

**Український Вільний Університет
Філософський факультет**

На правах рукопису

**ІСТОРІЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ ТА
ІДЕНТИЧНОСТІ УКРАЇНЦІВ ПІВНІЧНОЇ АМЕРИКИ**

ДИСЕРТАЦІЯ

на здобуття наукового ступеню доктора філософії

Докторант:

Вадим Кузін

Профільна дисципліна: Історія

Додаткова дисципліна: Політологія

Науковий консультант:

д-р Генадь Побережний

Мюнхен - 2024

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. Національна кухня і гастрономічна ідентичність українців	9
1.1 Визначення та складники національної ідентичности	9
1.2 Національна кухня, як складник ідентичности	27
1.3 Українська кухня. Історія і характерні особливості	38
РОЗДІЛ 2. Історія української кухні в Північній Америці	56
2.1 Українська кухня в США	56
2.2 Українська кухня в Канаді	81
2.3 Порівняння української кухні у США та Канаді	112
РОЗДІЛ 3. Гастрономічна ідентичність українців Північної Америки	122
3.1 Особливості української ідентичности в США	122
3.2 Особливості української ідентичности в Канаді	143
3.3 Порівняння між ідентичністю українців у США та Канаді	160
ВИСНОВКИ	172
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	184
ДОДАТКИ	197

ВСТУП

Обґрунтування актуальності теми дослідження. Актуальність вивчення історії національної кухні та ідентичності українців Північної Америки у період з кінця XIX століття і дотепер є ваговою і зумовлена такими факторами:

По-перше, великою важливістю кухні й системи гастрономічних уподобань не лише для матеріальної культури певного народу, але й для його ідентичності. Повною мірою вказане стосується й українського народу, національна кухня якого сформувалася багато століть тому і перебуває у процесі безперервного розвитку і збагачення з урахуванням інтенсифікації міжкультурної взаємодії тощо.

По-друге, ваговою роллю української діаспори у справі збереження ідентичності (насамперед етнографічних регіональних особливостей тієї частини України, звідки відбувалася еміграція), зокрема й у сфері повсякденного і святкового харчування.

По-третє, специфічними рисами української діаспори у культурно-етнічному різноманітті країн Північної Америки, як виявлено у численних дослідженнях, північноамериканська українська діаспора із кінця XIX століття характеризувалася чисельністю, організованістю й високим рівнем свідомости (у порівнянні з іншими регіонами світу, зокрема східною українською діаспорою). Відповідним чином, вказане позитивно позначилося на збереженні гастрономічної ідентичности сотень тисяч українців, які емігрували з України до США і Канади. Саме з огляду на вказане, доцільно досліджувати гастрономічну ідентичність українців Північної Америки.

По-четверте, важливістю національної кухні для популяризації України й української нації у світі (кухня як бренд), зокрема й в такому високорозвиненому субрегіоні як Північна Америка.

По-п'яте, дослідженням еволюції української національної кухні в країнах Північної Америки у рамках такого популярного у світовій

гуманітаристиці напряму як соціальна історія / історія повсякдення. Означене безпосередньо переводить студії з вивчення матеріальної та духовної культури української діаспори у міжнародні дослідницькі тренди.

По-шосте, недостатньою вивченістю окресленого питання в українській та світовій науці (історії та суміжних сферах – етнології, етнографії, краєзнавстві, соціальній психології, антропології тощо).

З огляду на численні дискусії з приводу різних історичних аспектів щодо особливостей формування матеріальної культури української діаспори у багатьох країнах світу, зокрема у Північній Америці, низка питань, які стосуються вказаної тематики, лишаються не до кінця розкритими. Відкритою і відносно малодослідженою лишається також проблема взаємопроникнення елементів матеріальної культури українців та представників інших етносів, які упродовж останніх століть формували основу американської й канадської націй. З огляду на викладене, розглянути різні специфічні аспекти перенесення гастрономічної культури українців на північноамериканський ґрунт, визначити ті елементи, які забезпечили популярність (впізнаваність) традиційної української кухні в США і Канаді, а також виявити роль гастрономічної ідентичності у збереженні національної самобутності українців за океаном, і є завданнями цієї дисертації.

Аналіз фахової літератури дозволяє стверджувати, що з урахуванням певної зацікавленості авторів цією темою, досліджувана сфера є ваговою для історії й етнографії, однак не була вивчена належним чином. Вивчення задекларованої теми – за очевидності її дослідницької вагомості й актуальності – впродовж 1990-х – 2010-х років проводилося фрагментарно. В історичній етнографії досі не існує комплексної теоретичної й методологічної основи вивчення матеріальної культури представників західної української діаспори (ця галузь знань перебуває у процесі формування). Усе вищевказане свідчить про вагому потребу історико-теоретичного аналізу вказаної проблеми й свідчить про актуальність вибраного напрямку дослідження.

Отже, дослідження історії й сучасного стану національної кухні та гастрономічної ідентичності української діаспори Північної Америки є питанням фундаментальним, і це дослідження покликане виявити її нові грані, запропонувати перспективні шляхи її вирішення.

Метою дослідження є вивчення та теоретичне узагальнення історії національної кухні та гастрономічної ідентичності українців Північної Америки.

Завдання дослідження:

- дослідити визначення та складники національної ідентичності;
- з'ясувати місце національної кухні з-поміж інших складників ідентичності;
- схарактеризувати історію й характерні особливості української кухні;
- виявити становлення, історичну еволюцію та сучасний стан кухні української діаспори у Сполучених Штатах Америки й Канаді;
- визначити спільні та відмінні риси української кухні та української гастрономічної ідентичності у США і Канаді;
- оцінити специфічні риси взаємопроникнення та взаємозбагачення української кухні з кухнями інших народів, які населяють Сполучені Штати Америки й Канаду.

Об'єкт дослідження – українська кухня і гастрономічна ідентичність.

Предметом дослідження є особливості української кухні та гастрономічної ідентичності у США і Канаді.

Територіяльні рамки дослідження окреслені Сполученими Штатами Америки (міста Чикаго і Нью-Йорк) й Канадою (степові провінції, переважно Альберта).

Хронологічні рамки дослідження. Відправною часовою межею дослідження є початок системного формування української діаспори на території Північної Америки (в США – орієнтовно з 1880 року; в Канаді – з 1891 року), а кінцевою – наш час. Водночас для більш результативного вивчення зазначеного питання продуктивним може бути звернення і до більш

ранніх історичних етапів формування гастрономічної ідентичності українців на території власне України.

Методи дослідження. *Історичний метод* був фундаментальним для цього дослідження й дозволив проаналізувати історичний розвиток та трансформацію української кулінарної культури в контексті міграційних процесів. Використання первинних та вторинних джерел допомогло реконструювати історичний контекст та виявити ключові етапи змін у кулінарних традиціях. *Порівняльний метод* дозволив зіставити харчові традиції української діаспори в різних регіонах Північної Америки та виявити як спільні, так і унікальні риси адаптації до місцевих умов. *Етнографічний метод* дозволив зануритись у повсякденне життя української діаспори, зібрати первинні дані через спостереження та інтерв'ю. *Антропологічний метод* допоміг дослідити, як кулінарні звичаї та традиції формують ідентичність української діаспори, як вони трансформуються та адаптуються в новому культурному середовищі, а також як вони сприймаються та інтерпретуються іншими етнічними групами. *Метод опитування та інтерв'ювання* дозволив зібрати якісну інформацію про особистісні сприйняття, думки та гастрономічний досвід представників української діаспори.

Наукова новизна одержаних результатів. У дисертації вперше у сучасній українській історичній науці комплексно розглянуто особливості виникнення та еволюції української кухні в Сполучених Штатах Америки та Канаді, зокрема:

– виявлено роль традиційної кухні у збереженні національної ідентичності представників закордонної діаспори певного етносу на прикладі українців у країнах Північної Америки;

– встановлено контури гастрономічної ідентичності української діаспори у США і Канаді;

– досліджено суспільно-культурні, економічні та інші фактори впливу на розповсюдження української традиційної кухні у Сполучених Штатах і Канаді;

– проведено порівняння традиційної кухні та гастрономічної ідентичності серед представників української діаспори у США та Канаді;

– проаналізовано конкретні факти взаємовпливу української національної кухні з кухнями представників інших етносів, які населяють Сполучені Штати та Канаду;

– з'ясовано основні напрями, форми та прояви взаємопроникнення і взаємозбагачення національної кухні українців та інших народів США і Канади (зокрема корінних етносів цих країн);

– на основі ретельного вивчення історичних фактів продемонстровано значення національної кухні для збереження ідентичності представників української діаспори у країнах Північної Америки.

Практичне значення отриманих результатів полягає у можливості їх використання у подальшій розробці наукових і практичних досліджень традиційної кухні української діаспори, предметного з'ясування її ролі й значення у розвитку матеріальної культури українців як нації з європейським і загальносвітовим вектором розвитку. Результати дослідження можуть бути використані у процесі викладання курсів з історії та етнографії України, спецкурсів у вищих навчальних закладах (зокрема: «Історія української діаспори», «Західна українська діаспора», «Матеріальна культура української діаспори», «Становлення й розвиток української гастрономічної ідентичності» та інші, в опрацюванні наукових розвідок з історії та теорії матеріальної культури та суміжних гуманітарних дисциплін (етнографії, культурології тощо). Дослідження може бути використане для написання навчальних посібників, методичних рекомендацій для навчальних закладів загальної середньої та вищої освіти, під час укладання енциклопедичних видань, довідників, створенні інтернет-сторінок присвячених матеріальній

культури української діаспори та інше. Крім того, дослідження сприятиме репрезентації української національної кухні на світовому рівні.

Структура та обсяг дисертації зумовлені метою і завданнями дослідження. Праця складається зі вступу, трьох розділів, дев'яти підрозділів, висновків, списку використаних джерел (139 позицій). Загальний обсяг праці – 232 сторінки, з них 183 сторінки становить основний текст.

* * *

Я висловлюю свою глибоку вдячність Фундації канадських студій (Stiftung für Kanada-Studien) та Раді соціальних і гуманітарних наук Канади (Social Sciences and Humanities Research Council of Canada) за фінансову підтримку моєї праці. Особливі слова подяки хочу адресувати моєму науковому консультантові, доктору Генадію Побережному, за його час, поради та допомогу на кожному етапі мого дослідження. Щиро дякую Каролін Джервіс (Carolyn Jervis), доктору Робіну Вілі (Dr. Robin Willey) та доктору Майклу Гуляйцю (Dr. Michael Gulayets) за їх поради, вказівки та орієнтири під час мого перебування в Канаді. Велику подяку висловлюю всьому колективу Українського національного музею в Чикаго за надзвичайно теплий прийом та всебічну допомогу. Не можу не подякувати моїм батькам і друзям за їх любов, розуміння та незмінну підтримку, особливо доктору Марселю Мору (Dr. Marcel Mohr) за його безмежну мотивацію. Нарешті, моя вдячність адресована всім учасникам опитувань та інтерв'ю, без яких ця робота не була б можливою.

РОЗДІЛ 1

НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ І ГАСТРОНОМІЧНА ІДЕНТИЧНІСТЬ УКРАЇНЦІВ

1.1 Визначення та складники національної ідентичності

Виявлення сутності й складників такого складного поняття як ідентичність являє собою актуальне, але водночас достатньо непросте питання для наукового пошуку. Перш за все необхідно зрозуміти суть самого поняття, отже ідентичність (від лат. *identitas* — тотожність) – це властивість психіки людини, яка у концентрованому вигляді виражає для неї те, як вона уявляє собі власну приналежність до різних соціальних, економічних, національних, професійних, мовних, політичних, релігійних, культурних, гендерних та інших груп або інших спільнот, або ототожнює себе з тією або іншою людиною, як втіленням властивих цим групам або спільнотам особливостей.

Власне поняття ідентичність забезпечує фіксацію того, що у науці називається суб'єктивною реальністю, тобто соціально детермінованими почуттями і уявленнями людей про власне «Я», що у результаті складаються шляхом співставлення із певними «Ми» (котре здійснюється як окремими індивідами, так і відповідним оточенням). Відповідно, уявлення про певне «Ми» формують почуття належності до групи, що надає індивіду певний психологічний комфорт і захист групової ідентичності.

Серед науковців, які здійснювали системне осмислення проблем національної ідентичності, найбільш цілісними концепціями виділяються такі автори як Ентоні Сміт (Anthony Smith), Ернест Гелнер (Ernest Gellner), Ерих Фром (Erich Fromm), Лія Грінфелд (Liah Greenfeld), Ото Байер (Otto Bauer), Ерик Гобсбаум (Eric Hobsbawm), Мірослав Грох (Miroslav Hroch). Певні аспекти проблеми, яка вивчається, знайшли своє відображення у роботах таких науковців як Курт Гюбнер (Kurt Hübner), Бенедикт Андерсон

(Benedict Anderson), Юрген Габермас (Jürgen Habermas). У подальшому концепції цих науковців будуть розглянуті більш детально.

Проблематика ідентичності й ідентифікації виникла у людини разом із власною свідомістю, а також потребою відокремлювати себе від інших, що супроводжувалося прагненням зрозуміти, ким ця людина є. Як вважає німецький соціальний психолог і філософ Ерих Фром, ідентичність є «здатністю людини легітимним чином виявити власне Я».¹ Вказане питання для особистості є базовим, а ідентифікація себе із певною культурою виражає менталітет людини та її життєві цінності.

Сучасні науковці у найбільш загальному значенні розуміють ідентичність в якості образу, в якому людина позиціонує себе серед інших і з якими групами себе ідентифікує. Для усіх суспільних наук найбільш узагальнюючим терміном може стати визначення ідентичності в якості процесу, який відображає уявлення суб'єкта про себе, що характеризується відчуттям власної безперервності. Зазначене дозволяє суб'єкту сприймати власне життя у контексті певного досвіду тривалості та безперервності свідомості і дає можливість вчиняти свої дії послідовно. За оцінкою американської соціологині Лії Грінфелд, «термін ідентичність у його культурному сенсі відноситься до символічного самовизначення. Це уявлення про своє місце в соціокультурному «просторі» і про саме відповідне соціокультурне поле ... Ідентичність людини представляє індивідуалізований мікрокосм культури, в яку людина залучена».²

Достатньо складним є питання класифікації різних видів ідентичностей. Існує велика кількість різноматних підходів до цього питання, тому важко виділити якусь стандартну класифікацію. Одні дослідники пропонують розділення усієї сукупності ідентичностей на природні, що не вимагають організованої участі у їхньому відтворенні, і штучні, що постійно потребують організованої підтримки. До перших

¹ Fromm, Erich. *The Revolution of Hope*. — New York: American mental health foundation books, 2010. — P. 131.

² Greenfeld, Liah. *Nationalism and the Mind: Essays on Modern Culture*. — London: Oneworld, 2006. — P. 114.

належать такі ідентичності як етнічні, расові, територіяльні, загальносвітові. До другої категорії відносяться такі ідентичності як національні, професійні, конфесіональні, регіональні, класові, групові тощо. Певні ідентичності мають змішаний характер, наприклад, гендерна.³ Інші ж, як наприклад американський соціолог Чед Гордон (Chad Gordon), виділяє п'ять основних видів ідентичності: статева ідентичність (ідентифікація людини як чоловіка або жінки); етнічна ідентичність (ідентифікація себе як члена расової, релігійної, національної спільноти або мовної групи, субкультури чи іншої соціальної структури); ідентичність членства (базується на зв'язку між людиною й організаційним життям суспільства); політична ідентичність (ідентифікація з певною політичною групою); професійна ідентичність (ідентифікація за певним видом трудової діяльності).⁴

В контексті цього дослідження окремої уваги та огляду потребує такий вид ідентичності, як національна, але неможливо розглядати національну ідентичність не торкнувшись етнічної і на це є декілька причин. По-перше, під усталеним терміном українська національна кухня, насправді розуміється кухня української етнічної групи і тому вона пов'язана термінологічно із національною ідентичністю, але насправді є складником етнічної. По-друге, часто ці дві ідентичності (зокрема в Україні) сприймаються, як тотожні, що є помилковим твердженням, а отже потребують більш детального огляду і пояснення. Особливо, кажучи про ідентичність українців Північної Америки, для яких українська кухня, є власне складником саме етнічної ідентичності.

Визначення сутності терміну «національна ідентичність», незважаючи на вельми широке число інтерпретацій та дефініцій, все ж отримало консенсусне, тобто найменш суперечливе значення, яке має витoki із класичної книги британського соціолога Ентоні Сміта «Національна

³ Котенко, Ярослав. Ткачук, Анатолій. Локальна ідентичність і об'єднані територіальні громади. — Київ: ТОВ Видавництво «ЮСТОН», 2018. — С. 19.

⁴ Gordon, Chad. Development of Evaluated Role Identities // Annual Review of Sociology. — 1976. — Vol. 2. — P. 407.

ідентичність».⁵ Сміт її розумів як спроможність (само)окресленої спільноти ототожнювати себе – раціональним і емоційним чином – з «власною» групою, її цінностями, символами, культурою, історією, територією, а також державними і правовими інституціями, політико-економічними інтересами.⁶ Відштовхуючись від цієї та інших назагал відомих праць з цієї тематики,⁷ інші автори публікацій наукового та масового характеру розглядають національну ідентичність як синонім національної свідомості, що є певною інтелектуальною рефлексією – надбудовою над ідентичністю, а також результатом її розуміння й усвідомлення.

Отже, національна ідентичність являє собою політичну категорію, яка створює «уявну спільноту» осіб, базовою характеристикою якої є співставлення індивіда з державою. Держава задає певні рамки, в межах яких відбувається спільний досвід і відповідно формується спільна ідентичність. Єдність держави та нації забезпечується шляхом просування спільних цінностей, образів і символів, які визначають нерозривний характер цієї співпраці.

Національна ідентичність широко розглядається як у науковому середовищі, так і в міжнародному публічному дискурсі, ставши об'єктом розгляду і у публікаціях, і у виступах. Така актуалізація проблем національної ідентичності у сучасному світі представляє собою відповідь відносно процесів глобалізації, а також вияв неоднорідного характеру цивілізаційного розвитку. Прагнення націй до збереження власних культур і традицій безпосередньо залежить від сили «викликів» глобалізації. Важливо, що в цьому контексті мова йде саме про національну культуру, яка є відносно штучною, тобто має елементи з різних етнічностей об'єднаних державнимим

⁵ Сміт, Ентоні. Національна ідентичність / Переклад з англійської Петра Тарашука. — Київ: Основи, 1994. — 224 с.

⁶ Там само. С. 26.

⁷ Anderson, Benedict. *Imagined communities: reflections on the origin and spread of nationalism*. — London; New York: Verso, 1991. — 224 p.; Brubaker, Rogers. *Ethnicity without groups*. — Cambridge: Harvard University Press, 2006. — 283 p.; Габермас, Юрген. *Громадянство і національна ідентичність. Умови громадянства.*: 36. ст. / Під редакцією Варта ван Стінбергена. — Київ, 2005. — С. 49-70; Gellner, Ernest. *The coming of nationalism and its interpretation: the myth of nation and class* // *Mapping the nation*. Ed. by Balakrishnan, Gopal. — London: Verso, 2012. — P. 98-146; Hobsbawm, Eric. *Language, culture and national identity* // *Social Research*. — Winter 1996. — Vol. 63. No. 4. — pp. 1065-80. та ин.

інституціями (в різних пропорціях) в національну культуру. Вказане зумовлює актуальність звернення до питань національної ідентичности та формування стратегії, що спроможна забезпечити інтеграцію до процесу глобалізації як загальнолюдського, так і національного компонентів. Відповідно, знайти баланс між національним і глобальним.

Разом із тим, слід враховувати, що із визначенням «самости» у національному вимірі існують певні ускладнення, що пов'язані з багатозначністю визначень як ідентичности, так і нації. Крім того, ці труднощі пов'язані із:

- мультидисциплінарним характером національної ідентичности, яку можуть визначати у відповідності до методологічного інструментарію багато гуманітарних наук (історія, культурологія, політологія, антропологія, психологія, соціологія тощо);

- досить активним використанням національної ідентичности та її компонентів у рамках різних політичних спекуляцій, які супроводжуються відповідними не лише суспільними, але й безпековими наслідками.

Є досить важливим виділення основних концептуальних підходів до виявлення категорії «національна ідентичність» у працях провідних учених ХХ-ХХІ століть і окреслення перспективних напрямків розвитку її структурного розуміння за сучасних умов динамічних змін у міжнародній політиці.

У першій чверті ХХ століття австрійський політичний діяч і публіцист Ото Бауер був переконаний, що нації представляють собою сукупність осіб, пов'язаних спільністю долі (зазначена ознака є характерною рисою нації, що відрізняє її від інших спільнот, котрі сформувалися на підставі як духовних, так і матеріальних цінностей). На думку Бауера, нації є природною та культурною спільнотою, у рамках якої на підставі спільности долі одноманітно функціонуючі причини здійснюють вплив на ментальність і характер населення (успадкування визначених якостей та передача

культурних цінностей).⁸ Такої ж точки зору наприкінці ХХ століття дотримувався німецький філософ Курт Гюбнер, котрий вважав, що: «ідентифікація з націями не є актом волі або вільного рішення – це доля».⁹

Відмінних підходів дотримувався британський історик Ерик Гобсбаум, на думку якого «порівняно свіже історичне нововведення «нації», з усіма супутніми їй явищами – націоналізмом, державою-націями, національними символами, історією й усім іншим – тісно пов'язане з «вигаданими традиціями» і ґрунтується на вправляннях у «соціяльній інженерії, найчастіше цілеспрямованих і завжди новаторських».¹⁰ Гобсбаум сформулював такі підходи до сприйняття націй, а також відповідні змісти:

1) що засновані на приматі етнічності у розумінні націй (представників однієї нації об'єднують спільні мова, історія й культура);

2) що ґрунтуються на відносинах громадянства як стійкому політико-правовому зв'язку людини з державою, за якого нації володіють колективним суверенітетом, заснованим на спільній політичній участі. У цьому контексті нації є не більше ніж інваріантом об'єднання громадян на підставі політичних прав і обов'язків (роль соціально-культурних чинників у цьому випадку є відносно малою).

З урахуванням вказаного, наведені два визначення націй (співтовариство громадян та етнокультурна група) є такими, що взаємно суперечать один одному, бо спираються на різні концептуальні розуміння і методологічні підходи, через що часто з'являється плутанина, тому варто поглянути на зіставлення національної та етнічної ідентичностей. Визначення першої вже було сформульовано вище, тож тепер доцільно виявити сутність і другого поняття. Проаналізувавши визначення різних науковців,¹¹ можна узагальнити, що етнічна ідентичність - це почуття

⁸ Bauer, Otto. *The nation // Mapping the nation*. Ed. by Balakrishnan, Gopal. — London: Verso, 2012. — P. 39.

⁹ Hübner, Kurt. *Das Nationale – Verdrängtes, Unvermeidliches, Erstrebenswertes*. — Graz: Styria, 1991. — S. 15.

¹⁰ Hobsbawm, Eric. *Ethnicity and nationalism in Europe today // Mapping the nation*. Ed. by Balakrishnan, Gopal. — London: Verso, 2012. — P. 258.

¹¹ Kanchan, Chandra. *What is ethnic identity and does it matter? // Annual Review of Political Science*. — 2006. — 9:1. — P. 397.

приналежності до етнічної групи, яке складається зі спільного походження і міту про нього, а також спільних культурних рис, таких як мова, звичаї, вірування і зокрема їжа. Етнічна ідентичність відноситься до соціальної ідентичності людини в більш широкому контексті, заснованому на приналежності до культурної чи соціальної групи і може існувати на індивідуальному, сімейному або груповому рівні.

Закономірним питанням представляється зіставлення нації та етносу, а також, відповідно, національної й етнічної ідентичностей. В контексті соціокультурного феномена «етнос» цілком самостійний і спроможний існувати й розвиватися окремо від «нації». Зі свого боку, нація може об'єднувати кілька етносів, сполучених між собою державою. Власне американська, канадська і навіть українська нації є подібним прикладом – оскільки у них об'єднані представники різних етносів і культур.

На думку Гобсбаума, принцип етнічної приналежності, хоча й не є суто політичним, у ряді випадків має вирішальну роль для подій, важливих для держави (стати компонентом певної політичної програми, зокрема й національно радикальної – і навіть сепаратистської). Гобсбаум стверджує, що етнічне споріднення «забезпечує нації історичний родовід, який здебільшого у неї зовсім відсутній».¹²

Відповідно до аналогії, яку проводить Гобсбаум, етнічна приналежність може не лише трансформуватися у національну ідентичність, але й стати деструктивним явищем для великої держави – в основному за тими ж причинами, за якими визвольні антиколоніальні рухи сприяють створенню незалежних держав у межах колишніх колоніальних імперій.¹³

Як вважає Гобсбаум, принцип етнічної приналежності передбачає чіткий і легкий спосіб висловлення актуального почуття групової ідентичності, що сполучає усіх «нас», оскільки підкреслює «нашу»

¹² Hobsbawm, Eric. *Ethnicity and nationalism in Europe today // Mapping the nation*. Ed. by Balakrishnan, Gopal. — London: Verso, 2012. — P. 258.

¹³ Там само.

відмінність від «них».¹⁴ З урахуванням вказаного, істотна перевага етнічного компоненту в структурі національної ідентичності може стати вагомим викликом для майбутнього політичної нації, у разі якщо в межах держави зростає значення автохтонних етнонаціональних співтовариств, які обстоюють автономний статус регіонів.

Відповідно до запропонованого Гобсбаумом підходу до вивчення національної ідентичності, зазначені явища, з одного боку, тісно пов'язані із соціально-економічними факторами, а з іншого – зазнали вагомих змін упродовж ХХ століття. Розвиваючи тему складників національної ідентичності, Гобсбаум підкреслює визначальну ролі мови. Науковець наголошує на «якійсь платонівській ідеї мови, яка приховано існує за всіма її недосконалими варіантами».¹⁵

Як і Гобсбаум, на складну діалектичну взаємодію мови із національною ідентичністю вказує американський лінгвіст Майкл Сільверстейн. Водночас цей автор досить чітко розмежовує мовну й політичну реальності і для нього історичним фокусом національної ідентичності є насамперед політика й економіка, а мова є відображенням етнічності.¹⁶

Цю точку зору розвиває Сміт, котрий переконаний, що нації не є ані стародавніми, ані природними утвореннями: натомість багато компонентів сучасної нації в суб'єктивному контексті передбачають наявність штучних утворень і пов'язані символами й відповідними міркуваннями, які виникли відносно нещодавно.¹⁷ Щодо формування націй як вагової ідіоми має значення етнічність, шляхом якої нації сприймаються як «новаторська рекомбінація існуючих елементів».¹⁸

¹⁴ Там само.

¹⁵ Hobsbawm, Eric. Are all tongues equal? Language, culture, and national identity // *Living as Equals*. Ed. by Barker, Paul. — Oxford: Oxford UP, 1997. — pp. 85–98.

¹⁶ Silverstein, Michael. Whorfianism and the linguistic imagination of nationality // *Regimes of Language: Ideologies, Politics, and Identities*. Ed. by Kroskrity, Paul. — Santa Fe: School of American Research Press, 2000. — P. 71.

¹⁷ Smith, Anthony. Nationalism and the historians // *Mapping the nation*. Ed. by Balakrishnan, Gopal. — London: Verso, 2012. — P. 185.

¹⁸ Там само.

Сміт визначає етнічні групи як «людські популяції, що носять певне ім'я із загальними мітами походження, історією й культурою, а також характеризуються прихильністю до конкретної території й почуттям солідарности». ¹⁹ Він наголошує, що між групами етносів та сучасними націями відсутні причинно-наслідкові зв'язки. Сучасні нації характеризуються юридичною, політичною та економічною єдністю, якої були позбавлені етнічні групи до модерного періоду. Національна ідентичність повинна мати найважливіші інститути, які можуть бути відсутні у етнічних груп, що так і не спромоглися перетворитися на нації сучасного типу. Водночас, стверджує Сміт, без етнічної ідентичности та її безпосереднього вираження через «міто-символічні комплекси», сучасна нація була б неповноцінною. Чим сильнішою та стійкішою є етнічна ідентичність, тим більш успішною є й національна ідентичність. ²⁰

На фоні примордіального підходу Сміта (про те, що нації пов'язані з етнічністю і на неї спираються), британський філософ і соціальний антрополог Ернест Гелнер обстоював підхід, що нації – це модерне явище і зв'язував крайні форми вираження національної ідентичности з низкою соціальних факторів, зокрема й з новою якістю соціальної структури сучасного суспільства. Дослідник зазначав, що «враховуючи високий рівень професійної й географічної мобільности, високі вимоги пропоновані людині більшістю виробництв, а також сформований рівень життя, що передбачає його поділ на різні сфери, можна сказати, що будь-яка людина, котра не входить у яку-небудь культурну парадигму й не здатна адекватно увійти в неї, буде систематично зазнавати різних утисків і принижень. У той же час подібне положення не має належної легітимації». ²¹

Згідно із поглядами Гелнера, одним із джерел націоналізму є «конкуренція міських класів», а конкретні форми втілення національної

¹⁹ Там само.

