрізали прісне тісто невеликими шматками, округлювали їх у долонях і варили у окропі й називалися «катаними». Подавали їх до столу на вечерю додаючи засмажку із салом цибулею, вишкварками. Сьогодні популярними є галушки з начинкою: особливими, фірмовими є галушки з м'ясом курки, свинини, печінкою, вишкварками, які є обов'язковими у меню етнокафе «Галушка», «У сестер», вони стали візитівкою м. Полтави та полтавців для закордонних гостей та з інших регіонів України (Додаток 2).

Страви – стравами, але є полтавці з прізвищем «Галушка». Головний редактор газети «Полтавський вісник» Лариса Семеняка розповіла: «виникла ідея зібрати всіх «Галушок» до купи, бо моє дівоче прізвище – Галушка і я думаю, чому ми не можемо об'єднати навколо себе, редакції «Вісника» і прекрасних людей, які носять таке прізвище». Наш край багатий на прізвища, щоувіchnили нашу брендову структуру – Галушка, Галушко, Галущенко, Галушкін...Цього дня «Полтавський вісник» запросив до намету всіх, хто має прізвище, пов'язане з ілюбленою стравою. Восьмеро полтавців із прізвищем Галушка отримали дипломи, сувеніри, піврічну передплату на «Полтавський вісник» та фото. Серед них Євгеній, Лариса, Генрієта, Тетяна,

Оксана, Анастасія, Костянтин Галушка (Додаток 10). 19 червня 2010 р. на Соборному майдані проходило свято «Полтавської галушки» на якому проводився конкурс «Полтавська битва кухарів» - на кращу галушку. Участь взяли більше 50 підприємств громадського харчування з міст України та м. Полтави (Додаток 9). Витвір полтавських кулінарів – «галушка солодка» та «літаючі галушки» за твором «Вечори на хуторі біля Диканьки» М. Гоголя. Працювало «містечко майстрів», аматорські, професійні колективи художньої самодіяльності, обласна філармонія та театр. На святі у Полтаві з'їли 5 тисяч галушок, а ті що залишились запустили в небо. В.Тарасенко у статті «Полтава святкує» писав: «У Полтаві на майдані свято вирувало, наше щире товариство його частувало... Пригощали галушками, напували квасом, примовляли, що гуляти веселіше разом! У Полтаві на майдані сонце сідає, а веселі козаченьки не спочивають. Свята бачили не мало, гарно гостювали, але так як у Полтаві – ніде не бувало!» . Цікавий звичай став традицією для весільних пар: відвідування Іванової гори, пам'ятника Галушці (Додаток 8) та фотографування біля нього. Один із них сідає в ложку, а інший тримається за її кінець. Хто вхопиться за ложку, а не сяде, той головний у родині. Ми зафіксували пам'ятники Галушці у м. Миргород та за кордоном у Канаді, Росії, Китаї де проживає українська діаспора, яка популяризує традиційну страву як символ української кулінарії, що уособлює добробут, гостинність народу (Додаток 8).

Використавши матеріали Головного Управління статистики Полтавської області за 2015-16 рр. ми дослідили, що існують населені пункти з назвою, похідною від прізвища Галушка [33]. До сьогодні у Зіньківському, Хорольському, Кременчуцькому районах є села Галушки, у Карлівському – Галушківка, у Миргородському – Галушкове, у Ново-Санжарському – Галушчина гребля. Так, топонімічні назви Полтавщини підтверджують популярність традиційної вареної борошняної страви галушки у харчовому раціоні наших родичів та сучасних полтавців. Показники кількості населення по районах Полтавської області та мешканців із прізвищем Галушка,



населених пунктів із похідною назвою, станом на 1 січня 2015р.;2016 р. подані у таблиці (Додаток 6), діаграмі (Додаток 7 (1; 2)). Серед 26 районів Полтавської області тільки Козельщинський, Оржицький, Чорнухинський райони не мають населених пунктів за назвою Галушка, Галушки, Галушкове та жителів у селах районів із однойменним прізвищем.