²⁰ Там само. С. 189.

²¹ Smith, Anthony. The theories of nationalism. — New York: Harper and Row, 1971. — P. 114-115.

ідентичности виробляє інтелігенція.²² На думку науковця, внесок інтелігенції в раціональне обрамлення національної ідеї великий, зокрема у країнах що розвиваються або державах, включених у процес модернізації, де умови існування людей примушують їх шукати ґрунт для консолідації. Іншими словами, Гелнер був переконаний, що живильним середовищем для зародження національної ідентичности є суспільство, що здійснило крок від традиційности до модерну і характеризується високим рівнем соціальної мобільности.

Водночас попри те, що змісту й розумінню поняття «нації» соціолог надав окрему увагу, точне формулювання він не наводить. Дослідника більше цікавило питання про походження націоналізму, який, на його думку, і народжує національні співтовариства. Він стверджує, що націоналізм породив нації, а не навпаки. А сам націоналізм не має творця, оскільки є прямим результатом економічних і наукових змін. Для теорії Гелнера у цілому характерна увага саме до націоналізму як до принципу, ідеології або руху, а не до колективів, які формуються під його впливом.

Підхід Гелнера, можна узагальнити таким способом, що без модерної держави немає нації (спільности громадян), відповідно нації не могли виникнути, доки не виникли модерні держави. Саме кордони держави і є тим юридичним полем, у якому формуються стосунки між громадянами. Отже, держава є ключовим елементом у створенні нації (людей будь-якого етнічного походження, бо етнічна група не залежить від наявности держави і формується за іншими ознаками). Важливо зазначити, що мова йде саме про держави модерного типу, де всі громадяни мають рівні права і з'являється загальне громадянство (на відміну від держав станового типу, династійного тощо, де тільки панівний клас мав якісь права, а всі інші були просто мешканцями тієї, чи іншої території).

Вищезгадані теорії Сміта і Гелнера про походження нації і природи ідентичности були представлені під час дебатів між науковцями у

²² Там само.

Ворицькому університеті, що згодом стали відомі як Ворицькі дебати (Warwick debates).

Ще один досить оригінальний підхід «уявної спільноти» був сформований британським політологом і соціологом Бенедиктом Андерсоном. Нації представляють собою «уявну спільноту», з огляду на що «члени навіть найменшої нації ніколи не будуть знати більшості своєї спільноти, зустрічатися з ними або навіть чути про них, тоді як у розумах кожного живе образ їхньої спільноти».²³

Як вважає німецький філософ і соціолог Юрген Габермас, національна ідентичність забезпечує проєктування нації як уявної сутності, що уже склалася і є певним природним явищем і об'єктом, який не вимагає обґрунтування, окрім її наявного існування. Нація, що розглядається як природне утворення через національну ідентичність, може посилювати територіальну та соціальну єдність держави.²⁴

Вагомий внесок у дослідження національної ідентичності зробив також чеський історик Мірослав Грох, який сформулював три фази формування нації:

1) період «наукового зацікавлення». На цьому етапі «національна» інтелігенція формує лінгвістичне, історичне, соціально-психологічне підґрунтя національного відродження: розгортаються дослідження у сфері етнографії, філології, літератури, історії, які формують образ нації, що «відроджується»;

2) період «патріотичної агітації». Наукові дослідження трансформуються в ідеологічні конструкції, що поширюються серед освічених верств і сприяють їхній «націоналізації». Це період формування «національної свідомості»;

²³ Anderson, Benedict. *Imagined communities: reflections on the origin and spread of nationalism*. — London; New York: Verso, 1991. — P. 31.

²⁴ Габермас, Юрген. *Демократия. Разум. Нравственность: московские лекции и интервью*. — Москва: Academia, 1995. — С. 244.

3) на цьому етапі внаслідок «патріотичної агітації» виникає масовий національний рух який, зі свого боку, має привести до незалежності нації.²⁵

Проте Гроха у розумінні трьох стадій націєтворення майже на півстоліття випередив український політолог і соціолог Ольгерд Іполит Бочковський, який у зв'язку з революційними подіями (Революція в Російській імперії 1905—1907 рік) мігрував до Праги (на той момент Австро-Угорщина, пізніше Чехословаччина), де і провів більшу частину свого життя. У процесі національного відродження «неісторичних народів» Бочковський виокремив три фази:

1) час національного пробудження, визначним моментом якого є поворот до рідної мови та заходи до її літературного вироблення (відповідає першій фазі Гроха);

2) доба економічної еманципації новопробудженого народу у напрямі визволення з чужинецького економічного ярма;

3) політичні прямування народу, котрий визволюється, чи то на лінії національної автономії в межах матірньої держави, чи то в напрямі власної державної самостійності (відповідає третій фазі Гроха).²⁶

Праці Гроха посіли визначне місце серед класики світової науки. Роботи ж Бочковського, на жаль, є маловідомі й сьогодні. Хоча ймовірно постулати Гроха спираються на тези Бочковського і Грох можливо був знайомий з ними, бо спостерігаємо дуже подібні фази в обох науковців.

Варто також звернути увагу не те, як різні чинники і прояви національної ідентичності були відображені у наукових розвідках інших українських науковців. У своїх розвідках, українські дослідники спираються на той, чи інший підхід (щодо визначення нації), який часом важко простежити через термінологічну плутанину в українському науковому середовищі. Проте, можна виокремити деякі найбільш цілісні концепції.

²⁵ Касьянов, Георгій. Теорії нації та націоналізму: Монографія. — Київ: Либідь, 1999. — 352 с.

²⁶ Гнатюк, Оля. Повернення Ольгерда Бочковського [Електронний ресурс] / Оля Гнатюк, Мирослав Чех // zbruc.eu. — 2018. — Режим доступу: <https://zbruc.eu/node/77689>

У першій половині ХХ століття політичний діяч та історик В'ячеслав Липинський почав розробляти вже тоді чи не першим серед європейських філософів теорію модерної нації — як концептуальну альтернативу панівному тоді розумінню нації, як етнічної спільноти. Липинський вважав головним у формуванні нації відчуття людиною «територіального патріотизму» й солідарности з усіма постійними жителями своєї країни. І саме такий підхід було покладено невдовзі в сучасний концепт громадянської (політичної) нації — спільноти громадян певної країни, які незалежно від етнічного походження визнають цю країну своєю, мають рівні соціальні й політичні права і спільне бачення її минулого й майбутнього.²⁷

Сучасник Липинського, філософ і політичний діяч Дмитро Донцов дотримувався протилежних поглядів. Він розглядав націю, як етнічну спільноту, об'єднану кровною спорідненістю, походженням від одного предка, історичною долею, віросповіданням, мовою та звичаями. Так сталося, що український національний рух схилився саме до ідей Донцова, а не Липинського, що, ймовірно, було великою історичною помилкою, яка мала й досі має свої негативні наслідки. Адже й нині не полишаються намагання одноособово одержавити український етнос, а не творити саме громадянську націю на принципах політичної, організаційної, моральної єдності українських громадян. Бо, як відомо, світова спільнота для своєї самоорганізації сприйняла саме принципи сутнісно нової, на той момент, суспільної ідентифікації — основаної на інституті громадянства, а не на етнічній ідентичності.²⁸

Щодо сучасної української науки, то в ній і досі панує примордіяльний підхід до визначення нації. Наприклад, політик (посол України в Канаді 1992-1993 рік) і письменник і Левко Лук'яненко дискутуючи про формування української нації стверджує, що етнічний чинник — це основне, це суть, а

²⁷ Крюков, Віталій. Замість етнічної державності — громадянська нація [Електронний ресурс]. День.— 2012. — №38. — Режим доступу: <https://day.kyiv.ua/article/nota-bene/zamist-etnichnoyi-derzhavnosti-hromadyanska-natsiya>

²⁸ Там само.

державні устрої та форми правління — це похідне, відповідно етнос перемагає зовнішні перепони його розвитку й переростає в націю.²⁹

Проте, є науковці які йдуть зі світовою думкою і дотримуються модерністського підходу. Наприклад, політолог Микола Рябчук у своїй монографії «Долання амбівалентности. Дихотомія української національної ідентичности – Історичні причини та політичні наслідки» здійснює дослідження української національної ідентичности у двох її значно відмінних формах, позначених як «українська етнокультурна» («примордіяльна») й «українська інституційна» («паспортно-територіяльна») ідентичність. Рябчук вивчає принципові відмінности між вказаними двома видами української ідентичности й доводить, що ці типи мають не тільки ідеологічний, але й ціннісний характер. На думку автора, така ідентичнісна дихотомія істотно ускладнила процеси посткомуністичної трансформації після 1991 року і значною мірою послабила українське суспільство й державу. Рябчук обґрунтовує і з'ясовує передумови створення об'єднавчої громадянської ідентичности всіх жителів України. Для цього державна політика та співзвучні з нею зусилля громадянського суспільства повинні спрямовуватися на промоцію ідеї української нації як політичної спільноти різномовних і різнокультурних (за походженням), проте рівноправних громадян, зі спільним мовно-культурним ядром, спільними «європейськими» цінностями та, відповідно, спільною візією майбутнього.³⁰

Важливим питанням для дискусій у середовищі українських науковців є зіставлення між етнічною та національною ідентичністю, зокрема у постсовєцьких державах, до яких належить і Україна. Наприклад, політологиня Лариса Нагорна вважає, що ці дві категорії взаємопов'язані і якщо від національної ідентичности від'єднати етнічну як самостійну

²⁹ Лук'яненко, Левко. Українська державність: політичний проєкт чи воля народу? [Електронний ресурс]. День. — 2012. — №18. — Режим доступу: <https://day.kyiv.ua/article/polityka/ukrayinska-derzhavnist-politychnyy-proekt-chy-volya-narodu>

³⁰ Рябчук, Микола. Долання амбівалентности. Дихотомія української національної ідентичности — Історичні причини та політичні наслідки. — Київ: ІПіЕНД ім. І.Ф. Кураса НАН України, 2019. — С. 229.

категорію, то для першої лишається лише дві ніші: перша - в яку вкладаємо поняття «національна свідомість» (це не обов'язково ідентифікація себе з певним етносом, а демонстрація прихильності до національних цінностей); друга - виникає внаслідок усвідомлення особою чи групою спільності долі, а свій головний прояв знаходить у горизонтальній ідентифікації членів спільноти як співгромадян.³¹

Окремі із авторів наполягають на практичному збігу вказаних термінів. Зокрема, історик Олег Рафальський та філософ і політолог Зореслав Самчук переконані, що «здебільшого поняття етнічної та національної ідентичності вживають як синонімічні. Однак, на відміну від етносу, нація – це те, що дано людині не від народження, а внаслідок власних зусиль і особистого вибору... Якщо етнос не вибирають, то націю вибрати можна».³²

На думку Рафальського й Самчука, базовим фактором впливу на актуалізацію етнічної ідентичності є конкуренція, оскільки «етнічна ідентичність постає категорією, яка віддзеркалює усвідомлення своєї належності до певної етнічної спільноти. Вона набуває значущості й відверто загострюється здебільшого тоді, коли дві та більше етнічні групи взаємодіють і конкурують між собою. Натомість для етнічно гомогенного суспільства (наприклад, японського, монгольського, угорського, болгарського, португальського) це поняття втрачає інструментальну доцільність».³³ З огляду на вказане, етнічність характеризується виразними змістовними ознаками лише за умов компаративного аналізу й комунікації, оскільки винятково у процесі зіставлення однієї етнічної групи (етнічного «Ми») з іншою (іншоетнічним «Вони») етнічний чинник представляється найбільш виражено і специфічно.³⁴

³¹ Нагорна, Лариса. Категорія національної ідентичності в сучасній етнополітології. Наукові записки: Збірник. — Київ: ІПіЕНД, 2012. — Вип. 6. — С. 3-11. — (Серія «Політологія і етнологія»).

³² Рафальський, Олег. Цивілізаційні перехрестя сучасного суспільства / Олег Рафальський, Зореслав Самчук // монографія. — Київ: ІПіЕНД ім. І. Ф. Кураса НАН України, 2018. — С. 483.

³³ Там само. С. 460.

³⁴ Там само. С. 448.

Вартим уваги є підхід зазначених авторів до інструментального значення природи етнічної ідентичності. Вони переконані у тому, що знання особливостей і закономірностей етнічної картини світу сприяє знаходженню механізмів формування гармонійного поліетнічного суспільства. Вивчення етнічної картини світу дозволяє розкрити особливості і своєрідність мислення представників того чи іншого етносу, розширити уявлення про процеси адаптації і соціалізації, виявити внутрішні механізми розвитку етносу і його культури.³⁵

Насамкінець, підсумовуючи позицію Рафальського й Самчука щодо етнічної ідентичності, слід наголосити, що відповідно до рівня ідентифікації з етнонаціональними групами основними формами етнічної ідентичності являються:

- моноетнічна, яка представляється ототожненням індивіда з певним етносом;
- біетнічна, у рамках якої відбувається одночасна ідентифікація людини з двома етнічними спільнотами;
- маргінальна (амбівалентна), коли існують ускладнення з ідентифікацією власної етнічної приналежності.³⁶

Підсумовуючи визначення національної ідентичності та її рис і компонентів, слід вказати, що обов'язковою умовою знаходження національною ідентичністю форми держави є наявність єдиних для певної нації політичних, економічних, інформаційних, освітніх та інших інституцій. Політика формування національної ідентичності використовується державними інституціями як інструмент формування сфери комунікації між різними носіями окремих політичних переконань та уподобань. Процеси щодо утвердження національної ідентичності вимагають спланованих і тривалих у часі дій держави, що також мають спиратися на відповідну точку зору населення.

³⁵ Там само. С. 450.

³⁶ Там само. С. 461.

Держава сприяє формуванню національної ідентичності. Саме завдяки державі виділяються політичні концепти «ми» і «вони», що є основою національної ідентичності. Створення і розвиток компонентів національної ідентичності є важливою практикою державотворчих процесів, націленою на забезпечення відносної однорідності і лояльності населення у контексті забезпечення національної єдності.

Відчуття власної національної ідентичності є одним із базових факторів, які мотивують ту чи іншу поведінку. Жоден із представників нації не знає й ніколи не знатиме всіх своїх співвітчизників, однак між ними може існувати анонімна й символічна солідарність, яка особливо виявляється під час певних суспільно-політичних катаклізмів. Підтримка національної ідентичності забезпечується багатьма соціальними групами і громадськими об'єднаннями, а також державними інституціями.

Національну ідентичність неможна плутати з етнічною, яка є важливим інструментом у передачі культурного досвіду, завдяки якому особистість спроможна ствердити власне етнічне «Я» та артикулювати намір зберегти власні культурні цінності й традиції. Особливо, коли одна етнічна група оточена іншим етнічним середовищем.

Національна ідентичність є широким комплексом міжособистісних зв'язків та історичних уявлень, що формує базис самоідентифікації окремих осіб та груп людей з певною нацією. Складниками національної ідентичності є насамперед територіальний і політичний компоненти. Зі свого боку, етнічна ідентичність має низку інших компонентів, які ґрунтуються на закоріненій в історичній пам'яті сукупності антропологічних та культурно-символічних ознак, зокрема спільності походження, мови, релігії, традицій і звичайно ж харчування. В основному етнічна ідентичність обернена у минуле, оскільки апелює до «голосу крові», історичного досвіду та його інтерпретації у культурних практиках. З етнічною ідентичністю зокрема пов'язані психологічний склад і темперамент людей, які є представниками певного етносу.

Отже, теорія національної ідентичности перебуває у площині, дотичній до сфер кількох наук (історія, соціологія, політологія, психологія, філософія). Окремі компоненти матеріальної культури є складником етнічної ідентичности і вивчаються етнологією, культурологією, антропологією та суміжними науковими дисциплінами (зокрема це стосується традиційного харчування). Крім того, важливим є у ході формування концептуальних засад цього та інших досліджень етнічної й національної ідентичностей слідувати у фарватері світової наукової думки стосовно проблематики ідентичности, а не використовувати термінологію, пов'язану із совєцьким визначенням нації і усіх дефініцій, що пов'язані з нею.

З огляду на викладене, у світі ідентичностей вагоме місце в системі наукових досліджень певної нації, етнічної групи, регіону чи території займають студії стосовно такого важливого компоненту матеріальної культури як харчові уподобання. Вони є одним із концентрованих форм вираження не лише побуту, але й менталітету і характеру певного етносу як у повсякденному, так і ритуальному вимірах.

Варто наголосити на тому, що попри повсюдне вживання терміну «національна кухня» (яке, і я вживатиму в своїй праці), вона все ж є складником етнічної, а не національної ідентичности, особливо в контексті цього дослідження і української діаспори. Слід виділити стійку етнічну ідентичність мігрантів, котрі, приїжджаючи до нової країни, неохоче асимілюються з корінним населенням або стикаються з інституційними бар'єрами до асиміляції. У повній мірі вказане стосується і української діаспори у Північній Америці, традиційне харчування представників якої є одним із засобів збереження їхньої етнічної самобутности.

1.2 Національна кухня, як складник ідентичности

Дослідження і функціонування національної кухні, як компонента ідентичности, є великою й різноплановою темою. Ця проблематика може стосуватися медичних, психологічних, морфологічних, фізіологічних, біохімічних розвідок, а також етнографічних спостережень. Останні охоплюють вивчення фольклору, значного спектру археологічних джерел та письмових документів. Важливий компонент цієї проблеми стосується вивчення економічного устрою, торгівлі й фінансів.³⁷ Закономірним розвитком цієї проблематики має стати комплексний аналіз національної кухні, як одного із найбільш виразних складників ідентичности – до того ж не лише у вияві архаїки (минулого), але й і з точки зору сучасного функціонування і відродження ідентичности.

Процес приготування їжі та її споживання є своєрідним дійством, за допомогою якого людина усвідомлює себе часткою свого етносу, а отже відокремлює себе від інших, тим самим визнаючи свою ідентичність. Знайомство зі специфічними рисами національної кухні розглядається як один зі шляхів до розуміння окремих етносів.

Українська дослідниця культури харчування Олена Плюта відмічає, що науковці, зокрема й етнографи, виокремлюють кілька аспектів харчування, зокрема споживання (у рамках наук про фізіологію й дієтологію) й виробництво (у рамках фінансово-економічних та технічних дисциплін). Крім того, харчування також є одним із найважливіших чинників соціального життя людини, складник етно-релігійної й іншої (зокрема соціальної) ідентичности, яка зображує ціннісний аспект розвитку певної спільноти. Загалом, характерною рисою сучасної культури виступає принципова зміна ставлення до їжі, зокрема до тих трансформацій, які проходять у вказаній сфері у контексті впливу глобалізації. З огляду на вказаний чинник

³⁷ Плюта, Олена. Кухня як репрезентант гастрономічної культури в сучасному суспільстві. Питання культурології. — 2017. — Вип. 32. — С. 132.

харчування та національна кухня на усіх рівнях наукового пізнання вивчені досить нерівномірно.³⁸ Цю розвідку, з фокусом на кухню і національну ідентичність, можна так само віднести до малодосліджених тем, тим самим буде зроблено відповідний внесок у її розвиток. Крім того, функціонування української кухні в Канаді й США і є одним з прикладів глобалізації кухні.

Поглиблюючи оцінку Плюти, важливим вбачається те, що суспільство багатьох країн упродовж свого історичного розвитку проходить різні складні етапи ставлення до їжі – від простого елементу матеріальної культури, спрямованого на задоволення однієї з найважливіших фізіологічних потреб живої істоти (у харчуванні), до складного комплексу страв, як творів мистецтва із багатьма завданнями – від естетичних до обрядових (споживання їжі, як свято). Іншими словами, ці етапи ставлення до їжі показують зв'язок між фізіологічним і духовим, де їжа є об'єднувачим компонентом. Британський соціальний антрополог Едмунд Ліч (Edmund Leach), також звертає увагу на їжу, як на поєднання культурного (духового) і природного (фізіологічного): «Їжа є особливим посередником, бо, коли ми їмо, ми встановлюємо, у буквальному сенсі, пряму тотожність між нами (культурою) і нашою їжею (природою)».³⁹

Плюта у своїх дослідженнях торкається також важливого сучасного феномену, «наднаціональної» їжі, яка, передусім, репрезентує «третю культуру», яка здійснює досить неоднозначний вплив на аксіологічні орієнтації різних осіб. З одного боку, через неї багато людей здобувають можливість зрозуміти й інтерпретувати культурно «чужу» їжу. З іншої сторони, вона може спричинити провокації тих чи інших культурно обумовлених соціальних колізій. У такий спосіб «гібридна» їжа може містити значну кількість інгредієнтів з різних куточків світу, які є цілком

³⁸ Там само. С. 133.

³⁹ Leach, Edmund. *Culture and Communication*. — Cambridge: Cambridge University Press, 1976. — P.57.

функціональними в межах традиційних харчових практик певної країни, але не відповідають практикам харчування або культурі в інших країнах.⁴⁰

Звичайно, що у сучасному світі не випадає повною мірою стверджувати про «свою» чи «чужу» їжу. З поширенням туризму люди відвідують різні регіони багатьох країн світу й куштують традиційну їжу майже всіх народів. Беручи до уваги глобалізацію у сегменті торгівлі харчами, переважна більшість страв іншою національною кухнею може бути приготована будь-де. Наприклад, традиційні японські суші стали настільки популярними, що їх можна скуштувати чи не в кожній країні світу і на всіх континентах.

Інші українські науковці, зокрема соціолог Вадим Ніколенко, зазначають, що наявність певних знакових страв у багатьох випадках є одним із символів виникнення й розвитку національної самосвідомості. Яскравими прикладами є італійська, французька, турецька, грецька, тайська, японська та багато інших кухонь, які виявилися символами згаданих націй.⁴¹

Зазначене вище твердження видається цілком справедливим, особливо враховуючи те, що наведені науковцем нації (італійці, французи, турки, греки, японці тощо) характеризуються не лише видатними й всесвітньо відомими національними кухнями, але й іншими компонентами народної культури (зокрема фольклор, музика, архітектура), які нараховують тисячолітню історію і в комбінації все це тільки підсилює національну самосвідомість.

Ніколенко у своїй статті «Гастрономічна культура в процесах формування громадянської ідентичності: теоретичний огляд проблеми» стверджує, що культура харчування (гастрономічна культура) є феноменом суспільного життя, що у практичному контексті містить у собі, щонайменше, три складники:

- 1) кулінарний порядок приготування їжі;

⁴⁰ Плюта, Олена. Українська кухня в сучасному суспільстві. Культура України. Серія: Культурологія. — 2017. — Вип. 58. — С. 285.

⁴¹ Ніколенко, Вадим. Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір: дис. ... д-ра соц. наук: 22.00.01. — Дніпро, 2015. — С. 63.

2) соціальний порядок харчових практик;

3) гастрономічний дискурс (авторська мова, рефлексія) стосовно вказаних величин. Іншими словами, приготування певних страв і соціокультурна комунікація протягом їх споживання, може, з одного боку, розкривати секрети влаштування/змін суспільного життя, а з іншого, – фіксувати важливі/дієві маркери національної ідентичності.⁴²

Коментуючи цей підхід, важливо наголосити, що безсумнівно, культура харчування містить у собі два базових елементи – матеріальний і духовний, причому обидва вони є важливі для збереження ідентичності. Тоді як матеріальний компонент культури харчування формує фізичне здоров'я певної нації та задовольняє фізіологічні потреби, духовне тло має безпосередній стосунок до розвитку духу, «тонкого тіла» – традицій, звичаїв, культури повсякдення і свят.

Харчові традиції різних народів світу наразі користуються значною увагою науковців. Особливий інтерес до їжі, як до одного зі складників ідентичності, пов'язаний із повнішим і чіткішим зображенням традицій. Цей компонент є найбільш стійким і зберігається навіть за умов значної деформації решти складників етнічної ідентичності. Крім того, у рамках харчування формуються відповідні моделі, соціальні реальності, які видозмінюються разом зі зміною практик споживання їжі.⁴³

Цілісний аналіз особливостей харчування та впливу кухні на ідентичність здійснений у працях таких вчених як італійський історик Масімо Монтанарі (Massimo Montanari) та французький філософ Жан-Франсуа Ревель (Jean-François Revel), що досліджували це питання як з історичної, так і з етнографічної точок зору. Зокрема Монтанарі у своїй книзі «Голод і достаток. Історія харчування в Європі» аналізує еволюцію

⁴² Ніколенко, Вадим. Гастрономічна культура в процесах формування громадянської ідентичності: теоретичний огляд проблеми. Грані. — 2015. — № 7. — С. 47.

⁴³ Набруско, Ірина. Імперативний характер гастрономічних практик в рамках соціального простору сучасної людини. Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Соціологія. — 2016. — Вип. 1. — С. 12.

особливостей харчування в Європі, починаючи з III по XX століття.⁴⁴ Ревель своєю чергою в розвідці «Кухня та культура: Літературна історія гастрономічних смаків від Античності до наших днів»⁴⁵ вивчає особливості традицій (національних і регіональних) харчування від Стародавньої Греції часів Перикла, періоду імператорського Риму, до Середніх віків та відкриття Нового Світу, звідки європейську кухню збагатили нові продукти. Крім того, робиться акцент на тому, яким саме чином європейські національні кухні ґрунтувалися на народних традиціях.

Гастрономія - це вивчення взаємозв'язку між їжею та культурою і насамперед суспільне явище, яке здійснює значний вплив на людину. Отже, гастрономія є продовженням певного соціального й культурного контекстів. Зокрема, Ніколенко, щодо цього, наводить точку зору німецького філософа й соціолога Георга Зімеля (Georg Simmel), котрий переконаний, що спільна трапеза, яка є банальною, на перший погляд, подією, входить до галузі суспільної взаємодії та у такий спосіб набуває надособистісної ролі, а у різні епохи вона формувалася як значна й велика соціальна цінність та забезпечувала регламентування окремих заборон і табу, які стосувалися осіб, котрі брали участь у спільному застіллі. У такий спосіб в культурному просторі були сформовані вкрай важливі норми соціальної інтеракції, а також життєзабезпечення, що сприяли вирішенню значного числа нагальних проблем різного ґатунку. Паралельно із цим трапеза, в різних культурах і етносах, як роз'єднувала, так і об'єднувала процеси солідаризації усередині соціальної групи. Отже, харчування визначало межі між своїми й чужими.⁴⁶ У сучасному ж суспільстві культура харчування радше об'єднує, аніж роз'єднує різні культури та етноси. Адже здебільшого спільна трапеза в усі часи була важливим об'єднавчим фактором.

⁴⁴ Montanari, Massimo. *Der Hunger und der Überfluß: Kulturgeschichte der Ernährung in Europa*. — München: Beck, 1995. — 251 S.

⁴⁵ Revel, Jean-François. *Culture And Cuisine: A Journey Through The History Of Food*. — New York: Hachette Books, 1984. — 448 p.

⁴⁶ Ніколенко, Вадим. *Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір: дис. ... д-ра соц. наук: 22.00.01*. — Дніпро, 2015. — С. 45.

На переконання української історикині Лідії Артюх, основне етнічне навантаження несуть стійкі компоненти культури, що складають її каркас. Їжа власне і є одним з найбільш стійких, залежних від етнічних традицій таких компонентів. Серед факторів, що сприяють її стабільності, можна виділити напрями господарської діяльності людей та особливості природно-географічних умов. Також одночасно слід враховувати ту обставину, що їжа має тісний зв'язок із сімейним побутом та фактично просякнута консерватизмом культурно-побутових традицій.⁴⁷

Схожої точки зору дотримується і чеський соціолог Душан Янак (Dušan Janák), на думку якого наразі у культурі харчування формується тенденція у бік традиціоналізму. Національна специфіка харчування та приготування їжі не у всіх випадках має велике значення у щоденному раціоні, однак обов'язково зберігаються в якості елемента культури свят і гостювання. У цьому контексті культура харчування є засобом, що дозволяє виявити власну індивідуальність за умов динамічних міграційних процесів.

Янак також виділяє три компоненти харчування: 1) культурний компонент традицій харчування, демонструє не лише матеріальне, але й духовне та художнє життя певного етносу. Цей компонент вивчає святкові обряди, харчову символіку, заборони й дозволи пов'язані з готуванням їжі, а також вживанням певних страв; 2) соціальний компонент, вивчає значення їжі у соціальному розподілі етнічної групи, а саме у структурі сімейних стосунків у різні історичні періоди, спільних правилах гостинности, а також ритуалах зустрічі гостей тощо; 3) міжкультурний компонент демонструє роль культури харчування в спілкуванні представників різних етносів і культур у різні проміжки часу. Зокрема, вживання їжі у контексті діалогу представників різних етносів, за умов їхнього проживання на одній території.⁴⁸

⁴⁷ Артюх, Лідія. Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження. — Київ: Наукова думка, 1977. — С. 11.