На карті Полтавської області ми виокремили жовтим кольором ті райони, де проживає найбільша кількість жителів, які мають прізвище Галушка (Додаток 5): Кременчуцький район (37 осіб – Галушка; 7 – Галушко; 15 – Галушкин), Диканський (29 осіб; 7 – Галушко), Гадяцький (27 осіб), Зіньківський (23 особи; 10 – Галушко), Велико-Багачанський (19 осіб), Гребінківський (17 осіб; 8 – Галушко), Карлівський (17 осіб; 7 – Галушко), Миргородський (17 осіб; 4 – Галушко), Хорольський (15 осіб; 3 – Галушко), Комсомольський (13 осіб; 3 – Галушко), Шишацький (13 осіб; 7 – Галушко), Кобеляцький (11 осіб; 5 – Галушко), Полтавський (11 осіб; 12 – Галушко), Лубенський (10 осіб), Машівський (9 осіб), Семенівський (9 осіб; 4 – Галушко), Чутівський (8 осіб; 4 – Галушко), Решетилівський (7 осіб; 8 – Галушко), Котелевський (6 осіб; 2 – Галушко), Пирятинський (5 осіб; 5 – Галушко), Лохвицький (2 особи; 2 – Галушко), місто Полтава на 1 січня 2015 р. налічувала 294 962 жителів, на 1 січня 2016 р. – 281 633 жителів, з них – 48 осіб з прізвищем Галушка; 59 осіб – Галушко; 5 осіб – Галушкин. Села за назвою Галушка, Галушкове, Галушники, Галушнікова гребля існують до сьогодні у Велико - Багачанському, Зіньківському, Карлівському, Кременчуцькому, Миргородському, Хорольському, Шишацькому, Ново-Санжарському районах. Зробивши підрахунки маємо дані: кількість жителів Полтавської області з прізвищами Галушка – 339 осіб; Галушко – 162 особи; Галушкин – 20 осіб.

Провівши опитування серед жителів Полтавської області різної вікової категорії за авторськими анкетами «Повсякденна їжа», ми зафіксували локальні особливості рецептури, споживання страви галушки. Респонденти Чорноусько

Євдокія 1929 р. н., Кирило - Ганівка, Зіньківського р-ну, Заєць Віра 1934 р. н., Руновщина Полтавського р-ну, Голобородько Віра 1930 р. н., Березова Рудка Пирятинського р-ну, Левченко Вікторія 1974 р. н., с. Дубово, Лубенський р-ну, Шара Світлана 1976 р. н., Чутово, Криворучко Борис 1966 р. н., Лубни, Рожненко Наталія 1964 р. н., м. Полтава, Карлінська Валентина 1946 р. н., Криворучко Борис 1966 р. н., Сябро Олена 1973 р. н., Шара Світлана 1976 р. н., Гаєвська Марина 1977 р. н., Верещака Михайло 1989 р. н. стверджували, що страву «галушки» готують як на свято так і в будень із начинками (м'ясною, печінковою), приправами (сметаною, соусом), в юшці, борщі. Вона є улюбленою, поживною через смак та спосіб приготування (на пару, водяній бані, на дріжджах) чим відрізняється від традиційної галушки, яка готувалася з прісного тіста без начинки й варилася в окропі, молоці, юшці.

Отже, стверджуємо, що сучасний асортимент вареної борошняної страви галушки збагатився смаковими й поживними якостями, трансформувалася її рецептура приготування, забулася обрядова роль у побуті української родини, місце традиційної страви галушки у щоденному та святковому меню полтавців, як символу національної кулінарії.

## **ВИСНОВКИ**

Ознакою етнічної ідентифікації українців є їжа, а її споживання – фізіологічний процес, елемент національної культури і ментальності. У

повсякденній їжі народу є традиційні страви, які несуть символічне функціональне навантаження та відповідають національним смакам, а це: галушки та вареники. При написанні наукової роботи ми дійшли до **висновків**:

**По-перше**, їжа українців за часом уживання, престижністю поділяється на дві групи: повсякденна і святкова. За вмістом основного продукту – на борошняну, овочеву, молочну, круп'яну, м'ясну, фруктову та комбіновану. За способом виготовлення – варені й тушковані страви з ферментованих і неферментованих харчів, а за головним продуктом – зернові і овочеві. Типовими вареними українськими стравами із борошна були: затірка, лемішка, вареники, галушки, кваша, вівсяний кисіль. Серед них популярними були та є галушки, локшина, варяниці й вареники, в Західній Україні – «кльоцки», Поліссі – «коми». Галушки готували щодня на вечерю з приправою. Страва була легкою у виконанні та поживною у харчовому раціоні українців.

**По-друге**, на Полтавщині традиційними борошняними стравами були та є вареники, варениці, галушки, пироги, балабушки. Однотипними вареними стравами є галушки, локшина, затірка. У центральних і східних районах України вечеря складалась з галушок, локшини, куліша, вареників, юшок. У сучасній народній кулінарії збільшився асортимент страв домашнього харчування, збагатився харчовий раціон українців стравами інших народів, вдосконалилися їх смакові якості. Асортимент улюбленої страви галушки у харчовому раціоні українців налічує біля 30 різновидів: галушки з шинкою, гречані галушки з салом, галушки з сиром, із заварного тіста, яблучні галушки, галушки з м'ясним чи печінковим фаршем, галушки до курки, галушки з манної крупи, смажені на конфорці, галушки в'язкі, галушки з маслом чи сметаною, грибною підливою, галушки на молоці – порізані (поципані), галушки гуцульські, галушки картопляні, галушки гречані, в квасу, полтавський борщ з галушками, юшка з потрухом та галушками, юшка із манными, рисовими галушками, з галушками з сухарів і тертого сиру, юшка томатна з галушками.

**По-третє,** етимологія слова «галушка» пов'язана зі словом «гала» «галка» (кулька, грудка), зазначається у тлумачному словнику української мови. В Етимологічному – слово «галушка» (галух, галуха, галушник, галушиця) походить від «Гал» – невелика куля, галка, «гали» – наріст на рослині. «Галун» – вареник із грушею; «Галух» – галушки, що зліпилися до купи. «Галуха» – велика галушка. «Галка» – чорнильний горішок; вважається запозиченою з германських мов; з латинської мови – «галле» пухлина, куля. Допускається праслов'янського походження «галушки», зокрема слова «голий, голиш» - означає круглий камінець, «галька» – круглі камінці. Таким чином, «галушка» це – різаний або рваний шматочок прісного тіста, без начинки зварений на воді або на молоці, козацька страва XV – XVIII ст. , яка видозмінилась у способах приготуванні, режимі харчування, обрядово-ритуальній ролі у побуті народу.

**По-четверте,** традиційною вареною борошняною стравою є гречані галушки та галушки в квасу, які вийшли із вжитку. Галушки з пшеничного борошна готувались давнім способом: «прісне тісто замішували на воді чи сироватці, розкачували качалкою корж товщиною 1 чи 1,5 сантиметра, різали смугами, відщипували або відрізали шматочки тіста (викачували кульки), кидали їх в окріп (молоко, юшку) і варили. Галушки заправляли зажаркою із цибулі на олії, смаженим салом (вишкварками), часником. Варені в молоці або ющі галушки їли з рідиною, частіше готували на вечерю, бувало на сніданок. Під час опитування полтавців, які працюють у закладах громадського харчування Полтави та області, ми записали 20 рецептів приготування галушок: полтавські галушки (Н. Рожненко, ресторан «Козачка», С. Береговий, ресторан «Аристократ»); галушки «Картопляні вибрики» (М.Золотайко - Вірченко, ресторан «Хуторок»); «Весняні галушки» (О. Одарюк, кафе «Вояж»); галушки «Паляничні» (І. Мельничук, ресторан «Старий мельник»); галушки з цибулею та салом (Н. Білик, ресторан «Буланово»); різдвяні галушки (А. Таран, етнокафе «Галушка»); галушки у бульйоні (С. Калашник, кафе «У сестер»); фаршировані галушки «Полтавські» (Б. Криворучко, ресторан «Казка», м. Лубни); галушки «Миргородські палюшки» (Г.Бела, ресторан