⁴⁸ Janák, Dušan. Jídlo není jenom «něco k jídlu». Tradiční stravování a pokrmy jako součást regionální a národní identity ve vědomí a paměti současné společnosti. — Opava: Slezská univerzita v Opavě, 2020. — S. 31-36

Коментуючи вказану точку зору, слід зауважити, що багато дослідників відзначають вагому ритуальну роль їжі – причому не лише в минулому, але й в сучасності. Як і багато століть тому, практично жодне свято не обходиться без спільного споживання спеціально приготованої, смачної – не повсякденної їжі. Як правило, ритуальна роль їжі тісно пов'язана з релігійним контекстом культури харчування.

Повертаючись до питання глобалізації та уніфікації харчування, показовим є ставлення різних народів до цих процесів. Одні нації охоче сприймають такі іновачії, інші ж навпаки всіляко заперечують їх, аргументуючи це ледве не загрозою національній ідентичності. Як приклад, варто розглянути дві статті шведських та французьких науковців.

Шведські дослідниці Сесілія Солер (Cecilia Soler) і Майте Плазас (Maite Plazas) у своїй статті «Інтеграція етнічної їжі у шведські харчові ритуали. Культурна придатність тако» досліджують значення мексиканської страви тако для шведських споживачів. А також, розглядають взаємозв'язки між етнічною їжею та культурою харчування, з огляду на мінливість сучасних харчових ритуалів.

Дослідниці стверджують, що шведський харчовий ритуал п'ятничної вечері може бути у формі приготування та поїдання тако. П'ятнична вечеря – це той час, коли всі члени родини збираються після робочого тижня, коли кожен дотримувався свого графіка харчування та пропускав сімейну вечерю. Тако виконують всі наведені вище вимоги, оскільки вони швидко готуються, не обмежуючи членів сім'ї у часі. На думку Солер та Плазас, «неформальний та фрагментарний характер споживання харчів у сучасному суспільстві тріумфує у приготуванні та поїданні мексиканських тако».⁴⁹

Тако, як індивідуальна страва, багато в чому нагадує традиційну страву шведського столу. Вечеря з тако містить кілька страв і дозволяє охочим робити вибір між ними. Отже, Солер та Плазас вважають, що інтеграція тако

⁴⁹ Solér, Cecilia. Integration of ethnic food into Swedish food rituals. The cultural fitness of tacos / Cecilia Solér, Maite Creixell Plazas // *Appetite*. — 2012. — Vol. 58, Issue 3. — pp. 928-935.

дає можливість отримати нестандартну страву, яка економить час і відповідає структурі традиційного шведського святкового застілля. Важливим також є той факт, що Швеція посідає друге місце за популярністю латиноамериканської їжі в Європі, чим і пояснюється відкритість шведського суспільства до таких пропозицій. Тако добре поєдналися зі шведською культурою, що дозволило їм інтегруватися в неї.⁵⁰

Натомість американський соціолог Він Райт (Wynne Wright) і французький Алексіс Анес (Alexis Annes) у своєму дослідженні «Халаль у стравопісі?: суперечлива харчова політика та французька ідентичність у швидкоїжі» аналізують Францію, як націю з відмінною і всесвітньо відомою кухнею. Наголошують, на тому, що французька гастрономія відрізняється від інших своєю складністю та здатністю нав'язати себе іншим кухням як зразок досконалости. Вона визначається як висока кухня або як така, яка гідна збереження. Таке розуміння французької кулінарної майстерности виходить за межі звичайного гамбургера. Однак, саме «гамбургер був використаний для збереження священних ідеалів французького республіканізму з появою закладів швидкого харчування, сенс і ціноутворення звичайного гамбургера були перероблені відповідно до основних принципів французької ідентичности».⁵¹

Звичайний гамбургер став центром суспільного діалогу у 2009-2010 роках, оскільки нація почала знайомитися зі змістом і призначенням швидкоїжі, приготованої за стандартами халалья. За допомогою аналізу національних газет, Райт і Анес аналізують, як французькі медія описують впровадження гамбургерів халалья у стравопіси ресторанів швидкого харчування та бістро. Найбільш цікавими, особливо в контексті цього дослідження, були конструктивні аргументи противників таких нововведень. Вони вважають, що така страва є загрозою для самої суті французьких республіканських ідеалів. Харчі, а також їх виробництво і перероблення

⁵⁰ Там само.

⁵¹ Wright, Wynne. Halal on the menu?: Contested food politics and French identity in fast-food / Wynne Wright, Alexis Annes // Journal of Rural Studies. — 2013. — Vol. 32. — pp. 388-399.

відіграють важливу роль у формуванні та збереженні національної ідентичності. Такі суперечки щодо тлумачення наявної проблеми дають важливу інформацію для подальшого розуміння харчових меж спрямованих на зміцнення національної ідентичності.⁵²

Аналізуючи дві вищезазначені статті, можна простежити ставлення різних народів до змін у харчуванні та інтеграції «чужого» складника й відповідно глобалізації. Ймовірно одні національні кухні є більш відкритими (як шведська), інші ж менш (як французька), що обумовлено історичними, кліматичними та іншими причинами. Можна зробити припущення, що шведська кухня є більш відкритою, бо не така багата інгредієнтами через особливості клімату чи торговельних зв'язків. Тим самим, ймовірно, пояснюється відкритість шведів до інших кухонь і готовність інтегрувати деякі страви, навіть у такий традиційний обряд, як родинна вечеря, на рівні з іншими шведськими традиційними стравами.

У контексті міграції, певні прояви гастрономічної ідентичності спроможні як пришвидшити, так і стримувати динаміку формування національної ідентичності. Шляхом умовного «гастрономічного посередництва» ідентичність може, як змінюватися, так і характеризуватися перманентним характером. Отже, після переїзду до іншої країни/культури людина може підтримувати зв'язок зі своєю батьківщиною. Як стверджує Ніколенко, у багатьох аспектах життя можна виявити прояв маркерів гастрономічного, що з огляду на соціальну взаємодію впливають на ціннісні орієнтації й моделі поведінки людини. У такий спосіб актуальна гастрономічна символіка й окремі гастрономічні символи спроможні формувати й підтримувати непорушний зв'язок людини з власною батьківщиною, а також долати кризу ідентичності.⁵³

Коллективне харчування та виокремлення типових харчових уподобань певної нації є окремим соціальним дійством, де гастрономічні маркери в

⁵² Там само.

⁵³ Ніколенко, Вадим. Гастрономічна культура в процесах формування громадянської ідентичності: теоретичний огляд проблеми. Грані. — 2015. — № 7. — С. 46-47.

окремих випадках посилюють почуття власної ідентичности, а отже сприяють об'єднанню й солідаризації соціальної спільноти. Кількісний та якісний склад харчування є також чітким індикатором таких важливих речей як матеріальний добробут, здоров'я населення, природно-кліматичних умов його проживання, соціальних, міжетнічних відносин тощо. Скільки, як часто готувати й споживати їжу та напої, якими вони є – це все визначається соціально-економічним та культурним становищем населення певної території, що й вивчається в етнографічних дослідженнях.

Загалом, попри значне число розвідок щодо сфери харчування, вказана проблема усе ж лишається не до кінця вивченою. Зокрема, потребує глибшої уваги проблематика змін національної кухні та ставлення до неї під впливом глобалізації. Важливим було б вивчення такого аспекту, як кухня діаспор у різних регіонах світу, де компактно мешкають представники якогось етносу, які у певний історичний період переселилися зі своєї батьківщини.

Отже, національна кухня являє собою харчові уподобання нації, які проявляються у споживанні певних страв і харчів, які є специфічними для певної місцевости. Вказані уподобання є досить стійкими й розподіляються між усіма носіями певної культури. Національна кухня у багатьох випадках представляється як історично обумовлена. Водночас регіональна кухня має локальний характер і ґрунтується насамперед на доступних харчах і звичайних способах їх обробки. На сучасному історичному етапі гастрономічна культура видозмінюється, а отже формується гастрономічна відкритість держав і народів, а у харчових практиках формується «наднаціональна» чи уніфікована форма їжі.

Особливого значення матеріальна культура, пов'язана із харчуванням, набуває для українців діаспори, які у багатьох країнах дотримуються традицій своїх предків і зберігають риси побутової культури, характерні для України. Водночас так само слушно, що втрата гастрономічної автентичности є індикатором швидкої втрати своєї ідентичности.

Говорячи про зіставлення національної та етнічної ідентичності й кухні, необхідно додатково наголосити на тому, що традиційна кухня є складником насамперед етнічної ідентичності. Тоді як національна ідентичність насамперед пов'язана з державою, відомий широкому загалу вираз національна кухня власне стосується питання етнічної ідентичності.

1.3 Українська кухня: історія і характерні особливості

На сучасному етапі розвитку України важливого значення набуває розвиток національної культури. Протягом років державної незалежності відбувається не лише науково-дослідне осягнення величезного історичного спадку самобутніх традицій, але й втілення цих традицій у повсякденність українців.

Означені тенденції, чи не найбільше стосуються традицій, які належать до галузі культури харчування. Аналогічні процеси повною мірою торкаються і такого складного явища, як традиції приготування повсякденних і святкових страв етносів, що мешкають в Україні, насамперед українського.

Українська кухня має давні традиції, які й сьогодні відображені в кулінарних практиках та улюблених смаках. Водночас вона невпинно розвивається і змінюється. Уявлення українців про смак, свіжість і красу страв є наслідком багатовікового досвіду, усталених у локальних громадах норм.⁵⁴

Першим системним джерелом і разом із тим першим намаганням тематичного етнографічного дослідження щодо української народної їжі є розділ книги відомого українського історика й етнографа середини ХІХ ст. Миколи Маркевича «Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян». Вказані відомості характеризуються описовим характером і зводяться до переліку відмінних народних страв.

1840-і роки ознаменувалися відкриттям університету в Києві, до якого перемістився осередок української етнографії.⁵⁵ У Київському університеті склався гурток аматорів етнографії на чолі з істориком і етнографом Михайлом Максимовичем. Особливо активно процес збору відповідних етнографічних матеріалів на території підросійської України, здійснювався у

⁵⁴ Україна. Їжа та історія / Олена Брайченко та ін. — Київ: izhak, 2021. — С. 15-17.

⁵⁵ Горленко, Володимир. Нариси з історії української етнографії. — Київ: Наукова думка, 1964. — С. 135.

рамках діяльності Російського географічного товариства, до складу якого у статусі дійсного члену входив і Максимович.⁵⁶

Почесне місце серед дослідників української етнографії, зокрема традицій харчування посідає літературознавець, етнограф, історик Борис Грінченко, що, як відзначав політичний та громадський діяч В'ячеслав Чорновіл, виділявся «серед другого пошевченківського покоління ... світоглядною послідовністю, болісно загостреним чуттям національної та соціальної кривди, якимсь аж фанатичним творчим горінням, невичерпною працьовитістю».⁵⁷

Етапами дослідницької фольклористичної діяльності Грінченка у різних регіонах України є:

- збирання народної творчості;
- реалізація особистих контактів з науковими організаціями й фольклористами;
- систематизація зібраних матеріалів та формування наукових збірників і покажчиків.

Протягом усього життя Грінченко записував і видавав народні пісні, казки, легенди, перекази, приказки, організовував їх збирання численними кореспондентами з усієї України, виховував збирачів-фольклористів, редагував етнографічні збірники, своєрідно продовжуючи діяльність Південно-Західного відділу Російського географічного товариства, що припинив своє існування 1876 року у зв'язку з виходом Емського указу про заборону української мови. Його фольклористичний доробок складають рецензії, статті, а також різноманітні художні обробки, переспіви народних творів, популярні жанрово-тематичні збірники усної словесності для масового читача.⁵⁸

Про невтомну діяльність Грінченка з організації збирання фольклорних матеріалів свідчить його листування з кореспондентами народної творчості:

⁵⁶ Там само. С. 164.

⁵⁷ Козар, Лідія. Борис Грінченко як фольклорист. — Київ: Видавничий центр ІПК ДСЗУ, 2005. — С. 3.

⁵⁸ Там само. С. 4.

учителями, священниками, сільськими активістами, колишніми учнями. Здійснюючи акцент на наукових доробках Грінченка, де йшлося про народне харчування, слід насамперед зосередитися на історичному джерелі кінця XIX сторіччя, – «Словарі української мови».⁵⁹ Зазначений словник містить понад 68 тисячі статей, інформація щодо яких черпалася у традиційному побуті українців, зокрема у сфері народного харчування. Як зазначають сучасні дослідники творчості Грінченка, зокрема дослідниця історії української кухні Марина Волошинова, у словнику міститься понад 360 назв харчів (включно з напоями), які можуть бути розподілені за такими категоріями:

- 77 фіксацій – назви страв з описом їхніх компонентів та рецептів приготування;
- 73 – назви напоїв;
- 53 – вироби із тіста;
- 48 – назви хліба;
- 43 – набіл;
- 23 – назви обрядових страв;
- 20 – страви із м'яса;
- 13 – назви круп'яних страв;
- 9 – перші страви;
- 8 – назви тваринного жиру.⁶⁰

Доробок науковця важливий саме концентрованим вираженням не лише назв харчів і страв у літературній українській мові, але й у говірках і регіональних діалектах.

В українській етнографічній науці в період до появи української державности було обмаль фахових праць, присвячених народній їжі та стравам. Окремі розділи етнографічних розвідок, де відбувається намагання дослідити це питання, з'являються ще із середини XIX сторіччя. Традиційний розподіл матеріалів на джерельну базу та наукові праці тут вельми умовний,

⁵⁹ Словарь української мови: у 4 т. / За ред. Бориса Грінченка. — Київ: 1959. — Т. 1 – 4.

⁶⁰ Волошинова, Марина. Репрезентація лексики на позначення напоїв у Словнику української мови Бориса Грінченка. Мовознавчий вісник. — 2015. — Вип. 20. — С. 99.

оскільки переважна більшість досліджень XIX – початку XX століть має насамперед описовий характер.

Серед перших спроб наукового висвітлення проблеми народної їжі й харчування можна виділити замітку представника української інтелігенції Миколи Левченка «Несколько данных о жилище и пище южноруссов», де пропонується ґрунтовна характеристика харчування селянства у ході постів (тут докладно описуються харчові заборони) і протягом свят, визначається залежність традиційного харчування українців від сезонності й частини дня тощо.

Деякі етнографічні матеріали, зокрема про народну їжу, публікувалися у період кінця XIX – початку XX століть у фахових журналах з питань етнографії («Этнографическое обозрение», «Живая старина»), різних статистичних земських збірниках, газетах та журналах на літературно-історичну тематику.

Широкого кола питань матеріальної й духовної культури українського народу кінця XIX століття торкався фольклорист, літературознавець і етнограф Микола Сумцов. Його праці «Культурные переживания», «Хлеб в обрядах и песнях», «Религиозно-мифическое значение малорусской свадьбы»⁶¹ базуються на глибокому знанні матеріалу і відзначаються широкими науковими узагальненнями.

З інших видатних етнографічних праць, присвячених питанням матеріальної культури сільського населення України, можна назвати роботу антрополога й етнографа Хведіра Вовка «Етнографічні особливості українського народу»,⁶² один з розділів якої присвячений народній їжі. Це перша спроба типологічного аналізу української народної їжі, зокрема її регіональних особливостей.

⁶¹ Сумцов, Николай. Культурные переживания. – Киев: Киевская старина, 1889.; Сумцов, Николай. Хлеб в обрядах и песнях. – Харьков: Тип. М. Ф. Зильберберга, 1885. — 140 с.; Сумцов, Николай. Религиозно-мифическое значение малорусской свадьбы. – Киев: Киевская старина, 1885. — 20 с.

⁶² Вовк, Хведір. Студії з української етнографії та антропології. – Київ: Мистецтво, 1995. — 336 с.

Українські етнографи середини XIX – початку XX століть наголошували на побожності українських селян і суворому дотриманні посту. Такої ж думки були іноземці, які відвідували Україну тоді. Так, французький етнограф і лікар Домінік П'єр де ля Фліз (Dominique Pierre de la Flise) відзначав, що селяни навіть у північних регіонах, де постувати важче, ніж у південних, звикли відмовляти собі в скромній їжі, чітко дотримуючись традиційних постів. До того ж, як підкреслював медик, постів дотримувалися всі, навіть хворі, вагітні жінки, літні люди, діти. І навіть дозвіл священника, який давав змогу хворим вживати скромну їжу під час посту, зовсім не діяв на селян, які воліли краще піти з життя, ніж не дотриматися власної віри, вживаючи заборонені продукти.⁶³

На початку XX століття першою спробою узагальнити матеріали з народної кухні українців стала праця дослідниці Зіновії Клиновецької «Страви й напитки на Україні».⁶⁴ У цій розвідці представлений значний обсяг (близько 1000) рецептів страв із різних регіонів України.

Деякий внесок у дослідження особливостей харчування українців здійснила совєцька наука. Водночас в окремих працях совєцького періоду питання їжі, харчування та народної кулінарії були тісно пов'язані із соціально-економічним становищем селянства, складними проблемами матеріальної та духовної культури. Проблема їжі й харчування висвітлювалася також дослідниками українського побуту, що торкалися цих питань у зв'язку з іншими проблемами.

У совєцькій Україні етнографічні студії проводилися науковцями в межах народознавчих установ. На початку 1930-х років XX століття діяльність багатьох установ зійшла нанівець, що пояснювалося наступом на духовну культуру українського народу у вигляді здійснення ідеологічного терору і фабрикування політичних процесів проти вітчизняної інтелігенції.

⁶³ Ігнатенко, Ірина. Етнологія для народу. Свята, традиції, звичаї, обряди, прикмети, вірування українців. — Харків: Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», 2016. — С. 242.

⁶⁴ Клиновецька, Зіновія. Страви й напитки на Україні. Видання репринтне. 3 видання: Київ - Львів. 1913 р. — Київ: Час, 1991. — 218 с.

Знищивши наявні етнографічні наукові заклади, совєцька влада заснувала нові. Серед таких у Києві в 1936 році був започаткований Інститут українського фольклору АН УРСР. Починаючи з 1960-х і до кінця 1980-х років минулого століття результати етнологічних досліджень систематизували у фахових виданнях («Народна творчість та етнографія» та інші).

Автори, що досліджували харчування українців у совєцький період, прагнули втілити в життя марксистську настанову про те, що речі, зокрема харчі, є предметом етнографічного вивчення не самі по собі, а як прояв певних суспільних стосунків, як прояв певних соціальних обставин і умов, як засіб соціального роз'єднання і соціального єднання. Зокрема це стосується розвідок про громадський побут українського селянства (через заідеологізовані прокомуністичні позиції).⁶⁵

Суттєвим внеском у дослідження української кулінарії, її джерел та особливостей розвитку стала монографія історикині Лідії Артюх «Українська народна кулінарія». Це історико-етнографічне дослідження є комплексною спробою дати опис і класифікацію як щоденної, так і святково-обрядової їжі українського селянства другої половини ХІХ – початку ХХ століття, проаналізувати її соціальні функції, показати тенденції розвитку їжі та харчування на сучасному етапі. З цією метою досліджувалась залежність харчів від соціальної структури суспільства та станових відмінностей, природного середовища і господарських занять, етнічних традицій і культурних взаємозв'язків. Аналізувалися зв'язки форм харчування та видів їжі з обрядовістю в цілому, зокрема з релігійними віруваннями.⁶⁶

Вагомий внесок у вивчення календарної обрядовості, також і у сфері харчування, мали комплексні етнологічні дослідження окремих

⁶⁵ Кувеньова, Олександра. Громадський побут українського селянства. — Київ: Наукова думка, 1966. — 135 с.

⁶⁶ Артюх, Лідія. Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження. — Київ: Наукова думка, 1977. — 139 с.

етнографічних регіонів України, що здійснювалися Інститутом мистецтвознавства, фольклору та етнології імені Миксима Рильського.⁶⁷

З 1991 року почався новий етап у вивченні культури харчування українців, що чітко проявляється у періодиці та наукових матеріалах. Виходить низка монографічних досліджень, присвячених українській етнології загалом,⁶⁸ а також видаються роботи науковців української діаспори.⁶⁹ У 1993 року вийшла книга «Українська стародавня кухня» (упорядник Тетяна Шпаковська).⁷⁰ У 2007 року вийшла друком монографія Лідії Артюх «Традиційна українська кухня в народному календарі», де було описано 300 рецептів страв від XVIII століття до нашої доби.⁷¹

Серед сучасних видань з історії української кухні варте уваги видання історикині Олени Брайченко та колективу авторів «Україна. Їжа та історія», видання розповідає про українську кухню як культурне надбання і частину нематеріальної спадщини України, а також містить рецепти та ілюстрації до них від відомих українських кухарів.⁷² Не менш цікавим є видання історика Олексія Сокирка «Кулінарна мандрівка в Гетьманщину», яке є не лише дослідженням з історії гастрономії Гетьманщини середини XVII–XVIII століть, а й спробою подивитися крізь неї на ширший контекст епохи: їжу як маркер соціального статусу, заможности, освічености, культури, моди.⁷³

В основі методики роботи дослідників культури харчування українців традиційно є сукупність методів збору і пошуку інформації, що застосовуються в етнографічному дослідженні. Крім того, науковцями

⁶⁷ Бойківщина: Історико-етнографічне дослідження / За ред. Юрія Гошко. — Київ: Наукова думка, 1983. — 338 с.; Гуцульщина. Історико-етнографічне дослідження / За ред. Петра Арсенича. — Київ: Наукова думка, 1987. — 471 с.; Етнографія Києва і Київщини. Традиції і сучасність / За ред. Володимира Горленка. — Київ: Наукова думка, 1986. — 271 с.

⁶⁸ Пономарьов, Анатолій. Українська етнографія. — Київ: Либідь, 1994. — 317 с., тощо.

⁶⁹ Сосенко, Ксенофонт. Різдво-коляда і щедрий вечір. — Київ: Український письменник, 1994. — 286 с.; Воропай, Олекса. Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис. — Київ: Оберіг, 1993. — 590 с.; Килимник, Степан. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. — Київ: Обереги, 1994. — Кн. 1. 395 с.; Кн. 2. 525 с.

⁷⁰ Українська стародавня кухня: довідник / Упорядник Тамара Шпаковська. — Київ: Спалах, 1993. — 238 с.

⁷¹ Артюх, Лідія. Традиційна українська кухня в народному календарі. — Київ: Балтія-Друк, 2007. — 232 с.

⁷² Україна. Їжа та історія / Олена Брайченко та ін. — Київ: izhak, 2021. — 288 с.

⁷³ Сокирко, Олексій. Кулінарна мандрівка в Гетьманщину. — Київ: Темпора, 2021. — 272 с.

використовувалися і низка методів історичного дослідження, зокрема ретроспективний аналіз, компаративний аналіз тощо.

Кухня українців як стародавньої землеробської нації формувалася упродовж тривалого періоду і звичайно зазнавала впливу низки технологічних змін. Крім того, на номенклатуру страв безпосередній вплив чинили традиції й вірування, які на землях України беруть свої джерела ще з дохристиянських часів. Власне ці та інші фактори безпосередньо позначилися на формуванні не лише культури харчування, але й відповідної лексики, яка позначала їжу.⁷⁴ Водночас із назв видів їжі можна зрозуміти: наскільки та чи інша страва є архаїчною або новою, наскільки вона є автохтонно українською чи запозиченою від інших народів.⁷⁵

У сучасний період дослідження дозволяють виявити не лише співвідношення їжі рослинного та тваринного походження у раціоні населення України певного історичного періоду, але й такі компоненти матеріальної та духовної культури як кулінарні концепти, регіональні відмінності у ставленні до харчів, а також смакові уявлення.⁷⁶

Після багатомісячної історії формування українська національна кухня характеризується наявністю страв як тваринного, так і рослинного походження (харчі не лише землеробства і скотарства, але й виноградарства, бджільництва, збиральництва, рибальства та мисливства). До того ж ще з часів трипільської культури співвідношення тваринних білків і вуглеводнів у землеробського населення України було подібним, що свідчить про порівняно високий рівень якості харчування – причому не лише заможних верств населення, але й пересічних мешканців.⁷⁷

Загально відомо, що базисом харчування українців традиційно був хліб і борошняні вироби. Саме із ними завжди пов'язувалося щастя родини, хліб

⁷⁴ Бурнос, Євгенія. Традиційна народна їжа в етнографічних і лінгвістичних дослідженнях. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвуз. збірник наук. праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. — Дрогобич, 2021. — Вип. 38. — С. 111.

⁷⁵ Там само. С. 111.

⁷⁶ Там само. С. 113.

⁷⁷ Глушко, Михайло. Історія народної культури українців. — Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2014. — С. 348.

був необхідним атрибутом певних сімейних і господарських ритуалів. Якісні характеристики борошняних виробів були пов'язані з умовами приготування й рецептурою тіста, видами борошна, формами випікання тощо. Різновидами хліба, як відомо, були коровай, паска, карачун, причому їх випікання мало супроводжуватися певними ритуалами, порушення яких було неприпустимим. Назв українських борошняних виробів безліч (із різних видів тіста) – бублики, вареники, галушки, гречаники, коржі, лемішки, паляниці, пампушки, шулики тощо.

Одними із перших страв, які супроводжували українців на всіх етапах його етногенезу, були каші. Спочатку зерна злакових культур зазнавали часткового смаження, подрібнення у ступі чи розтирання зернотеркою з подальшим споживанням у змоченому вигляді. Надалі землеробське населення України навчилося готувати з обробленого збіжжя не лише каші, а й споріднені страви. Деякі дослідники зазначають, що у хронологічному вимірі каші могли передувати борошняним виробам.⁷⁸

Традиційна українська кухня, починаючи з раннього Середньовіччя, характеризувалася значним асортиментом каш – зокрема це були гречана, кукурудзяна, пшенична, пшоняна, ячмінна каші. Каша могла бути як рідкою, так і крутою, до неї могли додавати сало, олію, масло, молоко, іноді мед.

Зі значного переліку зернових культур, які культивувалися на теренах України, готували не лише каші, але й куліш та інші перші страви. До кашо-та юшкоподібних страв (кисіля чи жура, лемішки, чира, мамалиги, соломахи – мали різні назви у різних регіонах України) додавали шматки м'яса, сушену рибу, цибулю і картоплю. Зокрема, на переконання історика Михайла Глушка, понад тисячолітню історію (згадувався ще в 997 році у Лаврентіївському літописі) мав кисіль, що готувався із вівсяних зерен із додаванням хліба. Упродовж останніх століть кисіль виготовлявся із використанням не лише вівсяного, але й горохового, житнього, картопляного, пшеничного борошна.⁷⁹

⁷⁸ Там само. С. 367.

⁷⁹ Там само. С. 372.

Відомою українською стравою також була соломаха, яка отримала своє розповсюдження у Наддніпрянщині. Так само як і у куліша, її історичні коріння сягають середніх віків. Рецепт соломахи передбачав використання гречаного, пшеничного, пшоняного чи житнього борошна. До готової страви як правило додавали олію, масло, смалець.⁸⁰

Городина (буряки, боби, капуста, квасоля, морква) вживалися на землях України завжди – як гарніри до м'яса чи риби, або ж як самостійні страви. З них також готували овочеві супи, капустяки та інші регіональні перші страви.

Непересічне значення на столі українців мав і має борщ, який передбачає комбіновану теплову обробку значного числа (до двох десятків) компонентів страви із головним – столовим буряком. До того ж, попри наявність багатьох складників, саме смак буряків у традиційному українському борщі мав домінувати над іншими компонентами. Різновидом борщу є щавелевий (зелений) борщ. З назви зрозуміло, що він готувався навесні з молоді зелені, до якої додавали зварені посічені яйця й заправляли сметаною. Влітку готувався холодний борщ (холодник) із буряками, цибулею, вареною картоплею, зеленню, огірками.

Борщ — справді узвичаєна страва, яку можна побачити й на домашній кухні, й у вишуканому ресторанному стравописі. Є більше сотні варіантів його приготування.⁸¹ Культура приготування українського борщу увійшла до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України, а також до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, що потребує термінової охорони. Та все ж шлях до такого визнання був непростим і супроводжувався запеклою боротьбою із Росією, не просто за борщ як страву, а насамперед за борщ як елемент ідентичности.

У 2018 році на офіційній сторінці МЗС Росії з'явився допис: «Вічна класика, борщ - одна з найвідоміших і найулюбленіших російських страв і

⁸⁰ Там само. С. 374.

⁸¹ Україна. Їжа та історія / Олена Брайченко та ін. — Київ: izhak, 2021. — С. 43.

символ національної кухні».⁸² Після таких закидів в Україні здійнялася хвиля обурення, що є цілком логічно, з огляду на те, що борщ все ж походить з України. Після тривалих суперечок Україна оприлюднила наміри офіційно запатентувати борщ, як саме українську страву, не тільки на державному, а й на міжнародному рівні, що й успішно зробила. Очевидно, що така запекла боротьба з'являється не просто так, по-перше, протягом багатьох десятиліть совєцького колоніального панування — борщ, так само як і безліч страв інших народів, які входили до складу ССРСР, був внесений советами до совєцьких страв, що майже стерло важливість його походження. Неважливо в якому куточку ССРСР людина перебувала, в будь-якому совєцькому «общепіті» можна було знайти борщ, без особливої конотації, що це саме українська страва. По-друге, вся ця «війна за борщ», є нічим іншим, як привласненням і боротьбою за спадщину та ідентичність, про що влучно висловився американський історик Тімоті Снайдер (Timothy Snyder): «Росіяни досі не знають хто вони ... Росія не може розповісти історію про саму себе, тож ця історія ґрунтується на історії інших народів».⁸³ Перші згадки про борщ були знайдені саме на території сучасної України, тільки в Україні існує безліч регіональних різновидів його приготування, тільки в Україні борщ є невіддільною частиною фольклору. Існує безліч приказок і вірувань пов'язаних з борщем. Він став важливим елементом культури, оспіваний у піснях і описаний у казках. Його готують як обрядову страву на весілля, похорони, а також він є складником релігійних свят. Отже, вищезазначений приклад ідеально ілюструє важливість національної кухні (страв), як елементу ідентичності (ми й вони, наше чи не наше) й можна із впевненістю стверджувати, що борщ є невіддільним і чи не найважливішим складником саме української ідентичності. Цей приклад, також добре

⁸² [mid.ru \(@Russia\)](https://twitter.com/mid.ru). «A timeless classic! Borsch is one of Russia's most famous & beloved dishes & a symbol of traditional cuisine...» Twitter, 30 травня 2018. — [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://twitter.com/Russia/status/1134028707956436992>

⁸³ Video Address by Timothy Snyder, Historian, Richard C. Levin Professor at Yale University, at the Kyiv Security Forum. Kyiv Security Forum. 1 December 2021. — [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=DUvi7miIXU>

ілюструє те, що національна кухня є не тільки справою етнографічною, а й політичною.

Крім вище зазначених та інших традиційних страв до раціону українців, особливо заможних, орієнтовно з початком Нового часу (XVII століття) почали входити закуски, чай, а також іноземні алкогольні напої. Вищі верстви населення традиційно окрім основних також споживали додаткові страви, зокрема солодкі.

Упродовж XVIII століття до вжитку українців увійшли такі невіддільні компоненти сучасних страв як олія й гірчиця. Тоді ж почали вирощувати картоплю, кукурудзу, квасоллю, а у XIX столітті в Україні вже культивували цукрові буряки, гарбузи, помідори й баклажани. Як правило нові культури спочатку починали вирощувати на півдні країни (насамперед у Таврії), а потім вони «рухалися» до інших регіонів.

Популярність чисельних страв із картоплі (як простих, так і складних, у зокрема гарнірів до м'ясних і рибних страв) пов'язується із відносною простотою її вирощування та приготування. З картоплі також виготовляють крохмаль і патоку, а також киселі на крохмалі й солодке тісто на патоці.⁸⁴ Таке ж велике розповсюдження здобула і кукурудза, з якої готують мамалиги, каші, гойданки, кулеші, лемішки, книшики гуцульські, кукурудзяники, а також споживають вареною. Гарбуз, який також з'явився на українських землях історично нещодавно, використовується у кашах і різних тушкованих стравах. На зламі історичних епох (кінець XIX – початок XX століття) велике розповсюдження отримали макарони й вермішель.

Звертаючись до теми запозичень, слід відзначити, що, починаючи із князівських часів українською кухнею були сприйняті певні технологічні прийоми як центральноевропейських (Польща, Угорщина, Німеччина), так і східних кухонь. Зокрема, від тюркських етносів запозичене пасерування (смаження) овочів.⁸⁵ Говорячи про запозичення в українській кухні протягом

⁸⁴ Смоляр, В'ячеслав. Формування і розквіт української кухні. Проблеми харчування. — 2008. — № 12. — С. 66.

⁸⁵ Там само. С. 67.

останніх століть, можна навести приклади котлетоподібних страв з фаршу (з німецької кухні) та салатів і вінегретів (з багатьох західноєвропейських кухонь).⁸⁶

Протягом багатвікової історії співіснування і контактів українців з іншими народами (зокрема з поляками, турками, німцями, греками, угорцями) напряду або через їхнє посередництво, з'явилася велика кількість запозичень не лише у технологіях приготування чи адаптуванні деяких страв, а і безпосередньо у назвах деякої городини й харчів. Один із найбільших впливів тут зробили німецькі та тюркські народи. Через посередництво німецької мови (инколи австріцизмів) до української мови потрапили такі назви городини: картопля, редиска, редька, морква, мангольд, квасоля, шпинат, селера, петрушка, порей, цикорій, фенхель. Посередництвом тюркських мов з'явилися такі назви: баклажан, гарбуз, диня, кабак (кабачки), кавун, ревінь.⁸⁷

Зрештою ХХ століття, особливо його друга половина, ознаменувалося справді кардинальними змінами у засобах і методах приготування їжі, насамперед її теплової обробки. З поширенням електроенергії й побутового газу урізноманітнілася теплова обробка харчів: до печі додалася плита. У ширшому контексті, все ці зміни обумовлені процесами урбанізації. Те, що можна було приготувати у селі — стало неможливим у місті й люди були змушені перейти до нових методів приготування. Утім, звичайно, що приготування традиційних страв за архаїчними рецептами передбачає обов'язкове використання саме печі на дровах.

Слід додатково наголосити про важливість такого компонента системи харчування як обробка харчів для тривалого зберігання, тобто формування харчових запасів для подальшого приготування страв у майбутньому. Протягом ХХ століття домашнє квашення витіснили технології консервування городини і фруктів. Так само важливим чинником змін стала

⁸⁶ Там само. С. 66.

⁸⁷ Марченко, Тетяна. Граматичні особливості запозичених одиниць у назвах городніх культур. Вісник наукових праць: Кременецькі компаративні студії. — Кременець, 2019. — Вип. 9 - Т. 2. — С. 242-243.

поява холодильників, відповідно відпала потреба складніших процесів для тривалого зберігання харчів, навіть, якщо у людей не було льоху. Та на домашніх кухнях, особливо у сільській місцевості, зберігалися традиції квашення без використання оцту або інших консервантів, а лише за допомогою солі та природних приправ (хрін, листя вишні, парасольки кропу, часник, цибуля тощо).⁸⁸

Упродовж тривалого часу формувався уклад повсякденного вживання їжі. Як правило, українські селяни вживали їжу 5 разів на день: сніданок орієнтовно о 6-7 годині ранку, обід об 11-12 годині, полуденок о 14-15 годині, підвечірок о 18-19 годині й власне вечеря о 22-23 годині. З урбанізацією і переселенням до міст графік харчування зазнавав змін, стававши простішим – тричі, а іноді й двічі на день (на роботі – підприємствах, заводах – на обід чи полуденок вживали холодну їжу).⁸⁹

Говорячи про різні дискусійні питання у дослідженні української кухні в історичному вимірі слід вказати на такі з них:

- перервність чи безперервність кулінарної традиції між часами України-Руси й литовсько-польською добою;
- рівень взаємопроникнення етнічних кухонь на українсько-тюркському, українсько-румунському, українсько-угорському та українсько-польському пограниччях;
- відмінності між регіональними стравами у різних історико-географічних районах України.

Святкова їжа українців була безпосередньо пов'язана з циклом свят. Етнографічні дані, підсумовані народознавцем Василем Скуратівським, свідчать про те, що традиційно рік в українського народу розподілявся на два основні періоди: літо й зиму, з приводу чого можна казати про відсутність градації на чотири пори. До того ж залежно від регіону України певні традиції могли варіюватися, належачи в одних місцевостях – до пізнього літа,

⁸⁸ Україна. Їжа та історія / Олена Брайченко та ін. — Київ: izhak, 2021. — С. 23

⁸⁹ Смоляр, В'ячеслав. Формування і розквіт української кухні. Проблеми харчування. — 2008. — № 12. — С. 65.

а в інших вже до ранньої осені. Імовірно, що вказане залежало від природно-кліматичних особливостей певного регіону України.⁹⁰

Святкова їжа безпосередньо пов'язана з таким складним поняттям як обрядовість. Історик Анатолій Пономарьов оцінює обряд як систему традиційних умовних дій, які через образно-символічну форму передають установлені зв'язки людей із природою та поміж собою.⁹¹ Своєю чергою інший історик Валерій Горовий підкреслює, що специфічною рисою обряду є поєднання мистецьких різновидів, що дозволяє цілеспрямовано впливати не лише на розумові здібності учасників, але й емоційне сприйняття.⁹²

Відповідно до оцінок науковиці Ірини Ігнатенко, під обрядом розуміється відповідним чином оформлена, змодельована традиція, життєве соціальне явище, основу якого формує не вигадана штучно, а справжня за своїм характером походження подія. З того приводу й учасники цього дійства є реальними людьми, яких об'єднує обряд на підставі суспільно-побутових та родинних взаємостосунків. Отже, про художню вигадку не йдеться. Варто зазначити, що обряд також безпосередньо впливає на формування відповідного емоційного стану його учасників та сприяє створенню атмосфери психологічного піднесення.⁹³

Обряд – один з найважливіших елементів культури та одночасно й форма, покладена в основу традиційної народної культури, яка містить у собі набір необхідних культурних смислів та естетичну символіку архетипів. Фактично він є завершенням естетичного канону, притаманному кожній нації й виступає вирішальним складником, що забезпечує надання культурній традиції досконалости та остаточности у смисловому сенсі.

Щоб глибше зрозуміти суть і призначення обряду, доцільно порівняти його з феноменом звичаю (вони обидва, у поєднанні зі святом, репрезентують

⁹⁰ Скуратівський, Василь. Місяцелік: Український народний календар. — Київ: Техніка, 1993. — С. 19.

⁹¹ Пономарьов, Анатолій. Українська етнографія. — Київ: Либідь, 1994. — С. 33.

⁹² Нариси повсякденного життя радянської України в добу непу (1921-1928 рр.): колективна монографія: в 2 ч. / відп. ред. Станіслав Кульчицький. Ч. 2. — Київ: Інститут історії України НАН України, 2010. — С. 89.

⁹³ Ігнатенко, Ірина. Життєвий цикл людини у обрядах та віруваннях українців: Навчальний посібник для вищих навчальних закладів. — Київ: Інтелектуальна книга, 2015. — С. 78.

культурну традицію). Під звичаєм слід розуміти норми, які на основі їх засвоєння увійшли у вжиток: загальноприйнятий порядок, певний спосіб дій або широко визнана та усталена норма поведінки. Саме поняття має корені від слова «звикнути», тобто, звичаєво привчитися робити дещо, а також взяти на озброєння як звичку і повторювати такий порядок дій у різних сферах суспільного життя. Отже, обряд, як і інші складники традиції є елементом своєрідного збереження та подальшої передачі досвіду, фіксації життєвих порядків, контролю поведінки членів соціуму відповідно до певної нації та суспільної належності. Стосовно до звичаю, то він виявляється в ході трудової діяльності, у побутовій сфері, на рівні родинних стосунків, а також в процесі міжособистісного спілкування.⁹⁴

Варто вказати на те, що базовою функцією обряду є соціалізація, що дозволяє засобами символіки або певного роду дій висловити, надалі передати й чітко закріпити усталені для соціуму елементи соціокультурного досвіду (ідеї, норми, цінності, зразки поведінки) шляхом формування у його учасників відповідних емоцій та психологічних переживань.

Обряди й обрядовість пов'язані з відтворенням ідентичності. Мова йде про таку особливість ідентичності як її здатність впливати та визначати стиль життя великих колективів у межах як цілих етносів. Актуальним для дослідження у цьому контексті представляється зв'язок сімейної обрядовості та ідентичності людини.

Багато страв є безпосередніми елементами певних обрядів і звичаїв українців. Враховуючи визначальну роль хліба у землеробській культурі українців, слід розглянути саме борошняні та хлібні вироби – із подальшим детальним розглядом їх у контексті культури харчування української діаспори в США й Канаді. Хліб завжди був символом добробуту, багатства українців. У святах календарного циклу хліб символізував собою прихід весни, а також збирання врожаю восени.⁹⁵

⁹⁴ Глушко, Михайло. Історія народної культури українців. — Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2014. — С. 49.

⁹⁵ Герус, Людмила. Хліб у весняній обрядовості українців. Вісник Львівського університету. Серія історична. — 2012. — Вип. 47. — С. 147-78.

Зокрема, серед найрозповсюдженіших борошняних страв були пироги, вергуни, вареники, млинці із пшеничного й гречаного борошна. Останні, як зазначає народознавиця Людмила Герус, готували на українських землях на Масляну і повторювали окремі види хлібної їжі, яку споживали на низку інших сімейних і календарних свят і подій.⁹⁶

Водночас найбільш відомою хлібною стравою була паска, яку виготовляли на Великдень як найвизначніше християнське свято. Цей особливий обрядовий хліб має також назву бабка. Його як правило починали виготовляти у Чистий четвер і досить рідко у Страсну п'ятницю і/або Велику суботу. Звісно, що увесь перебіг приготування паски був видатною ритуальною дією, своєрідним синтезом як християнських, так і більш архаїчних язичницьких традицій – зокрема пов'язаних з одягом, в якому випікали зазначену страву, а також переліком осіб, котрі могли бути допущені до споглядання за обрядом приготування.⁹⁷ Звичайно, що визначальними обереговими властивостями також характеризувалося тісто для Великодньої паски.

Традиційно паска мала круглу форму (півкуля чи стовпець) і у загальних рисах набула такого вигляду наприкінці XIX – на початку XX століття, тобто у часи, коли відбувалася одна з хвиль переселенських міграцій з України до США й Канади.

Специфікою національної української кухні є, по-перше, панівне використання таких продуктів, як пшеничне борошно, буряк, капуста, гречана крупа, свинина, сало й деяких інших, по-друге, специфічні технології приготування їжі, як то комбіноване сполучення теплової обробки значного числа компонентів страви на фоні одного головного й визначального. Класичним прикладом зазначеного служить український борщ, де до буряка додають ще близько двох десятків компонентів, що не завдають шкоди буряковому смаку, а лише підкреслюють і відтіняють його.

⁹⁶ Там само. С. 158.

⁹⁷ Там само. С. 170.

Власне саме борщ, так само як і паска, можуть вважатися тими елементами матеріальної культури й харчування українців, які були пронесені через віки й континенти та відтворені в одному із субрегіонів розселення західної української діаспори – Північній Америці.

У багатьох країнах світу кожні наступні покоління нащадків українських мігрантів, навіть втрачаючи мову, зберігають традиції кухні своїх предків. У Північній і Південній Америках українці досі жартують, що всі їхні церкви та школи збудовано на продажах борщу, вареників і домашнього печива.⁹⁸ А отже, логічно буде розглянути історію та специфіку української кухні в північноамериканській діаспорі, щоби показати зв'язок ідентичности й кухні, чому і присвячений наступний розділ цього дослідження.

⁹⁸ Україна. Їжа та історія / Олена Брайченко та ин. — Київ: izhak, 2021. — С. 34.

РОЗДІЛ 2

ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ В ПІВНІЧНІЙ АМЕРИЦІ

2.1 Українська кухня у США

Як відомо, чисельність етнічних українців поза межами країни обчислюється мільйонами осіб і ця цифра зростає. Водночас немає актуальної інформації про точну кількість українців у самій Україні, оскільки останній перепис населення проводився ще у 2001 році, до того ж вся ця ситуація ще більше ускладнилася російським вторгненням у 2022 році. Відповідно орієнтовні показники чисельности українців у певній країні є відмінними від даних переписів, що проводилися упродовж останнього часу, через наплив біженців з України. Зокрема й на території країн Північної Америки, зростає кількість українців, з урахуванням нинішнього стану справ в Україні, зокрема, ця кількість зростає найбільше у Канаді, через доволі легку програму міграції. Крім того, невизначеним є точне число українців на окупованих Росією українських територіях (оскільки у цих регіонах також відбуваються процеси міграції, часом примусової).

Дослідники виділяють чотири хвилі міграції з території сучасної України до Сполучених Штатів, кожна з яких має свої особливості, зумовлені різними історичними й політичними контекстами. У відповідності до аналітичної схеми, запропонованої польським соціологом Пйотром Штомпкою (Piotr Sztompka) у дослідженні «Соціологія: аналіз суспільства» (Socjologia: analiza społeczeństwa), хвилі зовнішньої міграції формуються як економічними факторами, так і двома групами соціальних чинників – інституційними й дискурсивними. Відповідні інституційні реалії включають політичні, правові й організаційні особливості суспільств (на українських землях і в США), дискурсивні реалії стосуються уявлень, зобов'язань та цінностей мігрантів, які спонукали їх залишити свою батьківщину.⁹⁹

⁹⁹ Sztompka, Piotr. Socjologia: analiza społeczeństwa. — Kraków: Wydawnictwo Znak, 2002. — S. 156.

Отримання точних статистичних відомостей про хвилі української іміграції в США ускладнюються тим, що наприкінці XIX початку XX століття етнонім «українець» як такий не був поширеним і майже не вживався в офіційних документах. Крім того, у всіх звітах країн, що приймали українських мігрантів, їх ідентифікували за країною походження. Водночас під час трьох із чотирьох хвиль зовнішньої міграції з території сучасної України мігранти (попри те, що вони були етнічними українцями) часто називалися вихідцями з Росії, Австрії, Чехословаччини чи Польщі. Очевидно, це були вагомими негативними чинниками впливу на збереження української етнічної ідентичності.

Перша хвиля української іміграції до США охоплює період 1877-1914 років. Хоча поодинокі українці з'явилися в Америці ще за довго до того. Ба більше українські прізвища фігурували навіть у списках борців за незалежність проти британського панування (Війна за незалежність США, 1775—1783 років).¹⁰⁰ Масовий виїзд мігрантів в основному відбувався із Галичини, Буковини й Підкарпаття, які тоді входили до складу Австро-Угорщини й перебували у стані постійної економічної стагнації. Звичайно, що це мало безпосередній вплив на еволюцію харчової культури, зокрема 90% мешканців тієї частини України, яка входила до складу Австро-Угорщини, були селянами (їх було близько 1,2 мільйона осіб), 80% усіх селян Галичини мали земельні наділи менше ніж 5 гектарів (на Буковині таких наділів було 85% від загальної кількості, а на Підкарпатті — до 73%). У Східній частині Галичини лише 5% усіх селян мали наділ понад 10 гектарів, на Буковині також 5%, на Підкарпатті 10%. Близько 70 тисяч сільських дворів взагалі не мали землі й саме із цього соціального стану була більшість імігрантів до США.¹⁰¹

Початком масової міграції українців до США, як вже відзначалося, вважається 1877 рік, коли група українців-русинів із Підкарпаття приїхала

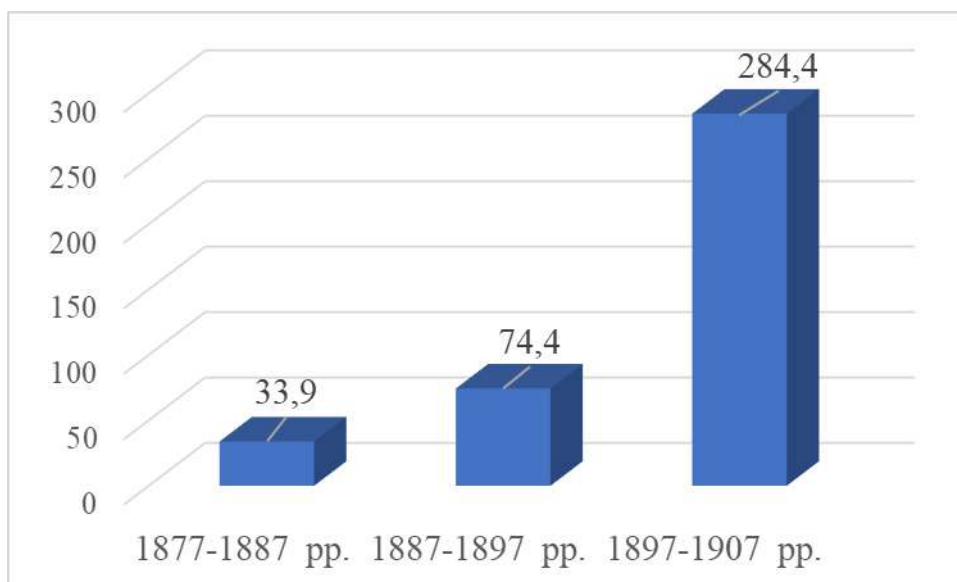
¹⁰⁰ Верига, Василь. Нариси з історії України (кінець XVIII - початок XX ст.). — Львів: Світ, 1996. — С. 363.

¹⁰¹ Качараба, Степан. Українська еміграція. Еміграційний рух зі Східної Галичини та Північної Буковини у 1890-1914 рр. / Степан Качараба, Микола Рожик. — Львів, 1995. — С. 50.

працювати на шахтах Пенсильванії. За підрахунками політичного і громадського діяча Юліяна Бачинського, протягом десятиріччя (з 1877 по 1887 рік) до Сполучених Штатів прибуло 33,9 тисяч українських імігрантів. У 1884 році в містечку Шенандоа (Shenandoah), штат Пенсильванія, виникає перше поселення українців – з організованим громадським життям і греко-католицькою церквою.¹⁰²

Таблиця 2.1

Динаміка переселення першої хвилі українців до США, тис.¹⁰³



Переважну більшість мігрантів (97% в 1905 році) становили вихідці із західноукраїнського регіону. З Галичини у період із 1900 по 1909 рік до США переселилося 113,7 тисяч осіб, а із Підкарпаття орієнтовно за той же період (1900-1907 рік) – 81,4 тисячі осіб.¹⁰⁴

Пересічний український мігрант тих часів був молодим хлопцем зі Східної Галичини, Буковини чи Підкарпаття, неосвіченим, не мав високої

¹⁰² Рогожа, Марія. Історія української діаспори. — Умань: ПП Жовтий О.О., 2011. — С. 41.

¹⁰³ Там само. С. 42.

¹⁰⁴ Там само. С. 42.

трудової кваліфікації, але був готовий до будь-якої низькооплачуваної роботи. Водночас імена перших відомих українських переселенців у США належали імігрантам з освічених прошарків – одним із них був Агапій Гончаренко (колишній монах Києво-Печерської Лаври, котрий змушений був покинути Російську імперію з політичних причин). Гончаренко приїхав до США у 1865 році й згодом став видавцем американської суспільної газети «Alaska Herald» і «Свобода» (першої україномовної газети в США).¹⁰⁵

Друга хвиля міграції українців охопила увесь міжвоєнний період і була обумовлена складним поєднанням політичних, соціальних і економічних причин. Для вказаної хвилі, очевидно, домінували фактори стимулювання, які повністю пояснювали міграційну поведінку. Частина українських переселенців не погоджувалася із совєцькою владою та ідеологією, також відбувався терор проти заможних прошарків селянства, купецтва, духовенства та інтелігенції, що змушувало до міграції. Велику частку мігрантів другої хвилі сформували прихильники визвольної боротьби за українську незалежність, учасники визвольного руху як у Східній, так і у Західній Україні.

Крім виражених політико-соціальних відмінностей від переселенців першої хвилі (вищий рівень грамотности та краща освіта, насамперед), іншою важливою зміною було те, що друга хвиля знаходила місця постійного проживання насамперед у містах. На відміну від багатьох інших етнічних спільнот українці не створювали закритих громад, схожих на гето (деяким виключеннями може слугувати хіба район Українське село (Ukrainian village) в Чикаго й Клівленді та Маленька Україна (Little Ukraine) в Нью-Йорку, але ці райони більше слугували все ж культурними осередками, а ніж гето). Багато хто з мігрантів мали достатньо освіти та соціальних навичок для професійного старту на новому місці. Серед мігрантів другої хвилі також було чимало політичних активістів і це стало причиною зміцнення

¹⁰⁵ The Ukrainians in America: 1608—1975. Compiled and Ed. by Vladimir Wertsman. — New York: Oceana Publications, 1976. — P. 2.

організаційної структури діаспори, незабаром виникли численні клуби, кооперативи, газети тощо. Після закінчення Другої світової війни абсолютна більшість мігрантів не повернулися до України й осіли у США на постійній основі.

Схожими тенденціями характеризувалися і мігранти вихідці з України до США третьої хвилі. Багато із новоприбулих були науковцями, священнослужителями, політичними й громадськими активістами. Характерним для третьої хвилі була політизованість причому за різними ідейними напрямками – від демократичного до радикально націоналістичного. Водночас усі вони забезпечили вагомий внесок у політичне, культурне й релігійне життя в українській діаспорі Сполучених Штатів. 1960-1970-ті роки позначилися приїздом до США окремих українських дисидентів — «шістдесятників».

Отже, перша та всі наступні історичні хвилі міграції з України до США дуже відрізняються за факторами мотивації, які змушували українське населення шукати кращого місця. Першу міграційну хвилю з України можна схарактеризувати як переїзд за землею і добробутом. Ця хвиля є гарною ілюстрацією важливості економічних факторів міграції й того, як міграційні рішення ухвалюються всім домогосподарством (навіть у випадках, коли лише одна особа переїжджала за кордон, це було настільки дорого, що гроші на це збирала вся родина). Натомість друга і третя хвилі міграції з України до Сполучених Штатів були насамперед вимушеними та глибоко політичними; найменше на них впливали економічні чинники та ухвалення рішень окремими домогосподарствами. Ці міграційні хвилі можна описати як переселення в пошуках життя та свободи. Така міграція не планувалася заздалегідь; це було різко, часто за екстремальних обставин.

Четверта хвиля міграції з України почалася в другій половині 1980-х років, коли спочатку поступова демократизація і надалі незалежність України лібералізували міграційний режим. Порівнюючи цю хвилю із двома попередніми, четверту можна назвати відносно добровільною, оскільки

міграція не розглядалася як єдиний спосіб зберегти життя і свободу, як це було у період СРСР. Водночас четверту хвилю можна (доволі умовно) прирівняти до першої, оскільки провідну роль і у тій і в іншій відігравали соціально-економічні чинники («втеча від біди», тобто як головний мотив – не збагачення, а задоволення базових потреб).

За даними перепису населення у 1990 році в Штатах мешкало 740,8 тисяч осіб українського походження (українці за кількістю посіли 21 місце з-поміж усіх етнічних груп Сполучених Штатів). Компактні групи українців станом на кінець ХХ століття мешкали у чотирьох штатах: Пенсильванія (129,7 тисяч осіб), Нью-Йорк (121,1 тисячі), Нью-Джерсі (73,9 тисяч), а також Каліфорнія (56,2 тисячі).¹⁰⁶

У ході четвертої хвилі української міграції до США у період з 1987 по 1996 роки Україну залишили понад 100 тисяч осіб (зокрема понад 80 тисяч з 1992 по 1996 роки).¹⁰⁷ Станом на 2021 рік в США проживало понад мільйон (1 017 586) осіб українського походження.¹⁰⁸

З кожною міграційною хвилею фіксувалося зростання рівня суспільної організованості українців у Сполучених Штатах. Наймасовішою організацією західної української діаспори є Український народний союз (заснований у 1894 році як Руський народний союз, у 1914 році отримав сучасну назву). УНС має майже 500 відділень у містах США й Канади та об'єднує понад 80 тисяч осіб.¹⁰⁹ Іншим громадським об'єднанням українців повоєнного часу був Злучений український американський допомоговий комітет.¹¹⁰

З-поміж етнічних українців, котрі досягли високих державних посад, слід назвати заступника міністра військово-повітряних сил США (1960-1963 років) Йосипа Харика; спеціального радника президента Двайта Айзенгавера

¹⁰⁶ Рогожа, Марія. Історія української діаспори. — Умань: ПП Жовтий О.О., 2011. — С. 40.

¹⁰⁷ Там само. С. 44.

¹⁰⁸ United States Census bureau. American community survey. People reporting ancestry. — [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://data.census.gov/table?q=ancestry&tid=ACSDT5Y2021.B04006>

¹⁰⁹ Рогожа, Марія. Історія української діаспори. — Умань: ПП Жовтий О.О., 2011. — С. 43.

¹¹⁰ Там само. С. 45.

(Dwight Eisenhower) з питань науки й технологій (у 1959-1961 роках) Георгія Кістяковського; заступника помічника міністра з питань досліджень і розвитку (у 1968 році) Михайла Яримовича; спеціального помічника президента Джералда Форда (Gerald Ford) з питань етнічної політики (у 1976-1977 роках) Мирона Куропася; помічника пресекретаря президента Роналда Рейгана (Ronald Reagan) у 1986-1988 роках, заступника помічника президентів Рейгана і Джорджа Буша (George Bush), посла США в Україні (у 1992-1993 роках) Романа Попадюка.¹¹¹

У період 1960-1970-х років українська громада в США провела низку вагомих заходів суспільно-політичного й культурного характеру: 1) збір коштів й урочисте відкриття в 1964 році у Вашингтоні пам'ятника Тарасу Шевченку; 2) прибуття до Штатів звільненого з совєцької в'язниці Львівського митрополита Йосипа Сліпого; 3) створення катедри українських студій у Гарвардському університеті; 4) проведення першого Світового конгресу вільних українців (Нью-Йорк). Останній захід дозволив координувати зусилля українських організацій у діаспорі, а також засвідчив певний рівень її консолідації.¹¹²

Переходячи до огляду історії української кухні у США, варто почати з того, що поява українських страв у цій країні, ймовірно, пов'язана з переселенням менонітів з України до Північної Америки. Меноніти (анабаптисти нідерландсько-німецького походження) з'явилися на півдні України у 1789 році на запрошення російського царського уряду, через заборону їхнього віросповідання у себе на батьківщині. У Російській імперії меноніти мали декілька привілеїв, а саме свободу віросповідання і звільнення від військової повинності. Саме скасування останньої й стало причиною початку переселення менонітів з терен тодішньої Російської імперії до Північної Америки. У 1874 році одна частина менонітів відправилася у Канаду, інша ж — в США, зокрема у степові й переважно аграрні штати

¹¹¹ Там само. С. 45.