«Козацькі розваги», м. Миргород); галушки з заправкою «Печескаго» (В.Марченко, ресторан «Діонісій», м. Пирятин); гречані галушки (ресторан «Хорол» О. Сизоненко, м. Хорол); галушки «Козацькі» (Ю. Демченко, ресторан «Весела садиба», м. Котельва); манні галушки «Смакота» (Ю. Заплава, кафе «Дарюшка, м. Полтава); галушки «Зіньківська кумася» (Л. Дружнікова, ресторан «Вечірні зорі», м. Зіньків), галушки (кафе «Галушкова комора»).

**По-п'яте**, у творах прозового та поетичного фольклору, страва галушка є улюбленою у харчовому раціоні населення Середньої Наддніпрянщини, як символ української національної кухні. Це художні твори: М.Гоголя «Вечори на хуторі біля Диканьки», «Ніч перед Різдом»; І. Котляревського «Енеїда», І. Нечуя-Левицького «Микола Джеря», «Кайдашева сім'я»; П. Мирного «Хіба ревуть воли, як ясла повні?»; Т.Шевченка «Назар Стодоля»; Леся Мартовича «Лумера»; Г.Тютюнника «Три зозулі з поклоном»; П. Загребельного «Диво»; прислів'я: «Галушка та лемішка, а хлібу перемішка»; «З попелу галушки не вдаються до юшки»; «Сякі-такі вареники, а все ж краще галушок»; «У юшку якби і галушку»; «Куля не галушка – її не проковтнеш»; «Полтавську галушку до рота – смуток за ворота»; «Галушок торба – життя у нормі», «Чотири горшки та все галушки». Смак, спосіб приготування, вживання страви галушки оспівується у переспіві Гімну УРСР, автор Т. Чорновіл: «Пишайся Галушко, день добрий настане! », у пісні «Полтавські галушки», слова А. Лихошвая, музика В. Якубовича; «Тетяно, Тетяно вари галушки», «І учора галушки». Українці вживали лайливі слова у побуті, які характеризують поведінку людини, її характер: «Бодай ти галушки не проковтнув»; «Лежить як галушка».

**По-шосте**, улюбленою стравою за смаковими якостями, простотою приготування, великим асортиментом рецептів, символом української національної кухні називають полтавську галушку. Пам'ятник Галушці в Полтаві – це міська візитівка, символ достатку й добробуту родини розміщений на Соборному майдані. Урочисте увічнення у камені національної страви –