¹¹² Там само. С. 45.

Канзас і Небраска,¹¹³ де і до сьогодні проживає велика кількість американських менонітів. Відповідно, в США вони привезли велику частину української гастрономічної культури й українську озиму пшеницю, яка надалі стала сировиною для борошна з Канзасу.

У кулінарних книжках менонітів середини двадцятого століття можна знайти рецепти вареників і борщу, в деяких навіть по декілька варіацій.¹¹⁴ Одне з останніх видань 2017 року все ще містить рецепт вареників із сиром і млинці.¹¹⁵ В стравописах менонітських ресторанів у штаті Канзас, на сьогодні присутні вареники й борщ. Ще одним важливим елементом є те, що як і серед української діаспори, так і серед менонітів в Північній Америці є поширеним збір коштів з продажу їжі на різні благодійні потреби, наприклад, під час щорічного благодійного розпродажу менонітські громади продають тисячі вареників, як свіжих, так і заморожених.¹¹⁶ Отже, як бачимо, деякі українські страви стали базою кухні північноамериканських менонітів і залишаються протягом багатьох років популярними у громаді.

На зламі XIX і XX століть представники діаспори в Америці (які цікавилися етнічною харчовою культурою або хотіли її зберегти) спиралися здебільшого на тогочасні українські або канадські кулінарні книги й відповідно послуговувалися переписами з тих книг, а також приватними зошитами з рецептами. Деякі із цих книг були призначені для початківців і домогосподарок, інші були інструкціями для професійних кулінарів. Зокрема, мова йде про двотомник Флорентини Невяровської та Ванди Малецької «Кухарка руска» (1900 рік).¹¹⁷ Крім того, кулінарною книгою, виданою на українських землях у цей час була «Страви й напитки на Україні»

¹¹³ Harris-Aber, Amy. Claiming a Piece of Tradition: Community Discourse in Russian Mennonite Community Cookbooks. *Journal of Amish and Plain Anabaptist Studies*. — 2020. — 8(2). — P.140.

¹¹⁴ Там само. С. 144-157.

¹¹⁵ Giagnocavo, Carole Roth. *Amish Community Cookbook*. — East Petersburg: Fox Chapel Publishing, 2017. — 192 p.

¹¹⁶ Harris-Aber, Amy. Claiming a Piece of Tradition: Community Discourse in Russian Mennonite Community Cookbooks. *Journal of Amish and Plain Anabaptist Studies*. — 2020. — 8(2). — P.140.

¹¹⁷ Флорентина Ванда. *Кухарка руска, обнимающая школу варения дешевых, смачных и здоровых обедов. Часть 1*. — Львов: Друкарня Манэцкого, 1900. — 266 с.

Зиновії Клиновецької.¹¹⁸ Як зазначала дослідниця їжі Наталія Чапленко, це зібрання підготував зять Клиновецької, який настільки захопився її кулінарними знаннями та вмінням, що склав і опублікував її рецепти.¹¹⁹ Окремі видання з рецептами української кухні в США з'явилися вже ближче до середини ХХ століття.

Представники української діаспори у США у своїх знаннях щодо національної кухні також спираються на старі довідникові книги й брошури з кулінарії, в яких містилися вказівки щодо гігієнічного приготування повсякденних і святкових страв. Зокрема, таким виданням була «Наша книга: Альманах «Жіночої долі» 1928 року.¹²⁰ У 1929 році в Коломиї була видана книга Ольги Франко «Перша українська загально-практична кухня», яка включала багато рецептів іноземного походження (ймовірно взятих ще з часів Австро-Угорщини).¹²¹ Крім того, багато страв було взято із попередніх іншомовних праць, зокрема авторства Марії Охорович-Монатової «Uniwersalna książka kucharska».¹²²

Паралельно зі старими довідниками й фаховою літературою українці в США користувалися статтями у виданнях, де також пропонувалися нові варіанти старих улюблених страв. Зокрема, журнал «Нова хата» (1926-1939 років) розповідав про українські традиційні свята й іменини, включав сезонне меню, конкретні рецепти та особливості харчування.

Цінну інформацію про страви української кухні в період після Другої світової війни (тобто у часи чергової хвилі міграції українців до США) можна знайти у брошурах й невеликих виданнях, котрі розповсюджувалися у таборах для переміщених осіб по всій Європі. Тут містилися поради як

¹¹⁸ Клиновецька, Зиновія. Страви й напитки на Україні. Видання репринтне. 3 видання: Київ - Львів. 1913 р. — Київ: Час, 1991. — 218 с.

¹¹⁹ Чапленко, Наталія. Українські назви з куховарства й харчування. — Нью-Йорк: Computoprint Corporation, 1980. — С. 5.

¹²⁰ Наша книга: Альманах «Жіночої долі» з додатком календаря на рік 1929. — Коломия: Жіноча доля, 1928. — 54 с.

¹²¹ Франко, Ольга. Перша українська загально-практична кухня. Коментарі Маріанна Душар. — Харків: Фоліо, 2019. — 544 с.

¹²² Ochowicz-Monatowa, Marya. Uniwersalna książka kucharska. — Lwów: Księgarnia Polonickiego, 1913. — 795 s.

боротися з гострою нестачею їжі та використовувати «фіктивні» інгредієнти для приготування традиційних українських страв (зокрема це видання «Наші страви» Олени Савич).¹²³

Діаспорний часопис «Наше життя» фактично допомагає зазирнути на кухню американок українського походження. Він був заснований Союзом Українок Америки й регулярно виходив у період із 1944 по 2018 рік. Практично упродовж всього періоду існування цього часопису в ньому існувала і мала великий попит кулінарна рубрика, в якій дописувачі ділилися власними цінними рецептами, а також викладали інформацію про досвід адаптації українських страв до умов США, що супроводжувалося опануванням іноваційних кулінарних технік. Для жінок українського походження це було чимось більшим, аніж просто збіркою корисних рецептур. Зокрема, одна рубрика часопису віддзеркалювала розвиток домашньої кухні українців США від збереження національних гастрономічних традицій до перейняття місцевої кулінарної моди.¹²⁴

Одна із читачок розповідала: «Наші улюблені страви – борщ, голубці, вареники, пироги – прийнялись тут і смакують знаменито». Водночас у США досить важко було знайти усі необхідні для традиційних рецептів продукти. Зокрема, українські господині часто не могли купити буряк для борщу й салатів чи солодкий сир до вареників.¹²⁵

Серед перших українських кулінарних книг виданих безпосередньо у США можна виокремити парафіяльне видання «American Carpatho-Russian Cookbook»¹²⁶ («russian» тут русинська, тобто українська) перша публікація 1960 рік. Видання містить у собі переважно американські та традиційні українські рецепти, а також деякі рецепти лемківської кухні. Іншими виданнями були «Ukrainian Millenium Cookbook»¹²⁷ (1988 рік) і «Pyrohy

¹²³ Наші страви. Збірка приписів на страви і печиво / Упорядник Олена Савич. — Мюнхен: Булава крайової командантки пласту, 1947. — 74 с.

¹²⁴ Самрук, Наталія. Українська кухня в США: історія смаку та традиції [Електронний ресурс] / Наталія Самрук, Світлана Богданець // *izhakultura*. — Режим доступу: https://yizhakultura.com/material/20191108_1919

¹²⁵ Там само.

¹²⁶ American Carpatho-Russian Cookbook. — Johnstown: Christ the Saviour Cathedral, 1960. — 146 p.

¹²⁷ Ukrainian Millenium Cookbook. — Hartford: Cookbook publishers, 1988. — 131 p.

Ladies Favorite Recipes»¹²⁸ (1970 рік) обидва роблять акцент на українській обрядовій кухні, але також містять американські рецепти й кожен рецепт підписаний іменем його автора.

Певні українські кулінарні терміни були зібрані в словнику «Українські назви з куховарства й харчування» Наталі Чапленко (Нью-Йорк, 1980 рік).¹²⁹ Попри те, що багато назв продуктів і страв уже вийшли з ужитку, цікавим нововведенням словника було подання українських відповідників до англійських та польських запозичень.

Переходячи власне до проблематики харчових уподобань українців у Сполучених Штатах, слід відзначити, що вони упродовж десятиліть формувалися під впливом загальноамериканської кухні, характерними рисами якої були й лишаються:

- еkleктичне поєднання національних страв перших переселенців у Північній Америці з Британії, Нідерландів тощо (водночас за спрощеною технологією та із використанням нових інгредієнтів);
- активне використання в якості одного з основних компонентів їжі кукурудзи (вказане історично пов'язане з індіанцями). Водночас із круп американці віддають перевагу вівсяній, рисовій та кукурудзяній;
- вплив на номенклатуру страв харчових уподобань мігрантів з Азії, Африки та Латинської Америки;
- історично значна диференціація традиційної кухні по штатах (північно-східні штати – домінування кухні Англії й інших країн Європи, південні штати – креольські, африканські й середземноморські елементи, південно-західні й західні штати – мексиканська кухня, портові міста західного узбережжя кулінарія Франції, тихоокеанське узбережжя – кухня народів тихоокеанського басейну), хоча така диференціація вже не є яскраво вираженою сьогодні;

¹²⁸ Pyrohy Ladies Favourite Recipes. — Hempstead: St. Vladimirs Ukrainian Catholic Church, 1970. — 176 p.

¹²⁹ Чапленко, Наталія. Українські назви з куховарства й харчування. — Нью-Йорк: Computoprint Corporation, 1980. — 115 с.

– активне споживання коктейлів, напівфабрикатів і швидких страв (хот-дог, гамбургер, курка-гриль, картопля фрі, кетчуп, попкорн тощо), а також сандвічів та сосисок;

– використання харчів у переробленому, консервованому й вітамінізованому вигляді (зокрема різноманітних м'ясних продуктів і риби);

– поширення бульйонів, пюреподібних і фруктових супів;

– популярною є технологія барбекю, а серед страв-символів – смажена индичка (готують у духовці і на пательні, у жирі від бекону та арахісовій олії);

– подання на гарнір різної городини, передусім тушкованих бобових, кукурудзи, спаржі, цвітної капусти й картоплі у всіх видах;

– використання рису, круп і макаронних виробів в якості не гарніру, а окремих страв;

– широке розповсюдження фруктових пирогів, особливо яблучних, фруктів зі збитими вершками, тістечок, кексів, печива, зацукрованих фруктів і горішків, а також пончиків та пудингів усіх видів.¹³⁰

Дослідники побуту української діаспори також виділяють такі чинники впливу на формування української кухні в США:

– робота жінок поза домашнім побутом (чим більший прибуток родини, тим дорожчою може бути сировина для страв, однак менше часу на їх приготування);

– популяризація серед населення США здорового способу життя;

– передавання українських страв із покоління в покоління, а не через літературу й збірники рецептів;

– поширення в американських містах українських крамниць, де продавалися ті традиційні страви, які важко було приготувати;

¹³⁰ Слащева, Аліна. Етнічні кухні. — Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. — С. 100-104.

– розповсюдження обрядових страв: так само як і в Україні – коровай на весіллі; вареники, голубці, борщ – на хрестинах; кутя – на Святвечір.¹³¹

Звертаючись безпосередньо до особливостей української кухні в США, слід вказати, що життя перших українських мігрантів у Сполучених Штатах, також і процес виготовлення їжі, відбувалося здебільшого у межах натурального господарства. Підприємництво з усіма його ризиками було новим для українців, а отже, досить рідкісним випадком у громаді. На це було багато причин: низький рівень культурної компетенції у новому соціокультурному середовищі; недостатня освіта та відсутність кваліфікації; погане знання англійської мови; певна віддаленість від англомовного суспільства та дискримінація.

Для наступних хвиль емігрантів з України ситуація була вже іншою (принаймні для частини з них): вони мали кращу освіту в цілому, а також певні професійні навички й це дозволяло їм легше інтегруватися в американське суспільство, просуватися соціальними сходами, але одночасно зберігати елементи своєї української ідентичності (зокрема у сфері традиційного харчування). Для мігрантів повоєнного періоду була дуже характерною висока мотивація зберегти свою ідентичність і традиції, зокрема гастрономічні. Рецепти зі старих переписів, зошитів оброблялися й видавалися у книжках чи статтях у друкованих виданнях.

Повсякденне харчування представників повоєнної української діаспори у США в перші десятиліття після переїзду були простими, але ситними – тут були присутні супи, тушковані страви, вареники, картопля, злаки усіх сортів, салати й хліб. Традиційні українські страви зі складною технологією приготування готувалися на Різдво й Великдень, а також з особливих нагод – таких як хрещення, уродини, а також річниці членів родини.¹³²

¹³¹ Енциклопедія української діаспори. Т.1. Сполучені Штати Америки. Книга 1: А – К. / Василь Маркусь, Дарія Маркусь. — Нью-Йорк - Чикаго: Наукове Товариство ім. Шевченка в Америці, 2009. — С. 423.

¹³² Зелінська-Джонсон, Ярослава. Спадщина чотирьох господинь. Спогади про те, як готували в українському домі. — Львів: Видавництво Старого Лева, 2019. — С. 20.

Українські імігранти в США з часом починали підприємницьку діяльність. Серед різних напрямків діяльності, існували й десятки виробництв харчів, більшість з яких вже є історією. Серед тих, що й досі працюють можна назвати «Leon's Sausage» в Чикаго й «Waczynsky Meat Market» в Нью-Йорку. «Leon's Sausage» було започатковано в далекому 1924 році Левом Тягнибоком, який виробляв ковбасу й сосиски у підвальному приміщенні. Ковбасне виробництво українського імігранта швидко переросло свої тісні підземні приміщення. Сьогодні «Leon's Sausage» - це сімейне виробництво в третьому поколінні, яке не позиціонує себе як українське і не виробляє якихось специфічно українських ковбас, хоча має в асортименті польські. «Waczynsky Meat Market», навпаки, від самого початку в 1970 році й до сьогодні є саме українською м'ясарнею. Як зрозуміло з назви заснував виробництво Юліян Бачинський з ідеєю принести староевропейську їжу на гамірні вулиці Нью-Йорка. Фірмовим продуктом м'ясарні є копчена ковбаса, яку щодня готують і коптять на власній кухні. На сьогодні «Waczynsky Meat Market» є не просто м'ясарнею, а більше навіть крамницею, де можна знайти не лише свіжо приготовану українську ковбасу, а й свіжу випічку та інші українські страви й спеціальтети. Продукція від Бачинського поставляється і в український ресторан «Веселка» (один з найвідоміших й найстаріших українських закладів харчування в Нью-Йорку), що розташований зовсім поруч в «українському селі» (Little Ukraine), історичному районі Нью-Йорка, куди у свій час селилися емігранти з України.

Деякі деталі про те, як змінювалася і яку специфіку мала українська кухня, на яку безпосередньо впливало американське середовище в 1950-х роках, можна дізнатися зі спогадів представників третьої міграційної хвилі. Зокрема серед таких особливостей можна виділити наступне:

- доступність кухонних комбайнів і холодильника, у зв'язку з чим з'явилася можливість готувати, наприклад холодець на бажання, а не лише в холодну пору року;

- можливість придбати м'ясні вироби у будь-якій кількості, наприклад курячу печінку для паштету, що на той момент було складним завданням в Україні, бо свійську птицю переважно тримали вдома, що не могло забезпечити великі об'єми субпродуктів;

- відсутність на той момент буряку у масовому продажі, що спонукало вирощувати його самотужки;

- через не знання місцевих видів грибів і потенційний ризик їх перестали збирати й почали маринувати магазинні печериці замість популярних в Україні маринованих лісових грибів;

- традиційного для української кухні коропа замінили на окуня та інші види риби, бо в Америці коропа не їли і його не можна було знайти;

- почали готувати вареники з сиром чедер;

- картопляний крохмаль для кисіля та інших страв замінили на кукурудзяний через його широке розповсюдження;

- продовжували випікати домашній хліб або шукали європейські пекарні через те, що не вподобали м'який американський;

- інколи подавали узвар у високих склянках з ванільним морозивом;

- в перші роки в Америці намагалися дотримуватися сезонності, оскільки так звикли в Україні, попри великий вибір городини протягом усього року.¹³³

Досить популярними серед українців діаспори тоді стали різноманітні закуски. Серед розповсюджених слід вказати на такі як оселедець маринований; форшмак; канапки з різними присмаками, намазаними поверх круглих шматочків білого чи житнього хліба зі скибочками шинки, сиру, корнішонів чи каперсів або звареного яйця; баклажанна ікра; сири; м'ясна нарізка із засоленого м'яса, ковбас та з різновидами хрону, поданими до них; мариновані гриби; солені огірки та оливки; паштети та м'ясні рулети; сардини подані на скибках чорного хліба зі шматочками цибулі та яйця; фаршировані яйця; дрібні пиріжки; маленькі млинці (pancake) зі шматочками

¹³³ Там само. С. 39, 43, 45, 61, 63, 64, 116, 139, 166, 224.

вудженої риби чи лососевої ікри і яйцем згори, подані з цибулею та сметаною.¹³⁴

Звичайно, що великий вплив на сучасну українську кухню в США мали не лише звичаї й традиції українців, але й американський стиль життя. Новий спосіб і ритм життя у другій половині ХХ століття супроводжувалися поширенням інноваційних гастрономічних звичок. Починаючи з 1960-х років у середовищі української діаспори фіксується значний вплив американської моди на швидку й фабричну їжу. Українським господарям до вподоби був кетчуп і заморожене тісто, які почали дуже активно використовувати у щоденних стравах. Крім того, українці постійно вживали як супи із бляшанок, так і іншу подібну їжу.¹³⁵

Здавалося б у двадцять першому столітті не мало б бути проблем з доступом до деяких продуктів, але навіть представники четвертої міграційної хвилі стикаються, наприклад, з неможливістю знайти звичайну вишню, навіть на фермерських ринках, тому для традиційних вареників з вишнями використовують широко розповсюджену в Америці черешню. Так само через більшу популярність жовтого буряка (який маловідомий в Україні), його інколи використовують у вінегретах та інших стравах замість червоного.¹³⁶ Знову ж таки через більшу поширеність, інколи готують борщ з листовою капустою кейл, замість звичайної білокачанної.

Безумовно, що українці із зацікавленістю сприймали й суто американські свята, як привід покуштувати місцевої святкової їжі. Особливо популярними були День матері, День випускника і звісно ж День подяки. На День матері готувалася юшка з квасу, фаршировані яйця, волова печеня, молода картопля, салат зі свіжих огірків та горіхова бабка із винною підливою. День випускника супроводжувався включенням у меню малинової юшки, смажених курчат, молоді картоплі із зеленим салатом, а також

¹³⁴ Там само. С. 32.

¹³⁵ Самрук, Наталія. Українська кухня в США: історія смаку та традиції [Електронний ресурс] / Наталія Самрук, Світлана Богданець // *izhakultura*. — Режим доступу: https://yizhakultura.com/material/20191108_1919

¹³⁶ Voloshyna, Anna. *Budmo! Recipes from a Ukrainian Kitchen*. — New York: Rizzoli International Publications, 2022. — P. 48, 140.

кавового торта.¹³⁷ День подяки (Thanksgiving) - це одне з найулюбленіших свят американців, відповідно й українців в Америці, тому варто зупинитися більш детально на особливостях святкового столу саме в цей день. Як відомо, традиційними стравами на День подяки є начинений печений индик із журавлиновим варенням, молода картопля, червона капуста, запечена квасоля, а також американський гарбузовий пиріг.

Цікавими є спогади першого знайомства українців із цим святом, так за словами пані Люби з Нью-Йорка:

«Перший День подяки ми не готували индика, але пекли курку – бо курка нам здавалася більш святковою. Після того, як я вийшла заміж на свого чоловіка, який був народжений в США і належав до попередньої хвилі, то аж тоді я побачила «правдивий Thanksgiving» – з индиком».¹³⁸

Святковий стіл українських імігрантів в цілому мало чим відрізнявся від традиційного американського, але були все ж деякі українські особливості, які проникли у святкування Дня подяки, особливо солодкі. Так пані Марта з Вашингтона, згадує що:

«Їжа традиційна: ціла индичка з начинкою, картопляне пюре з підливою, зелена квасоля, журавлиновий соус, можливо, зелений салат. Іноді ми починали з зупи – наприклад гарбузової. Здається, єдине, чим наші урочистості відрізняються від традиційного меню – це десерти. Хоча гарбузовий пиріг та солодкий картопляний пиріг є основними солодощами в американській традиції, я з дитинства пам'ятаю, що наші десерти на День Подяки – це вишукані українські торти, сирники та тістечка».¹³⁹

Не стоять осторонь цього свята й українські ресторани в США. Ресторан «Веселка» у Нью-Йорку пропонує спеціальне меню до Дня подяки, де поряд із традиційними американськими стравами можна замовити вареники й голубці адаптовані під це свято. Голубці подаються в

¹³⁷ Самрук, Наталія. Українська кухня в США: історія смаку та традиції [Електронний ресурс] / Наталія Самрук, Світлана Богданець // *izhakultura*. — Режим доступу: https://yizhakultura.com/material/20191108_1919

¹³⁸ Душар, Маріанна. День Подяки з українським смаком [Електронний ресурс]. *Seeds and Roots*. — Режим доступу: <https://seedsandroots.net/den-podyaky/>

¹³⁹ Там само.

вегетаріянському варіанті з начинкою з гарбуза, а вареники з начинкою з батату і маршмелов. Інша опція вареників подається з начинкою з печиною индички й кукурудзяного хліба з поливкою грейві з индички та журавлиновим соусом (додаток А).

Ще однією подією до якої у «Веселці» з'являються спеціальні вареники є День Суперкубка (Super Bowl - день фінального матчу за кубок в американському футболі). Цей день є майже святом і гра приваблює величезну кількість американців, які спостерігають за грою в барах чи вдома споживаючи традиційну для цього дня їжу (крильця бафало — курячі крильця у спеціальному гострому соусі), перець чилі, свинячі реберця, піца, чіпси та різні соуси). Відповідно й адаптовані під цю подію смажені вареники складаються з деяких вище зазначених інгредієнтів, а саме начинка зі смаженої курки із соусом чилі, до яких подається крихта з блакитного сиру, селера й гострий соус.

Щодо святкування традиційного Різдва й Великодня, то ці свята майже нічим не відрізнялися і не відрізняються від святкувань в Україні. Особливо через намагання зберегти свою ідентичність, традиції часом виглядали дуже архаїчно. Відповідно і перелік страв до цих свят не одне десятиріччя залишався у діаспорі незмінним. На Різдво – калач, кутя, узвар, борщ, голубці, желейна риба, медяник та маківник. На Великдень – печена та сирна паска, дрібне печиво, різні пиріжки, вуджене чи печене м'ясо й ковбаси та, звісно ж, крашанки. Цікаво, що для приготування сирної паски жителі великих міст готові були проїхати більше сотні кілометрів, аби придбати правильний сир.¹⁴⁰ Серед небагатьох специфічних особливостей святкування, які з'явилися вже в іміграції, можна навести традицію класти креветки у великодній кошик. Ця особливість з'явилася ще в часи перших українських поселенців в Америці й пов'язана з їхньою бідністю. Не маючи м'яса, вони

¹⁴⁰ Самрук, Наталія. Українська кухня в США: історія смаку та традиції [Електронний ресурс] / Наталія Самрук, Світлана Богданець // *izhakultura*. — Режим доступу: https://yizhakultura.com/material/20191108_1919

клали у кошик креветки замість нього. Ця традиція продовжується і сьогодні правнуками перших діяспорян.¹⁴¹

Після Різдва слідувала Маланка або Щедрий вечір. Страви, приготовані на цей вечір, відрізнялися регіонально (в окремих регіонах, де живе українська діаспора, пропонувалися пироги з м'ясною начинкою та гречані млинці з ковбасками, в інших – знайшли популярність невеликі солоні булочки). Серед тих регіонів США, де мешкали вихідці з Гуцульщини, побутували вареники.¹⁴²

Більшість із цих традицій були поширені по всій українській діаспорі в США з регіональними варіаціями орієнтовно до середини ХХ століття. У містечках народні звичаї збереглися більше, ніж у великих містах. Традиційна послідовність свят зберігалася, а родинні події відзначалися за давніми звичаями. Звичайно багато сільських звичаїв, які вже не стосувалися міського життя, відійшли у середовищі американської діаспори у минуле.

Наразі у Сполучених Штатах коляду використовують як засіб збору пожертв українськими благодійними організаціями. Діти та молодь досі відвідують українські домівки, де співають стародавніх пісень і частують традиційними стравами. Сучасна адаптація Святого вечора серед українських переселенців нагадує окремі старі традиції, про які йшлося вище. Будинок прибраний, стіл накритий найкращим посудом і свічками. У вікні ставлять одну свічку і кутю на згадку про душі предків, а віднедавна – на згадку про українських вояків, які загинули на війні з 2014 року. Крім того, для можливого несподіваного гостя лишають додаткове місце.

Наступним важливим елементом, про який варто згадати в контексті історії української кухні в США, є взаємопроникнення та збагачення української кухні з кухнями інших етнічних груп. Звісно, що якусь роль в

¹⁴¹ Душар, Маріанна. Креветки у великодньому кошику та українське борошно в Канзасі [Електронний ресурс]. Еспресо. — Режим доступу: <https://zahid.espreso.tv/article/2020/08/25/>

¹⁴² Ісаїв, Всеволод. Суспільний стаж, процес асиміляції й етнічна ідентичність українців в Північній Америці. Українці в американському та канадському суспільствах. — Джерсі Сіті: Видавництво М. П. Коць, 1976. — С. 220.

цьому зіграли меноніти, але значно більший вплив в цьому питанні мала жидівська громада (зокрема субетнос ашкеназі).

З початку 1880 року східноєвропейські жи́ди почали масово імігрувати до Америки (зокрема і з України), багато з яких у місто Нью-Йорк. Переїжджаючи до США українські жи́ди привозили з собою не лише власні культурні й релігійні традиції, а звісно ж і харчові уподобання, які багато в чому базувалися на українській кухні. Проживаючи переважно у Нью-Йорку і його околицях, вони починали активну підприємницьку діяльність, зокрема і у сфері харчування, а отже виводили свої традиційні страви (за сумісництвом і українські) на широку аудиторію. За такого посередництва деякі українські страви у Північній Америці прижилися саме у форматі жидівської транскрипції (наприклад *borscht*, а не *borshch*), ба більше навіть українські ресторани, які з'явилися в США значно пізніше, використовували й використовують вже давно усталене і відоме американському споживачеві жидівське написання. В Енциклопедії жидівської їжі (*Encyclopedia of Jewish Food*) можна знайти українські страви, які є також частиною кулінарної спадщини ашкеназі, а саме борщ (*borscht*), млинці (*blintzes*), книші (*knishes*), пиріжки (*piroshkes*), голубці (*holishkes*), бабка (*babka*), вареники (*varenikes*), локшина (*lokshen*) тощо.¹⁴³

Серед популяризованих жидами українських страв найбільш упізнаваними в США є борщ, млинці та книші. Так ймовірно найперший рецепт борщу в США був надрукований в ашкеназькому кулінарному виданні *The Settlement Cook Book* (Кулінарна книга поселення) ще у 1901 році, а згодом після появи борщу в ресторанах він з'явився і на полицях американських продуктових крамниць фасований у банки. Млинці, ще з початку 1900-х років, стали популярним наїдком Нью-Йорка, а книші взагалі отримали славу класичної нью-йоркською вуличної їжі поряд із хот-догами й гамбургерами. Найперша крамниця з продажу книшів *The Original Yonah Schimmel Knishery* (Книшарня Йона Шімеля) була відкрита ще у 1890 році й

¹⁴³ Marks, Gil. *Encyclopedia of Jewish Food*. — Hoboken: John Wiley & Sons, 2010. — 672 p.

до сьогодні продовжує працювати на Мангетені.¹⁴⁴ Книші, поряд із варениками, наразі продаються і на полицях супермаркетів Нью-Йорка у замороженому вигляді.

Починаючи з 1940-50-х років українські імігранти, які приїжджали у великі міста Америки, часто оселялися у жидівських районах, зрештою ашкеназі здебільшого походили зі Східної Європи й мали подібні до українських традиції. Одним з таких районів є East Village (Східне село) у Нижньому Мангетені. Таке сусідство породжувало тісний кулінарний обмін. Наприклад українці, які проживали в цьому районі, почали готувати на Різдво традиційну ашкеназьку страву gefilte fisch (гефілте фіш - різновид фаршированої риби),¹⁴⁵ яка органічно вписалася на святковий стіл із дванадцяти пісних страв.

Взаємообмін не закінчився лише на приватних кухнях, а перейшов і до меню ресторанів. У 1954 році одночасно відкрилися український ресторан Веселка і жидівський Second Ave. Deli (Делікатеси на другій авеню), які й досі розташовані за два квартали один від одного і стравописи яких і досі збігаються: обидва подають борщ (borscht), млинці (blintzes), деруни (latkes) та ашкеназький суп matzoh ball (курячий бульйон з кулькою із маці). Ба більше у Веселці використовують халу (challah - жидівський пшеничний хліб, який їдять у шабат) для сендвічів, тостів і до супів. Випікають його не у традиційній формі плетінки, а у формі прямокутного буханця — для зручності.¹⁴⁶ Ще одним ашкеназьким впливом є подання яблучного пюре до дерунів. Зрештою, зазначені українські страви присутні не лише у Second Ave. Deli, а й у більшості інших жидівських закладів Нью-Йорка.

В цілому в Нью-Йорку українська та ашкеназька кухні дуже тісно пов'язані й мають давній історичний зв'язок, який ще раз доводить, що співіснування різних етнічних груп, рано чи пізно, впливає на взаємообмін

¹⁴⁴ Там само. С. 322.

¹⁴⁵ Birchard, Tom. The Veselka cookbook: recipes and stories from the landmark restaurant in New York's East Village. — New York: Thomas Dunne Books, 2009. — P. 167.

¹⁴⁶ Там само. С. 185.

гастрономічними уподобаннями. На сьогодні у Нью-Йорку жидівські ресторани кількісно переважають українські, але борщ, млинці з сиром чи деруни можна знайти і в тих, і в других.

В США важливим елементом просування української кухні є кулінарна дипломатія, яка звісно ж представлена різноманітними українськими фестивалями, ресторанами, прийомами у дипломатів тощо. Заходи у рамках української кулінарної дипломатії в США мають досить тривалу історію, зокрема вона розпочалася ще до того як Україна здобула державність, де знаковою подією була наявність українського павільйону на Всесвітній виставці «Століття прогресу» в Чикаго 1933-го року.

Виставка була значущою подією, приуроченою до святкування сторіччя міста Чикаго (в той період третє найбільше місто планети). Вона символізувала досягнення людства в різних сферах, від науки та технологій до культури і мистецтва, демонструючи прогрес, до якого суспільство прагнуло протягом останнього століття. Павільйон України на цій виставці став унікальною можливістю представити українську культуру та спадщину на міжнародному рівні, підкресливши багатство і різноманітність українського народу. Після того, як мерія міста дала дозвіл на спорудження українського павільйону, українська громада в США почала активний збір коштів і попри часи Великої депресії, українці змогли профінансувати побудову павільйону, який своєю чергою був єдиним, який не спонсорував жоден уряд (України, як незалежної держави, тоді не існувало). Показовим є той факт, що період виставки збігся з часами Голодомору в Україні – великої трагедії і совєцького злочину проти українського народу. Цей аспект, хоч і не оголошувався офіційною причиною, проте міг вплинути на рішення місцевої влади підтримати українську громаду в США, демонструючи

солідарність у скрутний час. Це стало вагомим кроком на шляху до визнання української культури в Америці, зміцнивши зв'язки між українцями та американським суспільством, а також підкресливши важливість кулінарної дипломатії як засобу культурної інтеграції.

Окрім залів, які представляли українську історію та культуру, павільйон також мав пивний сад і кафе, в яких був представлений широкий вибір українських (і не тільки) страв. Зокрема серед безпосередньо українських страв або страв приготованих в українському стилі в меню були представлені такі:

- (український) борщ, гарячий або холодний;
- яловичий паприкаш по-українськи;
- (українські) голубці зі сметаною;
- (українська) ковбаса з квашеною капустою;
- млинці з сиром по-українськи;
- стейк із вирізки по-київськи;
- (українські) мариновані огірки з кропом;
- (український) салат з картоплі й салат з капусти. (Рис. 2.1)

Отже, як і сама подія, так і страви, які там можна було замовити, показують те, що для українців кулінарна дипломатія є важливою не тільки зараз, але і була майже сто років тому. Меню, яке збереглося в Українському національному музеї в Чикаго, дає змогу побачити, які українські страви тоді розглядалися як страви ресторанного рівня і що тоді було популярним серед української громади в США. В цьому контексті виділяється відсутність вареників, які на сьогодні є найбільш відомою українською стравою в Північній Америці.


"A CENTURY OF PROGRESS"

UKRAINIAN

BEER GARDEN

39TH STREET AND

July 7, 1933



PAVILION

CAFE

LIEF ERICSSON DRIVE

... MENU ...

C.O.P. No Discount on
SPECIAL LUNCHEON

SPECIAL LUNCHEON

	55¢ CHOICE OF:		55¢
Fried Filet of Sole Sauce Tartar			
Beef Papricash Ukrainian Style			
Boiled Smoked Cottage Ham Madaira Sauce			
Ukrainian Holubci with Smetana			
Cold Roast Sirloin of Beef Potato Salad			
Breaded Pork Tenderloin Apple Sauce			

Vegetables & Potatoes			
Lettuce & Tomato Salad French Dressing			
Choice of Desserts			
Coffee Milk Tea Buttermilk			

Soups:	Ukrainian Borsch Hot or Cold		20¢
	Boston Clam Chowder.....		20¢

ENTRIES:	Cheese Blinches Ukrainian Style.....		50¢
	Holubce and Sauerkraut Ala Ukraina.....		50¢
	Roast Loaf of Pork Ukrainian Cold Slaw.....		75¢
	Sirloin Club Steak Ala Kiev.....		85¢
	Ukrainian Sausage and Sauerkraut.....		55¢

COLD DISHES			
	Combination Salmon & Eggs Potato Salad.....		50¢
	Hard Boiled Egg Potato Salad.....		45¢
	Cold Corned Beef Ukrainian Potato Salad.....		60¢
	Cold Roast Beef Ukrainian Potato Salad.....		60¢
	Cold Roast Pork Ukrainian Cold Slaw.....		60¢

HOT SANDWICHES			
	Hot Roast Pork and Mashed Potatoes.....		40¢
	Frankfurters, Home Made Dill Pickles.....		25¢
	Hot Roast Beef and Mashed Potatoes.....		40¢

COLD SANDWICHES			
	Roast Beef.....	Roast Pork.....	20¢
	Corned Beef.....	Baked Ham.....	20¢
	Swiss Cheese.....	American Cheese.....	20¢

SALADS			
	Combination.....	Lettuce & Tomatoes...	20¢
	Fresh Fruit Salad....	Sliced Tomatoes.....	20¢
	Ukr. Dill Pickles.....	Mixed Olives.....	20¢

DESSERTS			
Plums in Port Wine...15¢	Watermelon...15¢	Raspberry Cake...15¢	Jello with Whipped Cream...15¢
	Pineapple Layer Cake...15¢	Apple, Cherry or Blueberry Pie...15¢	
	Strawberry, Chocolate, Vanilla or Tutti-Fruitti Ice Cream...15¢		
	Cantaloupe...15¢	Devil's Food Cake...15¢	Pie or Cake Ala Mode...25¢
	Coffee...10¢	Milk...15¢	Tea...15¢
		Buttermilk...10¢	

Рис. 2.1

Меню українського павільйону на Всесвітній виставці «Століття прогресу» в Чикаго, 1933 рік.¹⁴⁷

¹⁴⁷ Меню українського павільйону на Всесвітній виставці «Століття прогресу» в Чикаго. (1933, 7 липня). Український національний музей, Чикаго, США.

З початку української міграції до США українська кулінарія стала одним із національно ідентифікаційних чинників. Фактором, який сприяв збереженню українських страв на американському континенті, є те, що їхні складники (капуста, картопля, буряки, борошно) були загальнодоступними у крамницях США. Водночас надалі, коли з-поміж українських мігрантів до Сполучених Штатів відсоток міських мешканців став вищим (друга половина ХХ століття), їхня кухня, привезена з України, включала страви не лише власне етнічного, а й загальноєвропейського походження.

Як зазначають дослідники української діаспори в Америці, «українські традиційні страви, в щоденному чи обрядовому контексті, є одним із найтриваліших наявних чинників етнічної ідентичності. Американські українці третього і пізнішого покоління родженого в Америці у великій мірі саме з українськими стравами ідентифікують своє етнічне коріння».¹⁴⁸

Специфікою української кухні є те, що вона не настільки потужно і всебічно опанувала американський ринок як зокрема китайська чи італійська. Бувши обмеженою насамперед українськими покупцями й українськими крамницями, ресторанами, м'ясарнями, пекарнями, вона займала (і займає) доволі вузьку нішу американського ринку.¹⁴⁹

Отже, від'їжджаючи назавжди до Сполучених Штатів, українці не забували власні неповторні кулінарні традиції й цінності. До США вони привозили власні традиційні рецепти й кулінарні технології, а також уявлення про гостинність і правила етикету. Українці в США не одне десятиліття вживають традиційну їжу – насамперед на свята, зокрема на Різдво і Великдень. До того ж враховуючи, що не у всіх штатах США широко розповсюдженими є продукти, які використовуються в українських стравах, представники діаспори готові їхати в інші регіони за автентичною продукцією. Їжа перетворилася на один з етнічних маркерів, який об'єднує українську громаду та репрезентує культуру народу для представників інших етнічностей у США.

¹⁴⁸ Енциклопедія української діаспори. Т.1. Сполучені Штати Америки. Книга 1: А – К. / Василь Маркусь, Дарія Маркусь. — Нью-Йорк - Чикаго: Наукове Товариство ім. Шевченка в Америці, 2009. — С. 424.

¹⁴⁹ Там само.

2.2 Українська кухня в Канаді

Матеріальна і духовна культура українських імігрантів у Канаді стала предметом дослідження науковців як власне в Україні, так і в діаспорі. Канадський фольклорист Андрій Нагачевський зазначає щодо цього, що сучасна імігрантська громада певні універсальні аспекти традиційної культури «виносить в ясну різкість, через відносну недавність події та швидкі зміни, зазанані під час культурних контактів».¹⁵⁰ Імовірно йдеться про те, що в умовах окремішности української громади в Канаді трапляється певна законсервованість звичаїв і традицій переселенців, зокрема у сфері харчових уподобань. Своєю чергою, така культурна самотність викликає науковий інтерес у дослідників етнографічних студій.

Українці є важливим компонентом багатоетнічної спільноти Канади. Відомо, що заселення вихідцями з Європи територій, які надалі стали Канадою, розпочалося у XVI столітті, а початок еміграції з українських земель відбувся у 1891 році. Загалом науковою спільнотою виділяються чотири масштабні хвилі українського переселення до Канади:

- 1) період до 1914 року;
- 2) з 1914 по 1939 рік;
- 3) після 1945 року;
- 4) після 1991 року.

Імовірно, що чергова (п'ята) хвиля масової еміграції з України до Канади триває на наших очах і почалася вона 24 лютого 2022 року.

Існують також докази, що перші українці на території сучасної Канади з'явилися задовго до загальновизнаної науковою спільнотою дати 1891 року і можуть датуватися 1810-ми роками. Так, в архівах Лорда Селкірка (The Earl of Selkirk) шотландського лорда, який спонсорував переселення до Канади) можна зустріти низку імен українського походження. Одним із них був

¹⁵⁰ Нагачевський, Андрій. Особливості української фольклористики в Канаді / Андрій Нагачевський, Марія Масрчик // Народознавчі зошити. — 2010. — № 3-4. — С. 305.

тернополянин Андрій Янковський, перший український поселенець в долині Червоної ріки. 1817 року він отримав від Селкірка сто акрів землі в нагороду за участь в обороні шотландських поселенців.¹⁵¹ Але це звичайно поодинокий випадок, докази більш численної появи українців пов'язані з початком переселення менонітів з України до Канади у 1874 році. Тож цілком ймовірно, що разом з менонітами прибували й українці, яких переслідувала царська влада, або ті, які за довгий час співіснування поряд приймали менонітську віру. Іван Романюк, один з українських піонерів в Альберті, стверджував, що «меноніти оповідали про це, не дуже крилися з цим, що українці їхали з України з політичних причин, щоб зберегти себе перед царською «охранкою» та уникнути заслання на Сибір».¹⁵² Перше поселення з українською назвою в Канаді з'явилося також завдяки менонітам — його вони назвали Хортиця (Chortitz) і розташоване воно в провінції Манітоба, куди здебільшого українські меноніти й переселялися. Ба більше, менонітські родини привезли з собою тверду озиму пшеницю під назвою «Харківська», яка стала відомою як морозостійка червона озима пшениця Альберти.¹⁵³

Як відзначає історик Михайло Марунчак, початок масовому й організованому виїзду представників українського селянства до Канади був покладений 30 квітня 1896 року, коли до порту міста Квебек прибула група переселенців з Галичини у складі 107 осіб.¹⁵⁴ У подальшому дві значні за чисельністю групи українських мігрантів прибули до Канади у липні й серпні 1896 року.¹⁵⁵ Цими переселенцями були засновані українські колонії у степовій місцевості (провінція Манітоба).¹⁵⁶ Одна колонія українців називалася «Русь» (околиці Стюартбурна (Stuartburn)), а інша – «Трембовля»

¹⁵¹ Боровик, Михайло. Століття українського поселення в Канаді 1891-1991. — Монреаль: Українська Могилансько-Мазепинська Академія Наук, 1991. — С. 10.

¹⁵² Там само. С. 11.

¹⁵³ Duravetz, George. The Ukrainian Canadians. The Ukrainian Canadian magazine. — September 1988. — Kobzar Publishing. — P. 24-29.

¹⁵⁴ Марунчак, Михайло. Історія українців Канади Т. 1. — Вінніпег: Українська вільна академія наук в Канаді, 1991. — С. 40.

¹⁵⁵ Там само. С. 43.

¹⁵⁶ Марунчак, Михайло. Канадійська Терембовля: Місце першої української служби Божої в Канаді. — Вінніпег: Загальна бібліотека УКТ, 1964. — С. 9.

чи «Теребовля» (околиці Дофіна (Dauphin)).¹⁵⁷

Слід підкреслити вагому роль в становленні організованого громадського, культурного й релігійного життя української діаспори у Канаді вихідців саме з Теребовлянщини (Тернопільщина). Мігранти з регіону Теребовлі та самого містечка були не лише піонерами з-поміж українських переселенців до Канади, але й виявилися активними у суспільному й культурному русі, захисті своїх прав тощо.

Колонія «Теребовля» (логічно, що ця назва була взята від однойменного містечка на Поділлі) стала центром тяжіння для нових хвиль еміграції з української Галичини. У вересні 1896 року на північ від Дофіну мешкало до 300 родин українців. Орієнтовно по 36-40 родин прибули до «Трембовлі» із сіл Березів біля Коломиї та Глещави Теребовельського повіту.¹⁵⁸ Біля «Трембовлі» з'явилися поселення Волківці (згодом Минк Ривер (Mink River)), Дніпро (згодом Дрифтінг Ривер (Drifting River)), Келд (Keld), Косів (Kosiw), Коломия (згодом Венлав (Venlaw)), Сіфтон (Sifton) тощо.¹⁵⁹ Як бачимо, частина цих назв мала українське, а частина – англійське походження.

Марунчак виокремлює такі елементи історичного значення перших українських колоній у канадських землях: «Українські оселі Русь і Теребовля в Манітобі були історичними творами українського поселення, яких, на жаль, в новітніх днях не стало в урядових реєстрах. Вони залишилися дорогими пам'ятками для української спільноти Манітоби, як її перші оселі, з якими пов'язані перші кроки організованого життя українців Манітоби. Вони є теж знаменні символами історичної єдності для всього українства, не тільки Манітоби, а теж цілої Канади».¹⁶⁰

¹⁵⁷ Марунчак, Михайло. Історія українців Канади Т. 1. — Вінніпег: Українська вільна академія наук в Канаді, 1991. — С. 43.

¹⁵⁸ Там само. С. 33-34.

¹⁵⁹ Там само. С. 43.

¹⁶⁰ Марунчак, Михайло. Студії до історії українців Канади т. 4: Нариси, статті, есеї до Піонерської доби. — Вінніпег: Новий шлях, 1970-72. — С. 71.

На межі XIX – початку XX століття виїзд до «Гамерики» став актуальним у багатьох землях Західної України. Ця популярність постійно підкріплювалася позитивним досвідом попередніх переселенців. Вказане у сукупності з економічними чинниками (нужденні умови життя більшості селян Галичини, Буковини й Підкарпаття, а також обмеженістю умов для зростання добробуту українського селянства Австро-Угорщини) безсумнівно додатково стимулювали українську міграцію до Канади, залишити свої споконвічні землі заради кращого життя. Відповідно до спогадів одного із перших українських колоністів Івана Пилипів, він закликав своїх сусідів і родичів переїжджати до Канади оскільки, «тут у вас немає нічого, а там буде безкоштовна земля, і ви будете на ній господарями».¹⁶¹

Від самого початку свого переселення до Канади українці продовжували своє побутове життя, спираючись на предковічні традиції, дотримуючись у всьому побуті звичаєвості. Саме ця звичаєвість спричинила те, що українська діаспора активно будувала церкви, засновувала культурні й просвітницькі громади, зокрема «Просвіта», бібліотеки, а також видавала періодику, зокрема із 1903 року газету «Канадійський фермер».

У своїй монографії про українську іміграцію до Канади політолог Віталій Макар статистично доводить, що перша міграційна хвиля українських поселенців була доволі масовою (таблиця 2). Саме наприкінці XIX – початку XX століть була сформована основа української діаспори на землях британської колонії Канада.

¹⁶¹ Макар, Віталій. Двосторонні відносини України та Канади: формування, розвиток, перспективи динаміки: монографія. — Чернівці: ЧНУ, 2020. — С. 65.

Динаміка іміграції українців до Канади (1891-1914)¹⁶²

Роки	Кількість	Роки	Кількість	Роки	Кількість
1891	2	1899	6 806	1907	17 746
1892	52	1900	6 734	1908	8 887
1893	44	1901	4 014	1909	4 072
1894	452	1902	8 377	1910	6 808
1895	342	1903	10 451	1911	13 446
1896	616	1904	8 714	1912	20 292
1897	3 966	1905	8 103	1913	22 413
1898	4 728	1906	7 717	1914	6 732
РАЗОМ:					171 514

У цілому специфічними соціальними, економічними й демографічними чинниками, які супроводжували міграційні хвилі українців до Канади були:

- диференційованість міграційних хвиль (перша й друга – насамперед заробітчанські, починаючи з третьої – передусім політичні). Водночас політичний чинник був досить вагомим і для перших двох хвиль міграції, оскільки українські землі в складі Австро-Угорщини не мали повноцінної національної автономії;

- великий запит на представників селянства, зокрема українського, як важливого трудового ресурсу для канадської економіки;

- одночасне зростання частки представників робітництва й фахівців з-поміж українських мігрантів (орієнтовно з початку — середини ХХ століття).

Можна наголосити на чиннику потужного соціального ліфту українських поселенців у Канаді. Коли почалася перша хвиля міграції, українські селяни перебували у складному майновому становищі й мусили

¹⁶² Там само. С. 65-66.

братися за важку і малооплачувану роботу в агросекторі Канади. Водночас у подальшому, або ці переселенці, або їхні діти ставали заможними власниками фермерських господарств, підприємцями, лікарями, кваліфікованими працівниками промисловости та інше. Вони змогли стати повноправними й впливовими членами канадського суспільства, попри нелегкий шлях і доволі упереджене ставлення канадського уряду до українців у перші десятиліття від початку переселення (зокрема, під час Першої світової війни кілька тисяч українців було інтерновано у табори на примусові роботи, оскільки вони були громадянами Австро-Угорщини і вважалися урядом Канади «ворожими іноземцями» (enemy aliens)).

Як зазначає Макар, за понад столітній час проживання в Канаді, українська етнічна група сформувалася як політично активний складник поліетнічного суспільства, який не тільки спроможний відстоювати свої національно-культурні запити, але й здатен впливати через своїх представників на внутрішнє й міжнародне життя держави.¹⁶³

Статус українців у канадському суспільстві зростав кожного року після першого переселення. У 1915 році українець уперше з'явився в складі парламенту провінції Альберта (Андрій Шандро), а в 1926 – у федеральному парламенті (Михайло Лучкович). У 1955 році першим канадським сенатором-українцем став Василь Волохатюк. Українців кілька разів обирали мерами міст Канади. Вільям Гавриляк, наприклад, тричі переобирався мером Едмонтона. Зрештою, не можна не згадати про посаду генерал-губернатора Канади, яку посідав українець Роман Гнатишин з 1990 по 1995 рік.

Міжвоєнний період характеризувався збільшенням числа імігрантів, які працювали у різних галузях промислового виробництва Канади. Якщо у ранній час свого прибуття до Канади українські імігранти, за незначними винятками, селилися насамперед у степових провінціях, то у період після 1914 року значні групи українців розміщувалися в більш індустріялізованих

¹⁶³ Макар, Віталій. Соціально-політична інтеграція українців у поліетнічне суспільство Канади. — Чернівці: Прут, 2006. — С. 181.

провінціях (Онтаріо, Британська Колумбія, Квебек). Як відомо, 1930-ті роки супроводжувалися не лише Великою депресією, але й модернізацією агросфери Канади, внаслідок якої відбулася зменшення потреби робітників у фермерських господарствах. З огляду на вказане, надлишок фермерської людности був змушений шукати роботу насамперед у промислових містах.¹⁶⁴

З-поміж імігрантів другої хвилі дослідники фіксують незначну частку професіоналів і фахівців, котрі, відбувши власну повинність праці на фермі, згодом селилися у містах, відкриваючи власні торговельні або промислові підприємства й у такий спосіб посилювали присутність українців у містах.

У 1940 році був заснований Конгрес українців Канади (КУК), у рамках якого були об'єднані усі громадські структури, націлені на розв'язання проблематики політичного, культурного, духовного розвитку діаспорян. Паралельно з КУК у громадській сфері працювало Товариство об'єднаних українських канадців.¹⁶⁵

Інший стан справ характерний для переселенців третьої хвилі іміграції українців до Канади. Основна маса імігрантів, у відповідности до даних канадських дослідників, перебувала у промислових центрах країни. Новим центром тяжіння українців третьої хвилі стала провінція Онтаріо, де поселилися 47% імігрантів, 30% – традиційно розмістилося у степових провінціях, а 21% – у Квебеку.¹⁶⁶

Відомості про динаміку змін у розселенні українських мешканців Канади за провінціями у відсотках стосовно до усього українського населення країни з 1921 по 1991 рік наведено у таблиці 2.3.

¹⁶⁴ Макар, Віталій. Двосторонні відносини України та Канади: формування, розвиток, перспективи динаміки: монографія. — Чернівці: ЧНУ, 2020. — С. 109.

¹⁶⁵ Павлюк, Степан. Народна традиційність українців у Канаді. Народознавчі Зошити. — 2010. — № 3-4. — С. 291.

¹⁶⁶ Макар, Віталій. Двосторонні відносини України та Канади: формування, розвиток, перспективи динаміки: монографія. — Чернівці: ЧНУ, 2020. — С. 110.

Населення українців Канади за провінціями (1921-1991), %¹⁶⁷

Провінція	Рік							
	1921	1931	1941	1951	1961	1971	1981	1991
Альберта	22,3	24,8	23,5	22,1	22,4	23,3	25,8	25,7
Саскачеван	26,4	28,2	26,1	19,6	16,7	14,8	14,7	13,7
Манітоба	41,4	32,7	29,4	25,0	22,3	19,7	18,8	18,3
Онтаріо	7,8	10,9	15,7	23,6	27,0	27,6	25,3	25,8
Квебек	н.д.	1,9	2,6	3,3	3,5	3,5	2,7	2,8
Британська Колумбія	0,7	1,1	2,5	5,7	7,5	10,3	12,0	13,0
Інші	0,3	0,4	0,2	0,7	0,6	0,8	0,7	0,7
Разом	100	100	100	100	100	100	100	100

Вказана таблиця свідчить про те, що понад половина канадців українського походження є мешканцями степових провінцій. Збільшення чисельності етнічних українців у провінціях Онтаріо й Британська Колумбія супроводжувалося зменшенням кількості українців за походженням у Саскачевані й Манітобі.

Починаючи з перепису населення в Канаді в 1991 році по 2001 рік чисельність українського населення збільшилася приблизно на 1,5%. Водночас загальний приріст населення країни за вказане десятиліття становив близько 10%, природний приріст українських діаспорян може вважатися відносно повільним, що пов'язано з такими негативними чинниками як відхід із життя представників міжвоєнної й повоєнної української іміграції до Канади. Крім того, сучасні дослідники вказують на такий фактор як поява у переписі 1996 року (був додатковим у 90-і роки ХХ

¹⁶⁷ Ukrainian Canadians and the 1981 Canada Census (A Supplement to the Statistical Compendium on Ukrainians in Canada, 1891-1976) / Ed. by William Darcovich. — Edmonton: University of Alberta, 1988. — P. 7-8.

століття), такої графі як «канадці».¹⁶⁸ У відповідності до перепису населення Канади (1996 року) українців винятково українського походження нараховано 331 680 мешканців країни, а частково українське походження – 694 790 жителів.¹⁶⁹

Зростання чисельности українських мігрантів супроводжується збільшенням їхньої вагомости як сили, що здатна вплинути на національні й міжнародні процеси політичного, економічного й культурного значення.

З-поміж загального числа мешканців українці посідають такі місця у провінціях Канади: Манітоба (4 місце), Саскачеван (6 місце), Альберта (6 місце), Британська Колумбія (10 місце), Онтаріо (12 місце), Квебек (22 місце). У таких великих містах Канади як Едмонтон, Вінніпег і Торонто мешкає більше ніж 100 тисяч українців за походженням у кожному. У трьох степових провінціях країни (Манітоба, Альберта й Саскачеван) частка українських імігрантів складає найвищий відсоток відносно усього загалу населення. Наразі триває поступовий відтік українського населення з Манітоби, Альберти й Саскачевану до Онтаріо, Британської Колумбії й Квебеку.¹⁷⁰

Важливим чинником є також урбанізація в Канаді, яка торкнулася і української спільноти: у 1901 році лише 3,5% осіб українського походження у Канаді мешкали у містах, в 1941 році їх було 33,9%, а в 1961 році показник підвищився майже удвічі – до 65,2 %, а в 1981 році – до 76%.¹⁷¹

¹⁶⁸ Макап, Віталій. Соціально-політична інтеграція українців у поліетнічне суспільство Канади. — Чернівці: Прут, 2006. — С. 156-157.

¹⁶⁹ Kordan, Bohdan. Ukrainian Canadians and the Canada Census 1981-1996. — Saskatoon: Heritage Press, 2000. — P. 22, 24.

¹⁷⁰ Statistics Canada. Census Profile, 2021 Census [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2021/dp-pd/prof/index.cfm?Lang=E>

¹⁷¹ Макап, Віталій. Двосторонні відносини України та Канади: формування, розвиток, перспективи динаміки: монографія. — Чернівці: ЧНУ, 2020. — С. 110.



172

Рис. 2.2

Степові провінції – традиційний регіон розселення українців у Канаді

У Канаді, відповідно до перепису населення 2001 року, було зареєстровано 1 мільйон 71 тисяча 60 осіб українського походження (3,6% від усього населення, тобто 9-та етнічна група країни). Станом же на 2021 рік кількість вихідців з України обчислюється на рівні 1 мільйон 258 тисяч 635 осіб (майже 4% від усього населення — 10-та етнічна група).¹⁷³

Такі демографічні й географічні тенденції розселення української діаспори в Канаді мають безпосередній вплив на гастрономічну ідентичність. Звичайно, що найбільш сприятливі умови для збереження традицій українського харчування зберігаються у місцях значної концентрації вихідців

¹⁷² Hunter, Allice. Map of the Prairie Provinces [Електронний ресурс]. — Режим доступу: https://en.wikipedia.org/wiki/Canadian_Prairies#/media/File:Prairie_provinces_in_Canada.svg

¹⁷³ Statistics Canada. Census Profile, 2021 Census [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2021/dp-pd/prof/index.cfm?Lang=E>

з України (навіть не у першому, а у другому-четвертому поколіннях). Крім того, найкращим чином українська гастрономічна ідентичність зберігається у сільській місцевості через її відносну ізольованість, оскільки у містах безсумнівно потужним є культурний вплив англо- й франко-канадської спільнот.¹⁷⁴

Фахові дослідження матеріальної й духовної культури представників української етнічної групи в Канаді здійснюються у рамках такої сфери наукових пошуків як українсько-канадська фольклористика (альтернативна назва – україніана у контексті канадської фольклористики). Історико-етнографічні розвідки в Канаді на системній основі розпочалися із 1960-х років, а у 1976 році був заснований найбільший інститут українських студій в Канаді в Університеті Альберти у м. Едмонтон (University of Alberta, Edmonton). Цей інститут є центром вивчення матеріальної й духовної культури українців Канади. Пізніше з'явилися також такі важливі осередки українських досліджень як Центр українських канадських студій в Манітобському університеті в 1981 році (Centre for Ukrainian Canadian Studies, University of Manitoba) та Центр дослідження української спадщини в Саскачеванському університеті (Prairie Centre for the Study of Ukrainian Heritage, University of Saskatchewan).