галушки, відбулося 1 квітня 2006 р. Біля пам'ятника Галушці відбувається щорічно Свято галушки. Полтавський край багатий на прізвища людей, що увічнили улюблену страву полтавців – Галушка, Галушко, Галущенко, Галушкін, села за назвою Галушка. Показники кількості населення та мешканців, населених пунктів із назвою Галушка подані у таблиці (Додаток 6), діаграмі (Додаток 7). Серед 26 районів Полтавської області: Козельщинський, Оржицький, Чорнухинський не мають людей із однойменним прізвищем, населених пунктів за назвою Галушка. На карті Полтавської області виділено жовтим кольором адміністративні райони, де є жителі на прізвище Галушка (Додаток 5). У Полтаві – 48 осіб, 59 – Галушко; 5 – Галушкін. Села Галушка, Галушкове, Галушники є у Велико - Багачанському, Зіньківському, Карлівському, Кременчуцькому, Миргородському, Хорольському, Шишацькому районах. Всього жителів області з прізвищем Галушка – 339, Галушко – 162, Галушкін – 20, станом на січень 2016 р. Провівши опитування полтавців за авторськими анкетами, ми зафіксували локальні особливості асортименту, рецептури, вживаності у харчовому раціоні страви галушки. Респонденти Полтавщини стверджували, що «галушки» готують в будень, на свято із начинками (м'ясною, печінковою), приправами (сметаною, соусом, вишкварками), в юшці, борщі. Вони є улюбленою, поживною українською стравою через смак та спосіб приготування (на пару, водяній бані, дріжджах), який відрізнявся від традиційних галушок, які готувалися із гречаного, житнього борошна тонкого помолу, прісного тіста без начинки в окропі, молоці. Галушки як обрядова і святкова страва пов'язана з люнарним культом небесного вогню й води, а в наш час втратила ритуальне, обрядове значення, але має гарні смакові та поживні якості, великий асортимент видів та способів приготування, споживається як на родинні чи календарні свята, в будень та різний час режиму харчування. Варена борошняна страва галушка поряд з варениками та борщем є символом національної кухні українського народу, відома у всіх країнах Європи, Америки, Австралії де проживають українці.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Арандаренко Н. И. Записки о Полтавской губернии / Н. И. Арандаренко. – Репр. изд. – Харьков: САГА, 2011. – Ч. 2. Кн. 10. – 385 с.
2. Артюх Л. Звичаї українців у народному календарі / Л. Артюх. – Київ : Балтія-Друк, 2012. – 224 с .
3. Артюх Л. Українська народна кулінарія: історико-етнографічне дослідження / Л. Артюх. – Київ : Наук. думка, 1977. – 106 с.
4. Артюх Л. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України / Л. Артюх. – Київ : Наук. думка, 1982. – 154 с.
5. Борисенко В. Українська етнологія : навч. посіб. / В. Борисенко. – Київ : Либідь, 2007. – 400 с.
6. Вишня О. Твори: у 7 т. Т. 6. : Фейлетони; Гуморески; Усмішки (1947-1951) / Остап Вишня. – Київ : Дніпро, 1965. – 435.
7. Венікова О. Зпіснею у житті / О. Венікова, Ю. Брижак, Н. Славко ; ПДПУ імені В. Г. Короленка. – Полтава : ТОВ "Фірма" Техсервіс", 2003. – 53 с.
8. Вовчок М. Інститутка / М. Вовчок. – Київ : Наукова думка, 1983. – 636 с.
9. Грінченко Б. Д. Словник української мови: у 4 т. / Б. Д. Грінченко. – Репринт. вид. 1907 р. – Київ : Ред. «Киевская старина», 1958. – Т. : А-Ж. – 495 с.
10. Гоголь М. В. Тарас Бульба. Вій. Вечори на хуторі поблизу Диканьки / М. В. Гоголь ; пер. І. Л. Базилянської. – Харків: ВД Школа, 2011. – 448 с.
11. Доцяк В. Українська кухня / В. Доцяк. – Вид. 2-е , допов. – Львів : Оріяна, 1998. – 512 с.
12. Дубовіс Г. О. Українська кухня: повне зведення рецептів національної кухні ХІІІ–ХХІ ст. / Г. О. Дубовіс. – Харків : Фоліо, 2006. – 591 с.