Переходячи безпосередньо до огляду історії української кухні у Канаді, варто почати з того, що поява українських страв у цій країні, ймовірно, пов'язана з переселенням менонітів з України до Північної Америки. Цілком логічно, що проживши майже сто років пліч-о-пліч з українцями, меноніти перейняли немало елементів української культури, зокрема і харчової, а деякі українські страви стали базою менонітської кухні. Зокрема, канадське кулінарне видання *The Mennonite Treasury of Recipes*¹⁷⁵ (Менонітська скарбниця рецептів) бестселер вже понад п'ятдесят років) містить в собі близько тридцяти рецептів українських страв, таких як: булки (bulki), паска

¹⁷⁴ Changing Realities: Social Trends Among Ukrainian Canadians / Ed. by Roman Petryshyn. — Edmonton: University of Alberta, 1980. — P. 78-85.

¹⁷⁵ The Mennonite Treasury of Recipes. — Steinbach: Derksen Printers Ltd., 1982. — 252 p.

(paska), пиріжки (perishky), вареники (wareneki), млинці (blintze), борщ (borscht), холодець (kolodez) і голубці (holubschi). Деякі з них позначаються, як саме українська страва (Ukrainian borscht, Ukrainian holubschi), решта ж не мають такої позначки.

Одним з перших саме українських кулінарних видань, яке безпосередньо стосується проблематики цього підрозділу дисертаційного дослідження, є книга «Українсько-англійська кухарка»¹⁷⁶ (перше видання 1910 рік), видана в Канаді коштом «Української книгарні». Перша частина являє собою переклад з англійської видання «White House Cook Book», в якій окремо зазначені заголовки приписів як в англо-, так і в україномовному варіанті. Друга частина має назву «Старокраєва домашня кухня» і являє собою кухонні приписи авторки першої україномовної кулінарної книги-бестселера Леонтини Лучаківської. Варто водночас відзначити використання архаїзмів та тогочасної лексики, що робить це видання ще й цінним з лінгвістичної точки зору. Ба більше, це видання є чи не єдиним україномовним кулінарним виданням у Канаді.¹⁷⁷

Крім того, інформація щодо українських страв у Канаді міститься у книзі канадсько-української громадської діячки Савелі Стечишин «Traditional Ukrainian Cookery» (1957 рік).¹⁷⁸ Книга мала понад десять видань та її заголовок цілком відповідає її змісту, оскільки у ній не тільки подані приписи, але й описано всі обряди та звичаї, до яких ті страви відносяться. У вказаній книзі до англійських заголовків приписів запропоновані також відповідники, які корелюються із загальноживаною українською термінологією.¹⁷⁹ Наразі в Канаді існує велика кількість українських кулінарних видань.

¹⁷⁶ Українсько-англійська кухарка / Переклад Емілії Гикави. — Вінніпег: Накладом української книгарні, 1910. — 178 с.

¹⁷⁷ Українські назви з куховарства й харчування. / Упорядкувала Наталія Чапленко. Нью-Йорк: Computoprint corporation, 1980. — С. 5-6.

¹⁷⁸ Stechishin, Savella. Traditional Ukrainian cookery. — Winnipeg: Trident Press Ltd., 1957. — 496 p.

¹⁷⁹ Українські назви з куховарства й харчування. / Упорядкувала Наталія Чапленко. Нью-Йорк: Computoprint corporation, 1980. — С. 5-6.

Кухня є одним з найяскравіших індикаторів етнічної ідентичності української діаспори в Канаді. Серед причин вказаного – видима присутність ресторанів української кухні; наявність закладів харчування, які пропонують українські страви; існування підприємств, які виготовляють українські напівфабрикати (здебільшого вареники) і ковбасу. Згадавши про вареники, варто одразу зазначити, що в північноамериканському контексті переважно використовується польська і західноукраїнська діалектна назва «пирогі» (perogies; perogy; pierogi), що є цілком логічно, з огляду на регіони України з яких відбувалися перші хвилі еміграції, відповідно така назва і прижилася. Цікавим є той факт, що у провінції Манітоба паралельно співіснують дві версії вареників. Відповідно «українські пирогі» (Ukrainian perogy) і «менонітські вареники» (mennonite vereniki), як бачимо, в менонітській громаді послуговуються словом «вареники», яке є, і було поширеним у південних регіонах України, де вони й проживали. Ба більше, традиційно менонітські вареники готуються з сиром, що ймовірно пов'язано з тим, що в Канаді меноніти більше були скотарями, а відповідно українці — землеробами.

Зважаючи на самобутність української кухні, вона є впізнавана серед представників інших етнічних груп у Канаді, причому це стосується як місць громадського харчування, так і домашніх кухонь. Зокрема, у сільській місцевості в провінції Альберта українські страви майже завжди присутні на святкових заходах навіть серед канадців іншого етнічного походження. Паралельно із цим відбувається активізація інтересу до архаїчних рецептів, що є цілком зрозумілим на фоні стандартизації міжнародної харчової індустрії. Активізується інтерес до минулого, витоків української кухні й в Канаді. Наразі у цьому контексті присутні дві актуальні тенденції:

- з одного боку, в провінціях Канади, де традиційно мешкає українська діаспора, кухня певною мірою зберегла страви, які виготовлялися у тих регіонах України (в основному її західної частини), звідки сільське населення починаючи з кінця XIX століття масово мігрувало до Канади;

– з іншого боку, в контексті глобалізації (канадизації) харчування у Канаді, деякі страви перестали асоціюватися саме з українською кухнею як кулінарним брендом.

Тому актуальним для цього наукового дослідження є не лише вивчення історії української кухні в Канаді, але й з'ясування сучасних харчових практик та місцевих смакових особливостей. До того ж, як вже було згадано, інтерес до української кухні в Канаді пов'язаний не лише зі значним числом представників діаспори в цій країні, але й з інтересом населення до архаїки й традицій.

Існує мало відомостей про те, як харчувалися перші українські піонери в Канаді. Загалом вони продовжували готувати ту саму їжу, яку готували вдома. А перші 3-5 років під час створення ферм й очищення землі були взагалі важкими, тому їли, те, що було доступно на той момент: городину, хліб, каші, а м'ясо було здебільшого на свята. Цінними є вже більш пізні згадки про харчування у Канаді вихідця з Тернопільської області Михайла Шарика, автора мемуарів «З віддалі 50 літ». Описуючи своє зимування у грудні 1927 року на канадській фермі, Шарик писав: «Я купив мішок цукру, 2 мішки муки, рижу, сухих овочів, бараболь. Ярини і молоко для дітей я відробляв, рубаючи ліс по фермерах. Купивши ще половину триста-фунтової свині, ми харчувалися добре. Був хліб, м'ясо, сало, хоч цього останнього не можна було держати в хаті, де було затепло. Тому я збив з дощок скриню, порубав на куски м'ясо і вичистивши один кут у розваленому шпихлірі, зложив туди скриню з м'ясом, засипавши її верствою снігу, звідкіля в часі потреби, витягав кусок по кускові і приносив до хати».¹⁸⁰

Будучи вже тривалий час заробітчанином у Канаді, Шарик розповідає про особливості місцевого харчування:

«Часто ми були голодні, бо до містечка, чи міста, було далеко, а просити у фермерки куска хліба було соромно. Правда, траплялися добрі люди, що з місця питали – «може ви голодні»? Ми радо користали з таких

¹⁸⁰ Шарик, Михайло. З віддалі 50 літ. Т.1. — Торонто: Пробоєм, 1969. — С. 63.

запитів, навіть, як вони траплялися у кожній другій хаті.

Пропонуючи нам підкріплення, фермерка часто офірувала, що було у неї готове. Бувало каже — «Хлопці, я маю трохи вареної капусти, але може ви її не любите?»

Тоді друг Борух, що завжди мав добрий і гострий апетит, відповідав: «Та як не любити її, та ж капуста — це моя улюблена страва».

У чергової фермерки те саме; вона пропонує курячу зупу, і тут знову мій супутник заявляє, що це його улюблена їжа...

За годину, на дальшій фермі, інша господиня каже, що у неї залишилося дещо борщу з обіду, чи не з'їли би ми, на що знов Іван відповідає, що то є його улюблена їжа та з місця бере ложку, кусок хліба з маслом і, Господи, з яким апетитом він справлявся з усім тим!...¹⁸¹

З плином часу зайнявши у Канаді певний соціальний статус, Шарик розповідає про допомогу харчами своїм землякам, які пізніше нього потрапили до Канади на заробітки: «І саме в тому місці, днями і ночами, біля «Сейнт Алберт Трейл» у підмоклих кущах товпилися десятки і сотні тих нещасних шукачів кращої долі, яким ми помагали як хто міг. Наші жінки і діти виносили їм з хат молока, хліба, свіжої страви, часом кусок м'яса, клали їм у торби сирих бараболь».¹⁸²

Зростанню рівня гастрономічної культури українців Канади сприяли такі чинники:

– прагнення українських переселенців та їхніх нащадків не лише зберегти свої етнічні атрибути, зокрема мову та релігію, але й підвищити власний соціальний та майновий статус. Оскільки Канада є федеративною державою, яка характеризується чітким розмежуванням повноважень влади федерального центру й провінцій, то українці мали змогу брати участь у суспільному житті цієї країни як на муніципальному, так і на

¹⁸¹ Там само. С. 296.

¹⁸² Там само. С. 224.

провінційному й федеральному рівнях;¹⁸³

– підвищення рівня освіченості українських мігрантів, стало додатковим чинником легшої інтеграції українських діаспорян у поліетнічний соціум Канади. Це також супроводжувалося зростанням частки етнічних українців з-поміж тих громадян Канади, які мали високий рівень освіти (закінчили коледж або університет);

– відносно ліберальні заходи канадської держави зі сприяння збереженню українським (та іншим) населенням власних етнічних ідентифікуючих цінностей, зокрема й пов'язаних із матеріальною культурою (починаючи з 1971 року, коли мультикультуралізм став офіційною ідеологією канадської політики).¹⁸⁴

У такий спосіб, вихід переважної більшості представників української діаспори у Канаді на рівень життя і добробуту, який може вважатися умовно середнім по країні перебування, супроводжувався підвищенням рівня гастрономічної культури. Отримуючи більше коштів за свою роботу на новій батьківщині, українець міг суттєво урізноманітнювати власний раціон.

Поширенню українських страв у Канаді сприяло зростання економічної активності переселенців з України на межі XIX – XX століть. Саме тоді у Канаді виникли перші українські крамниці, а у період до середини 1910-х років – навіть невеликі підприємства. До того ж їх частка неухильно зростала, що можна простежити на прикладі провінцій Манітоба, Саскачеван і Альберта (де частка українців традиційно була значною): зокрема, станом на 1911 рік українцям належало лише 2,25% від 1 507 підприємств, а станом на 1921 рік – близько 13% з 3 135 підприємств. Найбільша концентрація підприємницької активності українських імігрантів припадала на провінцію Альберта: містечка Вегревіль (Vegreville) та Мандер (Mundare).¹⁸⁵

¹⁸³ Макара, Віталій. Соціально-політична інтеграція українців у поліетнічне суспільство Канади. — Чернівці: Прут, 2006. — С. 137-138.

¹⁸⁴ Там само. С. 159-160.

¹⁸⁵ Martynowych, Orest. Ukrainians in Canada. The Formative Period, 1891-1924. — Edmonton: CIUS, 1991. — P. 90.

Згадавши про підприємницьку діяльність українців у Канаді, варто зупинитися більш детально на історії та сьогоденні деяких з них. Очевидно, що в контексті цього дослідження актуальними є підприємства, які виробляють українські страви. До прикладу можна розглянути два чи не найвідоміших і найстаріших них, а саме виробника вареників (СНЕЕМО Perogies) і української ковбаси (Stawnichy's Ukrainian Sausage) в Канаді.

Історія промислового виробництва української ковбаси в провінції Альберта налічує вже понад 60 років. Все почалося з маленької крамниці відкритої родиною Ставничих на фермі в Мандері у 1959 році, де вони виробляли й продавали ковбасу. З того часу підприємство стрімко розрослося під керівництвом Еда Ставничого, згодом додалося виробництво й інших м'ясних і не тільки виробів (наприклад, голубці й вареники з традиційними українськими начинками). Наразі українську ковбасу вироблену в Мандері можна знайти не лише в Альберті, а і по всій Канаді.¹⁸⁶ У 1986 році було відкрито філію крамниці в Едмонтоні до якої згодом додався й український ресторан під назвою «Ресторан дядька Еда» (Uncle Ed's Restaurant). Важливо, що підприємство все ще позиціонує себе як українське, і завжди робиться акцент на цьому; на вебсторінці, чи на упакуванні завжди можна побачити згадку, що це саме український продукт (додаток Б).

Приблизно через десятиліття після появи української ковбаси в Мандері відкрилося і виробництво вареників в Едмонтоні під назвою «СНЕЕМО Perogies». Вальтер Маковецький заснував «Heritage Frozen Foods Ltd» у 1972 році з метою забезпечити споживачів «смачними високоякісними варениками за розумною ціною». Протягом багатьох років це було і є, чи не найбільше і найвідоміше виробництво вареників у Канаді. Починаючи з маленького підприємства розміром з гараж, на сьогодні «СНЕЕМО Perogies» виробляють до трьох мільйонів вареників на день з безліччю начинок. Вареники від «СНЕЕМО» можна знайти по всій Канаді, а також у деяких

¹⁸⁶ Mundare - Where the Past has a Presence. History of Mundare [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://www.mundare.ca/community/history-of-mundare>

регіонах США.¹⁸⁷

Цікавим є той факт, що «CHEEMO Perogies», на відміну від «Stawnichy's Ukrainian Sausage», зовсім не зазначають, що їхні вареники є саме українським продуктом\стравою за походженням. Про це взагалі не згадується, а ні на упакованні, а ні на вебсайті підприємства. Про це можна дізнатися, хіба що з інтерв'ю з власником, коли він згадує про своє походження. Ба більше, начинки, які використовують для своїх вареників «CHEEMO» мають мало спільного із традиційними українськими начинками вареників (додаток В). Хіба що, вареники з картоплею та домашнім сиром і картоплею та цибулею можна віднести до цієї категорії, всі ж інші варіації начинок мають яскраве локальне канадське забарвлення й очевидно, що орієнтовані на масового покупця будь-якого етнічного походження. Особливо виокремлюється британський вплив, а саме активне використання сиру чедер майже у всіх начинках, а також бекону. В асортименті присутні так само взагалі дуже екзотичні варіації, як то вареники в південноазійському стилі, чи «піца вареники» (додаток Г).

Загалом, говорячи про присутність вареників на канадському гастрономічному ринку, можна сказати, що ця страва дуже сильно укорінилася у Канаді та здобула славу ледве не національного продукту (як мінімум на регіональному\провінційному рівні). Їх можна знайти ледь не у всіх супермаркетах і у багатьох закладах харчування (навіть неукраїнських). Дослідивши присутність вареників у крамницях і супермаркетах, можна зробити висновок, що вони стали типовим канадським продуктом, який переважно втратив асоціацію з українською кухнею (не лише через назву, але і через адаптацію начинок, які ймовірно тепер більш зрозумілі пересічному канадському споживачеві). Особливо це стосується великих виробників, які просто маркують свою продукцію як «perogies», а не наприклад «Ukrainian perogies». Трохи краще справа з маленькими (ремісничими) виробниками,

¹⁸⁷ About CHEEMO. CHEEMO Perogies [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://cheemo.com/about-cheemo/>

серед яких набагато частіше можна побачити згадку про українськість вареників.

Згадавши про «канадизацію» вареників, можна навести приклади кількох закладів, де вони подаються вже без українського контексту. Ресторан «Madison's 12|12» у місті Калгарі (Альберта), який позиціонує себе як креативний заклад, пропонує у стравописі дві страви з варениками. «Perogie Nash» (з назви зрозуміло, що це варіація на популярний американський сніданок гешбраун) можна замовити на сніданок або бранч, подається у вигляді обсмажених в маслі вареників з ячнею, хрустким беконом, сиром чедер, сумішшю з червоного перцю і цибулі, піко-де-гало і сирним соусом. Друга страву має назву «Loaded Perogie Jack Nachos», де основа, так само, складається зі смажених вареників до яких додається сир чедер, карамелізована цибуля, хрусткий бекон, зелена цибуля, сметанний соус і кукурудзяні чипси начос (додаток Г). Інший заклад, точніше мережа швидкого харчування, має назву «Loaded Pierogi» і має філії у декількох провінціях (Онтаріо, Квебек, Альберта). Стравопис (додаток Д) представлений так званою ностальгійною класикою: вареники з картоплею, путін (routine - страву з картоплі фрі та сиру, що заправлена м'ясною підливою) та мак-енд-чіз (mac and cheese - страву з відварених макаронів у сирному соусі), яку, на вибір клієнта, можна доповнити гострим, копченим, сирним, солодким чи пікантним соусом; м'ясом, сиром, овочами та багатьма іншими добавками. Ресторан переосмислює класичні й широко розповсюджені в Канаді страви. Отже, з цього прикладу в черговий раз видно, що вареники сприймаються канадцами, як своя страву.

Харчування українців Канади спиралося й спирається як на традиційну українську кухню, поширену на заході України (звідти було коріння більшості українських мігрантів до Канади), так і на англо-франко-канадську кухню. Сусідство українців з іншими етнічними групами у Канаді мало наслідком взаємозбагачення та видозмінення деяких українських страв. Зокрема, перші поселенці не говорили англійською чи французькою та мали

обмежений контакт з місцевим населенням, тому їхній вплив тоді був мінімальний або взагалі відсутній. Натомість у свої перші роки в Канаді українці мали доволі тісний зв'язок з аборигенами Канади, які не тільки проживали поряд, але й дуже допомагали новоприбулим пережити свої перші суворі зими. Допомога ця великою мірою стосувалася саме їжі, бо лише прибувши, українці не мали змоги вирощувати достатньо городини. Тож можна зробити припущення, що українські піонери, харчувалися, не лише українською, а зокрема і їжею притаманною індіанцям. Ця тема насправді дуже мало досліджена, але про те, що такий обмін існував, говорять також деякі розповіді індіанців і метисів про те, як їхні бабці й дідусі трохи говорили українською і передавали рецепти українських страв.¹⁸⁸

Роками пізніше, коли українці вже стали успішними фермерами, доля їх знову звела з аборигенами, тільки тепер їжею вже допомагали вони. Так, важливими є спогади одного із колишніх учнів канадських шкіл-інтернатів для дітей індіанців Френсіса Віскіджека (Francis Whiskeyjack), представника народности крі. Віскіджек згадує, що з чотирнадцяти років під час літніх канікул він допомагав українцям на фермах в Альберті. Наприкінці літа він завжди отримував різну городину у винагороду, а одного разу навіть цілу свиню. З його слів, перебування з українцями було найсвітлішим моментом під час навчання в інтернаті та з особливою теплотою він згадує про українську їжу: вареники, ковбаси й голубці. Про важливість власної кухні для українців, кажуть також метиси (діти міжетнічних шлюбів з індіанцями), які згадуючи про своїх українських батьків, наголошують на тому, що українська кухня була важливим елементом культурного діалогу таких шлюбів.¹⁸⁹

Деякі відомості про кулінарний обмін українців з іншими етнічними

¹⁸⁸ Forester, Brett. Exploring the hidden history of Indigenous relations with Ukrainian settlers [Електронний ресурс]. aptn National News. — Режим доступу: <https://www.aptnnews.ca/national-news/exploring-hidden-history-indigenous-relations-ukrainian-settlers/>

¹⁸⁹ Morin, Brandi. Remembering good relations: First nations in Canada show their solidarity with Ukrainians [Електронний ресурс]. Cultural Survival. — Режим доступу: <https://www.culturalsurvival.org/news/remembering-good-relations-first-nations-canada-show-their-solidarity-ukrainians>

групами, які проживали поряд, можна знайти у спогадах мігрантів з міста Садбері (Sudbury) провінції Онтаріо. Так, за словами одного з респондентів, його мати (мова йде про приблизно 1930-ті роки) обмінювалася рецептами з іншими мешканками Садбері у сусідній крамниці, а отже дуже часто він куштував фінські страви, готувати які його мати навчилася від фінської знайомої, з якою вона регулярно бачилася. Інша респондентка хорватсько-українського походження пригадує, що її мати готувала українські голубці й подавала їх холодними, як хорватську сарму (страва подібна до голубців, де замість капусти використовують виноградне листя).¹⁹⁰ Отже, як бачимо, взаємопроникнення і взаємозбагачення української кухні відбувалося, як зі сторони українців, так і зі сторони інших етнічних груп, з якими вони контактували. Особливо такий кулінарний обмін помітний серед міжетнічних контактів.

Скуштувавши українські страви у Канаді та познайомившись зі стравописами українських закладів харчування, можна простежити неабиякий вплив англійської й французької (квебекської) кухонь на українську. Зокрема дуже активно використовується сир чедер, бекон і поливка грейві (gravy), яка зародилася у французькій кухні, але наразі дуже активно використовується в англійській та кухнях країн британської співдружності.

Для більшої наочності, варто проаналізувати страви, які подають у декількох українських закладах харчування в Едмонтоні. Для порівняння було взято такі ресторани: «Saskitoba», «Shumka Ukrainian Foods» і «Uncle Ed's Restaurant». Об'єднавчим для усіх трьох закладів є доволі обмежений і стандартний перелік українських страв. Пропонуються вареники, борщ, голубці, ковбаса, налисники й пиріжки; в «Uncle Ed's» ще пропонується суп капуста і солодкі вареники з чорницями. Якщо ж говорити саме про вплив інших національних кухонь, то усі ресторани об'єднує наявність вареників з

¹⁹⁰ Iacovetta, Franca. *Edible Histories, Cultural Politics: Towards a Canadian Food History* / Franca Iacovetta, Valerie J. Korinek, Marlene Epp. — Toronto: University of Toronto Press, 2012. — P. 131-136.

картоплею і сиром чедер, які посипаються беконом (инколи бекон використовується також і як начинка), до того ж в ресторані «Shumka» бекон подається і до голубців, також є варіяція вареників з поливкою грейві.

Найцікавішим прикладом поєднання канадської та української страви є «український путін» або «пирогои путін» (Ukrainian routine, Perogy routine), який подається в ресторанах «Saskitoba» та «Uncle Ed's». В «Saskitoba» ця страва має вигляд класичного канадського путіну з додаванням до нього вареників в сметані з кропом і посипаних шматочками ковбаси (додаток Е). В «Uncle Ed's» страва має дещо інший вигляд, тут вона подається без основи у вигляді картоплі фрі, замість неї там лише смажені вареники відповідно посипані сиром і политі грейві, як у класичному путіні, а також посипані шматочками української ковбаси (додаток Є).

Схоже, що традиційні українські страви з канадським акцентом вже давно і міцно припали до смаку місцевим мешканцям, якщо навіть у ідальні найбільш українського місця в Альберті, музеї «Село спадщини української культури» (Ukrainian cultural heritage village), можна знайти не тільки вареники з сиром чедер і беконом, а й славнозвісний «український путін» (додаток Ж).

Значній номенклатурі страв української кухні в Канаді сприяло географічне розташування Канади, яке передбачало значний обсяг рослинної й тваринної сировини для її використання у кулінарії. В основі місцевої кухні є як зернові й городина, так і м'ясо домашньої худоби, а також продукція мисливського й лісового промислів та рибальства (у внутрішніх водах Канади водяться до 60 видів риби, а доступ до трьох океанів розширює цей перелік за рахунок як морських видів риби, так і морепродуктів).¹⁹¹

Ці фактори визначили специфічні особливості канадського харчування, відповідно і українців:

– широке застосування різних консервів (що є актуальним в умовах великої протяжності Канади й необхідності збереження харчової

¹⁹¹ Слащева, Аліна. Етнічні кухні. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. С. 104.

продукції для транспортування);

- використання під час приготування страв житнього, гречаного, пшеничного, ячмінного, горохового, вівсяного борошна, а також пшоняної крупи й рису;

- вживання в їжу кукурудзи (більш активне, ніж на землях України), квасолі, гарбуза;

- використання м'яса яловичини, баранини, домашньої птиці й дичини. М'ясо використовують для приготування бульйонів та основних страв – його варять, смажать, тушкують.

Рослинна сировина, яка використовувалася для приготування страв у Канаді, представлена пшеницею й іншими зерновими культурами, а також городиною й фруктами. Серед місцевих дикорослих трав і ягід (ожина й чорниця), що використовуються й в українській кухні в Канаді, є такі, які ростуть лише у Канаді, але більшість характерні як для Канади, так і для України: це дикий щавель, борщівник, вівчарська сумка, кропива, журавлина, материнка, брусниця, черемшина, калина, горобина тощо.¹⁹²

Городина використовується для приготування багатьох начинок, а також салатів і гарнірів. Дикорослі трави використовуються не тільки в якості начинок для пирогів, але й готуються як перші й другі страви. Одним із символів канадської кухні, як відомо, є кленовий сироп, який використовується й українцями Канади (як доповнення до солодких страв, зокрема млинців).

Чинником, що сприяв поширенню у Канаді консервованих продуктів, є суворі зими у цій країні. Свіжа їжа, зокрема рослинного походження, а також м'ясо, не завжди були доступними. Вказане спричинило постійне удосконалення в гастрономічній культурі українців у Канаді технологій в'ялення, сушіння, квашення, вудження (димлення, копчення), а також соління. Тому, харчі з використанням технологій консервації набули рис українських локальних страв.

¹⁹² Там само. С. 105.

Повсякденне харчування українців у Канаді здебільшого спирається на стандартний канадський варіант харчування (тобто не сильно забарвлений якоюсь етнічною їжею) представлений як закусками, так і першими й другими стравами. Закуси об'єднують у собі рибну гастрономію, а також сандвічі й канапки. З перших страв готуються пюреподібні супи з цвітної капусти, городини, томатів, гарбуза, а також бульйони з домашньою локшиною, грінками, зеленою квасолею та іншою зеленню. Популярною канадською стравою є суп з гарбуза. Другі страви готуються із телятини, яловичини, птиці й дичини, а також з баранини, нежирної свинини й риби. У других стравах використовується м'ясо типу стейк, біфштекс, ростбіф, лангет, а також філе-брошет (насаджені на шампур й обсмажені на вертелі шматочки бекону, вирізки, печериць, а також цибулі). М'ясні страви супроводжуються поданням на гарнір городини, картоплі, а також різних приправ і соусів. Досить розповсюдженими є страви з яєць (варені яйця, запіканки, омлети тощо).¹⁹³

Споживання традиційної етнічної їжі українцями Канади великою мірою пов'язане з календарною обрядовістю. Вона, як свідчать сучасні дослідники, характеризується алгоритмом, у відповідності до якого у важкі часи святкувань і обрядовості було менше, а підвищення рівня добробуту сприяло їхньому відродженню, зокрема й в частині святкових страв.

Найбільш поширеними календарними святами були і є Різдво та Великдень. Різдво практикувалося здебільшого у формі Святвечора і з огляду на дуже сніжні й холодні зими в Канаді, зазначене свято було насамперед родинним. Його компонентами були: внесення снопа у хату; вистелення соломою підлоги під столом чи стола під скатертиною; колективна молитва усіх членів родини. Обов'язковим було обрядове частування (різдвяний стіл з 12 страв) і підкидання куті до стелі. Досить цікавими й самобутніми є харчові традиції, пов'язані з Різдвом, зокрема стосовно недопущення «вишкрябування» їжі з мисок у ході святкування Святвечора. Причинами

¹⁹³ Там само. С. 106.

таких вірувань є недопущення голодування упродовж наступного після Різдва року. Водночас існує й інше пояснення, пов'язане з потребою залишення їжі для «душ» і святих (для цього надворі калатали ложками).¹⁹⁴

З роками у ході адаптації традицій святкування Різдва до канадських реалій, зокрема у провінції Альберта, відбувалися деякі зміни, які відображені в дослідження Олени Плохій «Українське Різдво в Канаді: їжа, традиції, звичаї».¹⁹⁵ Умовно традиції святкування можна розділити на два етапи: до 1940-х років і після 1950-х до сьогодні. Варто звернути увагу саме на кулінарний аспект, хоча зміни відбувалися і в інших елементах обряду.