13. Етимологічний словник української мови: у 7 т. / ред. В. Дудко, Л. Марченко ; Ін-т мовознавства імені О. Потебні АН УРСР. – Київ : Наукова думка, 1982. – Т. 1: А–Г. – 629 с.
14. Жартівливі пісні. Родинно-побутові / упоряд. М. Г. Марченко ; вступ. ст. О. І. Дея. – Київ : Муз. Україна, 1971. – 254 с.
15. Загребельний П. А. Диво // Загребельний П. А. Твори: у 6 т. / П. А. Загребельний. – Київ : Дніпро, 1979. – Т. 2. – 575 с.
16. Закладний В. Чого не їли предки наші. Українська кухня за «Енеїдою» І. Котляревського / В. Закладний. – Полтава : Дивосвіт, 2005. – 184 с.
17. Ілюстрована енциклопедія українського народу. Звичай. Свята. Традиції / уклад. І. Сметана. – 2-е вид. – Харків: Клуб Сімейного Дозвілля, 2014. – 416 с.
18. Карпенко- Карий І. Хазяїн /упоряд. Р. Пилипчук ; ред. С. Зубков. – Київ : Наук. думка, 1989. – 602 с.
19. Карсекіна В. В. Страви української кухні : навч. посіб. / В. В. Карсекіна, Л. М. Скрипка. – Київ : Вища школа, 1993. – 239 с.
20. Квітка-Основ'яненко Г.Ф. Конотопська відьма / Г.Ф. Квітка-Основ'яненко. – Донецьк : ТОФ ВКФ «БАО», 2008. – 416 с.
21. Клиновецька З. Страви й напитки в Україні / З. Клиновецька. – Київ : Час, 1991. – 223 с.
22. Котляревський І. П. Енеїда. Твори / І. П. Котляревський. – Київ : Держ. вид-во худ. літ-ри, 1957. – С. 43–247.
23. Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня малоросиян / Н. Макевич // Українці: народні вірування, повір'я, демонологія. – Київ : Либідь, 1991. – С. 52–169.
24. Мартович Л. Вибрані твори / Лесь Мартович ; упоряд. текстів В. Лесина ; худож. М. Богданець. – 2-е вид. – Ужгород : Карпати, 1989. – 212 с.
25. Мельничук Я. Козацькі страви / Я. Мельничук, Б. Карабін. – Львів : Світ, 1990. – 102 с.
26. Милорадович В. П. Життє-бытьелубенскогокрестьянина. Пища / В. П. Милорадович // Українці: народні вірування, повір'я, демонологія. – Київ : Либідь, 1996. – С. 186–212.
27. Мирний П. Хіба ревуть воли як ясла повні? : роман // Мирний П. Твори : у 2 т. / П. Мирний ; передм. С. Зубкова. – Київ : Дніпро, 1985. – Т. 1. – С. 239–551.



28. Нечуй-Левицький І. Микола Джеря. Кайдашева сім'я : повісті / Іван Нечуй-Левицький ; вступ. ст. Н. Є. Крутікова. – Донецьк : Донбас, 1979. – 271 с.
29. Павлюк С. Українське народознавство / С. Павлюк. – Київ : Знання, 2006. – 568 с.
30. Руданський С. Співомовки: переклади та переспіви. – Київ : Наукова думка, 1985. – С. 96.
31. Старовойт Л. Я. Кулінарія / Л. Я. Старовойт, М. С. Косовенко, Ж. М. Смирнова. – Київ : Вища школа, 1992. – 270 с.
32. Страви української кухні. – Київ : Преса України, 1993. – 97 с.
33. Статистичний щорічник Полтавської області за 2015-2016р[Електронний ресурс]. – Режим доступу:[www.pl.ukrstat.gov.ua](http://www.pl.ukrstat.gov.ua). – Дата перегляду 12.02.2018. – Назва з екрана.
34. Тлумачний словник сучасної української мови / уклад.: Л. Коврига, Т. Ковальова, В. Пономаренко ; за ред. В. Калашникова. – Харків : Белкаркнига ; Еспада, 2005. – 800 с.
35. Тютюнник Г. М. Три зозулі з поклоном : вибрані твори / Григорій Михайлович Тютюнник. – Київ : Знання, 2015. – 181 с.
36. Українська минувшина : історико-етнографічний довідник / А. П. Пономарьов, Л. Ф. Артюх, Т. В. Косміна. – Київ : Либідь, 1993. – 256 с.
37. Українські народні прислів'я та приказки. Дожовтневий період. – Київ : Держ. вид-во худ. літ-ри, 1963. – 792 с.
38. Українські сороміцькі пісні / упоряд. М. Красикова ; худож. Л. Киркач, Харків : Фоліо, 2003. – 287 с.
38. Шевченко Т. Г. Повне зібрання творів: 12 т. / Т. Шевченко ; гол. ред. М. Жулинський. – Київ : Наук. думка, 2003. – Т. 3: Драматичні твори. Повісті. – 592 с.
39. Щоголів Яків Поезії / Яків Щоголів. – Київ : Рад. письменник, 1958. – С. 402.
40. Яворницький Д. І. Історія запорозьких козаків: у 3 т. / Д. І. Яворницький ; упоряд. О. М. Апанович ; худож. В. М. Дозорець. – Львів : Світ, 1990. – Т. 1. – 319 с.