До 1940-х років у різних родинах Свята вечеря виглядала по-різному. Вона могла починатися з оплатки (бездріжджовий коржик, що випікають з чистого пшеничного борошна та води, зазвичай має прямокутну форму і дуже тонкий) з медом (польський вплив), або із читання «Отче наш», або із підкидання куті під стелю. Зазвичай голова родини брав ложку куті та кидав догори. Якщо кутя добре пристала до стелі, це був знак на добрий врожай. У разі ж коли вечерю не починали із підкидання куті, то першими словами авторитетного чоловіка – діда або батька було «вінчуння» – «щоб слідуючий рік був для всіх в нашій родині кращим і ми всі знов зібрались». В інших випадках це могла бути молитва й поздоровлення із народженням Христа. У тих родинах, де була присутня пасіка, лишався звичай підкидати кутю під стелю «щоб бджоли добре роїлись». Адже, переїхавши до Канади, українці зберігали своє традиційне господарство, включаючи бджільництво. На стіл Святої вечері традиційно прагнули готувати 12 пісних страв. У разі коли не виходило зробити усі страви різними, готували вареники або голубці з трьома чи чотирма відмінними начинками й таким шляхом досягали числа дванадцять. Першою традиційно їли кутю і дуже часто наступною стравою після куті був узвар. У подальшому українці Канади їли борщ, холодне з

¹⁹⁴ Гримич, Марина. Моделі адаптації до нового етнокультурного середовища (на матеріалах ранньої української імміграції в Канаді). Етнічна історія народів Європи. — 2008. — Вип. 25. — С. 15–23.

¹⁹⁵ Plokhii, Olena. Ukrainian Christmas in Canada: Foods, Traditions, Customs. — Edmonton: University of Alberta, 1996. — 118 p.

риби, голубці з рисом, вареники начинені картоплею і капустою, пиріжки з маком, гриби, колючу квасоллю, солодкі буряки з грибами, узвар. Вихідці із Галичини вказували, що вушка й хрустівки їх навчили виготовляти представники Буковини в Канаді. На столі був один калач – круглий плетений хліб, чи плетений довгастий хліб, який називався «калач» або «струшля». Стіл, за яким відбувалась Свята вечеря, завжди був покритий білою скатертиною.¹⁹⁶

Після 1950-х років традиції Святої вечері поступово змінювалися. Спершу перестали підкидати кутю під стелю (бо з'явилися сучасні будинки, які ніхто не хотів прибирати після таких обрядів), згодом зникло сіно і все більше почали з'являтися елементи канадського Різдва: ялинка, подарунки, листівки. Одним з основних факторів, який сприяв таким змінам був занепад фарм і містечок, які були осередками українства в Альберті в перед, і міжвоєнний період. Більшість переїздили у великі міста, такі як Едмонтон, Калгарі. Приблизно з 1960-х років почав формуватися сучасний вигляд Святої вечері з дванадцяти страв. Все стало виглядати більш уніфіковано, бо здебільшого інформацію про обряди й рецепти брали з книжок й інших друкованих видань, а не передавали члени родини. Так, серед особливостей у стравах на сучасному Різдвяному столі в Канаді можна виділити таке: додавання до куті зефіру (marshmallow) і гарячого шоколаду; поїдання куті, не лише на початку вечері, а й після, як десерт; велика кількість печива; мала популярність узвару, який не витримує конкуренції із сучасними напоями; використання фабричних заморожених вареників; використання рису, замість традиційної гречки й кукурудзяної крупи.¹⁹⁷ Звісно, що не можна стверджувати, що всім українцям в Канаді притаманні такі особливості Різдвяного столу, але принаймні серед їх частини, ці сучасні зміни були зафіксовані.

Що стосується свята Великодня, то його рисами (у контексті харчової

¹⁹⁶ Там само. С. 62-72.

¹⁹⁷ Там само. С. 76-89.

ідентичности) серед української діаспори у Канаді є збирання у церкві (инколи навіть без участі священника) яке супроводжувалося подальшим вживанням у їжу пасок, підготовка кошиків (мисок) для Великодня, святковий сніданок, який обов'язково супроводжувався молитвою. Крім того, як і в Україні, відбувалося «цокання» крашанками, а також ритуальні бешкети.¹⁹⁸

Особливе місце серед української кулінарної спадщини в Канаді отримав образ бабці (baba), як досвідченої кухарки. Він часто використовується, коли потрібно підкреслити, що їжа є смачною, як домашня і є знаним далеко поза межами української громади. Наприклад поширеним є вираз «just like baba used to make» (як робила/готувала баба) або інші його варіації з тим же змістом. Так само образ баби використовується в кулінарних книгах (Baba's Cook Book; From Baba with Love Cookbook; Baba Sophie's Ukrainian Cookbook), назвах ресторанів (Yo Baba Ukrainian Foods; Baba's Own Ukrainian Food; Baba's Attic & Coffee House), назвах фестивалів (Babas & Borshch Ukrainian Festival), назвах торгових марок (Baba Jenny's Ukrainian Foods).

Важливим елементом української кухні в Канаді є українська кулінарна дипломатія. До того ж доброю нагодою для її поширення може бути будь-яке свято, у ході якого відбуватиметься частування високих гостей і репрезентація української культури. Зокрема, прийняття на честь українського Різдва у Посольстві України в Канаді може супроводжуватися дегустацією обрядових страв. Такі заходи, як День незалежності України чи культурні вечори, надають змогу демонструвати багатство української кулінарії в широкому спектрі від традиційних до сучасних інтерпретацій. У ході інших заходів українські дипломати можуть використовувати різні формати частування, зокрема пригощаючи гостей не лише традиційними (загальноживаними й усталеними на Заході) десертами, але й українськими

¹⁹⁸ Гримич, Марина. Моделі адаптації до нового етнокультурного середовища (на матеріалах ранньої української імміграції в Канаді). Етнічна історія народів Європи. — 2008. — Вип. 25. — С. 15–23.

стравами – варениками та млинцями (з ягідними або фруктовими начинками, солодким сиром).¹⁹⁹

Ефективність кулінарної дипломатії підкріплюється еkleктичним підходом до організації подій, де українські страви гармонійно поєднуються з міжнародними кулінарними традиціями, створюючи унікальний досвід для гостей. Важливим аспектом є також інтеграція українських продуктів та брендів, зокрема виноробства, що дозволяє гостям краще познайомитися з гастрономічною культурою України. У цьому контексті салати з буряка, традиційної української городини, можуть бути представлені у нових інтерпретаціях, сприяючи кулінарному обміну і збагаченню.²⁰⁰

Доповненням до «гарячого» меню є введення традиційних українських страв у форматі, що відповідає сучасним трендам кулінарії, таких як порційне подання або адаптація страв під канапковий формат, що робить українську кухню доступною і зрозумілою для міжнародної аудиторії. Зокрема, вареники із солоною начинкою (із капустою, картоплею, солоним сиром) можна подавати не як окрему страву, а як гарнір. Для подачі м'яса «по-українськи» можна обрати форму кручеників. Як гаряча закуска завжди добре сприймаються голубці. Специфічно українськими є соуси на основі сметани. Особливу увагу слід звернути на декор та оформлення заходів, що відображає українські традиції, зокрема використання посуду, орнаментованого етнічними мотивами, що додає особливого шарму кулінарній дипломатії та сприяє глибшому розумінню української культури.²⁰¹

Визнаними фахівцями гастрономічної дипломатії у Канаді є родина дипломата і письменниці Ларі й Маргарет Дікенсон (дружина має українське походження), яка є відома своїми прийомами. Провівши дитинство на півночі Канади, Маргарет змалечку була знайома з українською кухнею. Надалі вона

¹⁹⁹ Україна. Їжа та історія / Олена Брайченко та ин. — Київ.: izhak, 2021. — С. 275.

²⁰⁰ Там само. С. 275.

²⁰¹ Там само. С. 273.

здобула освіту дієтолога й вийшла заміж за дипломата, котрий служив послом у багатьох країнах. Дікенсон надалі розвинула свій таланти як розробниця рецептів і авторка кулінарних книжок, що стали бестселерами й завоювали багато нагород. Однією з фірмових страв Дікенсон є щавлевий суп-капучино, що може подаватися як у теплому вигляді (у ході урочистої вечері), так і в холодному (у чарочках під час коктейлів-прийомів). Також Дікенсон створила ряд рецептів із гречки, зокрема гарнір, який подається із сушеною чорною смородиною та горіхами.²⁰²

Водночас кулінарна дипломатія це не лише приймання у дипломатів, куди того ж є обмежений доступ. Фестивалі української спадщини, громадські заходи, кулінарні майстер-класи, ресторани — все це також є важливим елементом кулінарної дипломатії. Усі перелічені заходи відвідує набагато більша кількість людей (ніж посольства) і не лише українці. Зокрема, у різних провінціях щорічно відбуваються фестивалі української спадщини, де обов'язково присутні національні страви, а отже канадці знайомляться з українською кухнею.

Ще одним напрямом кулінарної дипломатії є приготування українських страв новоприбулими біженцями, яких приймають місцеві родини (зокрема після повномасштабного російського вторгнення в Україну 24 лютого 2022 року). Дехто з новоприбулих також починає виготовляти домашні страви на продаж у свіжому або замороженому вигляді, такі страви користуються неабиякою популярністю.

Завершуючи цей розділ, не зайвим буде згадати, що гастрономічна культура українців у Канаді представлена, не тільки стравами, а й навіть пам'ятниками. Так в провінції Альберта споруджено пам'ятники найбільшій у світі українській ковбасі та найбільшому у світі варенику. Пам'ятник ковбасі розташований у вже згаданому містечку Мандер і побудований на честь, так само згаданого вже, підприємства родини Ставничих. Висота ковбаси 12,8 метрів, вага — 6 тон (додаток 3). Пам'ятник варенику

²⁰² Там само. С. 273-275.

розташований у селі Глендон і являє собою вареник на виделці вагою 3 тони й висотою 9 метрів (додаток И). Цей же вареник присутній і на прапорі села з написом «Glendon pyrogy capital» (Глендон - столиця вареників).

Переходячи до висновків, важливо відзначити, що в цілому основна маса українців прибула до Канади у ході кількох хвиль іміграції: 1) з кінця XIX століття до початку Першої світової війни; 2) у міжвоєнний період; 3) після Другої світової війни. Власне найбільша кількість переселенців прибула саме на межі позаминулого й минулого століть. До того ж економічні чинники міграції (панівні у ході першої й другої хвиль переселення) тісно були пов'язані із політичними (міграція після 1945 року).

Українські мешканці Канади у період різних хвиль свого розселення по країні неодноразово змінювали географію свого проживання, однак найбільше число етнічних українців стосовно до всіх мешканців країни проживає у трьох степових провінціях країни – це Манітоба, Альберта й Саскачеван. Саме тут частка українських імігрантів є найвищою.

Починаючи з кінця XIX століття українці в Канаді реконструювали у своєму побуті майже всі риси власної матеріальної культури, поширені здебільшого у західних регіонах українських земель. Звичайно, що не могло обійтися без синтезу українських традицій з представниками інших етнічних груп Канади.

Водночас у цілому слід наголосити, що час відносно активного дотримання українськими мігрантами у Канаді автентичних традицій і звичаїв тих місцевостей України, звідки були родом їхні предки, загалом минув у середині XX століття. Починаючи із цього часу українська традиційна культура, зокрема у сфері харчування, облаштування тощо, поступово почала набирати рис північноамериканської (з поправкою на англійську чи французьку специфіку окремих канадських провінцій).

Окремо слід вказати про значний дипломатичний потенціал української кухні в Канаді, у межах якого традиційні українські страви можуть істотно посилити ту славу, якою користується Україна й українська нація в Канаді.

Дослідження еволюції кухні українців Канади свідчить про те, що традиційні страви вихідців з України, що сформували мільйонну діаспору в зазначеній країні є важливим елементом культурного діалогу українців із представниками інших етносів, що з кінця ХХ століття, після оголошення політики мультикультуралізму, ставало не лише обопільною точкою дотику, але й доповненням історії й традицій України до власне англійської й французької етнічної більшості Канади. Безумовним позитивом до того ж, як стверджують науковці, є не лише побутовий, але й дипломатичний ефект.

2.3 Порівняння української кухні у США та Канаді

Порівняння української кухні в Сполучених Штатах Америки й Канаді ґрунтується передусім на компаративному аналізі хвиль іміграції українців до цих країн. Зіставляючи потоки українського переселення у Північну Америку, слід відзначити, що хоча вони, на перший погляд, видаються доволі подібними, все ж істотно відрізнялися – особливо щодо того: куди, з якої метою і хто саме їхав.

До Канади спочатку відбувалася насамперед спланована іміграція – українські селяни рушали туди назавжди цілими родинами переважно з територій Галичини, Буковини й Підкарпаття. Передовсім їхали до сільськогосподарських провінцій, де було чимало неосвоєних земель та мале населення. Надалі такий формат міграції (родинами), а також відносна ізольованість фарм, де українці проживали, позитивно вплинули на збереження української ідентичності й зокрема гастрономічної. У 1901 році лише орієнтовно 3,5% осіб українського походження в провінціях Канади проживали у містах.²⁰³ Зрештою, станом на кінець ХХ століття і до сьогодні більшість української діаспори мешкає переважно у містах у межах чотирьох провінцій – Онтаріо, Манітоба, Саскачеван й Альберта.

Що стосується української іміграції до США, то вона, як і в Канаді, також складалася із чотирьох етапів. Водночас її перші хвилі були більшою мірою заробітчанські, туди насамперед їхали чоловіки й зовсім небагато жінок. Зокрема, чоловіки з України віддавали перевагу поїздкам до Пенсильванії для роботи на копальнях, а також пізніше у такі промислові райони як Детройт, Чикаго чи Клівленд.²⁰⁴ Переселення на неосвоєні землі було майже неможливим через фактично відсутність

²⁰³ Боровик, Михайло. Століття українського поселення в Канаді 1891-1991. — Монреаль: Українська Могилансько-Мазепинська Академія Наук, 1991. — С. 10.

²⁰⁴ Subtelny, Orest. Ukrainians in North America. An Illustrated History. — Toronto: University of Toronto Press, 1991. — P. 29.

вільних земель і вже тоді доволі велике населення у порівнянні з Канадою.

Отже, специфікою перших хвиль іміграції до Штатів була доволі незначна частка жінок (орієнтовно 1/3 коли мова йде про першу хвилю переселення з України). Перші українські жінки, які осіли у США, переважно працювали як домогосподарки або обслугою у заможних сім'ях і мешкали насамперед у східній частині Сполучених Штатів.²⁰⁵ Важливим фактором також була тяжка праця й обмаль вільного часу, а ще погані умови проживання і дискримінація. Отже, в сукупності всі ці фактори зовсім не сприяли збереженню українських традицій серед перших мігрантів до США. Родини були розділені й це негативно впливало на рівень збереженості української кухні, а також відповідних звичаїв і традицій, пов'язаних із нею. Якщо до Канади переважала родинна іміграція, де більшою мірою зберігалися традиції, то у США українці (принаймні першої хвилі) переважно жили осібно, чи у гуртожитках і не вдавалися до активних заходів зі збереження української кухні. Надалі ця особливість вплинула на те, як українська кухня репрезентована у цих країнах зараз.

Розглядаючи потік українських мігрантів до Північної Америки після Другої світової війни, особливу увагу слід надати третій хвилі, яка була значною та відзначалася високим рівнем націоналістичних та патріотичних настроїв, вони мріяли про повернення в Україну і не намагалися асимілюватися. Особливістю третьої міграційної хвилі до Канади була її концентрація в провінціях Онтаріо й Квебек, а в Сполучених Штатах — у Чикаго та Нью-Йорку, меншою мірою у Клівленді, Детройті, Бафало та Пітсбурзі, де українці створили значущі культурні осередки. Ці місця відіграли ключову роль у збереженні української культурної спадщини, зокрема й в контексті гастрономічної ідентичності. Члени українських націоналістичних організацій, які

²⁰⁵ Там само.

складали основу цієї міграційної хвилі, активно підтримували та пропагували українську ідентичність. Представники цієї хвилі не лише зберегли традиційні українські страви, але й передали цінності та традиції наступним поколінням, забезпечивши цим безперервність української культури в діаспорі. Порівнюючи цю хвилю імміграції в Канаду та США, можна відзначити, що спільним для обох країн було те, що українські громади активно обстоювали українську ідентичність та культуру, включно зі збереженням традиційних кулінарних рецептів.

Цілком імовірно, що схожі тенденції збереження ідентичності проявляться і в п'ятій хвилі, яка розпочалася після повномасштабного вторгнення Росії в Україну, новітні мігранти, ймовірно, також продемонструють сильну прихильність до збереження українських традицій та гастрономічної спадщини, підтримуючи й розвиваючи цінності, закладені попередніми поколіннями.

Збереженню традиційної української кухні в Канаді та США сприяла доступність основних інгредієнтів, таких як капуста, картопля, пшеничне борошно та буряки, які були не тільки поширеними, але й відносно дешевими. Хоча в канадських та американських крамницях часто бракувало деяких продуктів, які є традиційними для української кухні, зокрема домашнього сиру, сметани, квашеної капусти. Саме ці продукти почали виробляти та продавати у власних крамницях місцеві українські фермери, що відіграло важливу роль для збереження національної гастрономічної ідентичності й відтворення традиційних українських страв. Крім того, у роки перших міграційних хвиль культурна інтеграція у новий соціум серед українців була дуже повільною. На цьому тлі українські страви не зазнали істотних змін в обох країнах.

Важливим чинником, який вплинув на поширення українських страв у США й Канаді була громада менонітів. Вказане є об'єднавчим елементом для української кухні обох північноамериканських країн.

Попри те, що самі меноніти не були етнічними українцями, а вихідцями переважно з Німеччини і Нідерландів, які переселилися на Південь України наприкінці XVIII століття, вони мали значне число привілеїв, скасування яких викликало їхню міграцію за океан. До них приєдналися й деякі етнічні українці, котрі прийняли менонітську віру і були налаштовані опозиційно до царського уряду. У попередніх підрозділах вже згадувалося про те, що саме меноніти з українських земель привезли на територію як Канади, так і США новий сорт морозостійкої пшениці.²⁰⁶ Загалом з-поміж менонітів півдня України (зокрема Запоріжжя) до Північної Америки виїхала орієнтовно половина (50 тисяч осіб). Відродження менонітських колоній відбулося на нових місцях у Сполучених Штатах, зокрема в таких штатах як Оклахома, Канзас, Південної й Північної Дакоти,²⁰⁷ а у Канаді в провінції Манітоба. Проживши майже сто років разом з українцями, меноніти перейняли багато компонентів української харчової культури, а окремі українські страви стали базою менонітської кухні. Водночас наразі немає підстав говорити про поширення української кухні у вищезгаданих штатах. Лише в декількох ресторанах подають українські страви у меню менонітської кухні. Натомість у Манітобі українські страви добре відомі, як в українському, так і в менонітському контекстах.

Доцільним є порівняння впливів різних етнічних груп на українську кухню в країнах Північної Америки. Для США, зокрема, це вплив жидівської спільноти (специфічний для великих міст на східному узбережжі країни, насамперед Нью-Йорку). Отже, змішування української кухні з жидівською було характерним для США, у Канаді такого не спостерігається. Переїжджаючи до Сполучених Штатів, представники жидівської громади України почали поширювати свої харчові традиції,

²⁰⁶ Duravetz, George. The Ukrainian Canadians. The Ukrainian Canadian magazine. — September 1988. — Kobzar Publishing. — P. 24-29.

²⁰⁷ Баркар, Сергій. Двічі вигнанці – українські меноніти [Електронний ресурс]. Український інтерес. — Режим доступу: <https://uain.press/articles/dvichi-vygnantsi-ukrayinski-menonity-1171133>

що значною мірою базувалися на українській кухні. Так, для Америки унікальним явищем є те, що низка українських страв отримала своє поширення саме у форматі жидівської транскрипції зокрема *borscht*, а не *borshch*; крім того, варто згадати про *blintzes* (млинці), *knishes* (книші), *piroshkes* (пиріжки), *holishkes* (голубці), *babka* (бабка), *varenikes* (вареники), *lokshen* (локшина) тощо.²⁰⁸ Водночас багато спільних страв (борщ, млинці з сиром чи деруни), можна знайти як в українських, так і в жидівських ресторанах Нью-Йорка.

Разом з тим специфічною рисою саме для Канади (вона була відсутня у США) є контакти з індіанцями (північноамериканськими аборигенами), зокрема в Альберті й Саскачевані. Оскільки українці були одними з піонерів, які заселяли вказані регіони, вони одними з перших вступили у контакт з індіанцями, особливо в контексті допомоги з харчами в перші роки у новій країні. Звичайно, у Канаді також унікальним є гастрономічний англо-канадський і франко-канадський впливи (пироги-путін, соус грейві, сир чедер, бекон тощо). Крім того, у спогадах українських мігрантів, які проживають у місті Садбері (Онтаріо), зазначається про обмін та впливи з фінською й хорватською кухнями.²⁰⁹

Найвідомішою українською стравою в обох країнах є вареники; які відомі там під назвою *perogies* – це зумовлено як впливом польської громади, так й українців із західних регіонів України, де побутує ця діалектна назва. У США вареники доволі широко розповсюджені, але все ж більше асоціюються з польською кухнею. Ця тенденція може бути зумовлена кількісною перевагою польської діаспори та її культурного впливу в країні, а також тим, що на початку 20-го сторіччя українці (особливо із Західної України) майже не ідентифікували себе як такими, бо цей етнонім не був розповсюджений. Відповідно асоціація щодо

²⁰⁸ Marks, Gil. *Encyclopedia of Jewish Food*. — Hoboken: John Wiley & Sons, 2010. — 672 p.

²⁰⁹ Iacovetta, Franca. *Edible Histories, Cultural Politics: Towards a Canadian Food History* / Franca Iacovetta, Valerie J. Korinek, Marlene Epp. — Toronto: University of Toronto Press, 2012. — P. 131-136.

походження страви закріпилася за етнічною групою з більш чіткою самоідентифікацією. Натомість у Канаді вареники мають сильну асоціацію саме з українською кухнею і є невіддільною частиною гастрономічного ландшафту країни, ба більше можна впевнено стверджувати, що вони стали частиною регіональної кухні степових провінцій. Вони широко представлені в ресторанах, супермаркетах та на кулінарних заходах, що підкреслює їх важливість у культурному та кулінарному контексті Канади.

У Північній Америці вже давно та успішно діють підприємства, які спеціалізуються на виробництві українських національних страв, особливо вареників. Одним з яскравих прикладів такого підприємництва є ресторанація «Kozak Food» у Вінніпезі, де реалізовано амбітний проєкт з виробництва цієї популярної української страви. Власники закладу Леся і Ярослав Герасим'як переїхали до Вінніпега зі Львова у 2000 році. Автентичність приготування вареників підтверджується фразою, яку часто можна почути від клієнтів – «Just like baba used to make» (Як колись бабуся готувала). Власники закладу зазначають, що вони надають перевагу продуктам з місцевих ферм, чим підтримують місцевих підприємців, багато з яких також мають українське коріння. Ця практика не тільки сприяє якості страв, але й зміцнює зв'язок з місцевою громадою та українською культурною спадщиною.²¹⁰

В історичному контексті спільним для обох країн є те, що серед українських мігрантів не було дуже популярним підприємництво в галузі харчування (мається на увазі саме готова продукція чи ресторани). Серед тих, що все ж існували, багато закрилися з плином часу, лише деякі з них продовжують свою діяльність, активно підтримуючи та просуваючи українську ідентичність через свою продукцію. Stawnichy's Ukrainian Sausage (Едмонтон) та Waczynsky Meat Market (Нью-Йорк) є

²¹⁰ Коваленко, Юлія. Українські вареники підкорюють Канаду [Електронний ресурс]. U-channel. — Режим доступу: <https://u-channel.ca/українські-вареники-підкорюють-кана/>

яскравими прикладами такої стійкості. Вони не лише зберегли свою діяльність, але й продовжують підкреслювати свою українську спадщину у кожному аспекті своєї праці. Ці компанії вирізняються серед інших завдяки своїй непохитній прихильності до українських традицій, на противагу таким, як SHEEMO Perogies (Едмонтон) та Leon's Sausage (Чикаго), які з часом втратили чітку асоціацію з українською ідентичністю, Stawnichy's та Waszynsky продемонстрували, що можливо успішно балансувати між збереженням культурної спадщини та адаптацією до потреб локального ринку. Їхня продукція слугує мостом між українською культурою та американськими й канадськими споживачами, підкреслюючи важливість кулінарної ідентичності в глобальному контексті.

Серед спільних характеристик української міграції до обох країн, були значні можливості для соціального зростання в обох країнах. Спочатку, українці мали переважно некваліфіковану працю, однак з часом вони або їхні нащадки досягали значного успіху, стаючи заможними фермерами, підприємцями, лікарями, кваліфікованими робітниками у різних промислових галузях тощо. Це суттєво відобразилося на їхніх харчових звичках: у раціоні збільшилася частка м'ясних та рибних страв, які раніше українці в Північній Америці вживали переважно лише на свята, надаючи перевагу горючій їжі, хлібу та кашам. Крім того, упродовж ХХ століття відбувалася динамічна модернізація виробничих технологій, яка торкнулася як галузей, де працювали українські емігранти, так і технологій приготування їжі. Страви ставали більш вишуканими та досконалими, а час, необхідний для їх приготування, зменшувався.

У сучасну епоху кулінарної глобалізації, коли різноманітні страви стають доступними на всіх континентах і рецепти передаються не у родинних переписах, а переважно через кулінарні книги та інтернет, збереження української гастрономічної ідентичності у діаспорі

перетворюється на свідомий акт етнічної самоідентифікації. Смаки залишаються в пам'яті людини, вони асоціюються з дитинством, батьками, домівкою, важливими подіями; вони є формою історичної культурної пам'яті. Готування українських страв вимагає багато часу, через що молодь у Північній Америці часто не готує їх вдома, а купує в церквах або українських крамницях.

На теренах Канади та США серед представників української діаспори сформувалися нові святкові традиції, страви та норми кулінарного етикету. Крім того, святкування таких свят як Різдво та Великдень із подачею українських страв стало особливою візитівкою української кухні. До того ж традиційні страви виконують роль культурних маркерів, що дозволяють швидко відчутти або продемонструвати свою приналежність до певної культури, навіть коли з часом мігранти втрачають мову своїх предків.

Під час дослідження української кухні в обох країнах, особливо важливо враховувати роль благодійних обідів, виставок та продажів вареників, борщу, печива у церквах. Ці заходи не лише сприяли збереженню та популяризації української гастрономічної ідентичності, але й служили об'єднавчими моментами для українських громад в обох країнах. Через такі заходи, українська кухня не тільки зберігає свої традиційні риси, але й адаптується та розвивається, отримуючи відгук широкого кола споживачів. Зокрема, благодійні обіди та «вечори вареників» часто стають культурними подіями, які зміцнюють зв'язок між поколіннями українських мігрантів та допомагають зберегти історичну пам'ять про рідну культуру. Отже, вони відіграють ключову роль у формуванні та розвитку гастрономічної ідентичності українців у Канаді та США.

Для українських мігрантів в Канаді та США кулінарні традиції стали одним із ключових елементів етнічної ідентифікації. Водночас існує цікавий момент: деякі українські страви мають схожі назви зі

стравами інших слов'янських народів, зокрема поляків, не через взаємодію в Північній Америці, а через їхнє близьке географічне та культурне походження з Європи. Наприклад, борщ в українській кухні та barszcz у польській, пироги та pierogi, ковбаса та kiełbasa демонструють цю культурну спорідненість. Ці схожості іноді призводять до плутанини в Північній Америці, більшою мірою в США, де часто виникає питання, чи є страва українською, чи польською. Така близькість у назвах та рецептурах є відображенням загальнослов'янських кулінарних традицій, але у різних етнічних контекстах вона набуває своєрідного відтінку.

Українська кухня займає унікальне місце в Канаді та США, виступаючи не лише як символ ідентичності, але і як яскравий елемент кулінарної дипломатії. Особливо це проявляється у таких формах, як українські фестивалі, майстер-класи та інтеграція української кухні у повсякденне життя місцевого населення. Значення української кухні особливо підкреслюється у ситуаціях, коли переселенці з України готують традиційні страви для канадських та американських родин, сприяючи культурному обміну та розумінню.

Отже, порівняльний аналіз української кухні в Канаді й США виявляє наступне:

– істотні відмінності між різними хвилями еміграції з України до Канади й США. Українці, мігруючи до Канади, в основному оселялися в неосвоєних районах, таких як канадські степи, тоді як у США переселенці з України переважно вибирали великі міста та індустріальні штати, зокрема регіони Середнього заходу та сходу країни;

– більша збереженість української кухні й традицій у Канаді пояснюється тим, що поселенці з України селилися там родинами у сільській місцевості, тоді як до США їхали насамперед трудові мігранти (чоловіки працювали у промисловості, а жінки – у родинях заможних американців, тому родини мешкали окремо);

– як до Канади, так і до Сполучених Штатів українці мігрували в основному з фінансово-економічних причин, лише ближче до середини ХХ століття до них додалися політичні мігранти;

– важливим чинником впливу на розповсюдження української кухні в Північній Америці була громада менонітів, які посприяли поширенню українських страв в обох країнах;

– порівняння впливів і взаємообмінів різних етнічних груп з українською кухнею в країнах Північної Америки виявляє те, що для США унікальним був вплив жидівської спільноти, а у Канаді – індіанців;

– підприємства харчової промисловости, що спеціалізуються на українських національних стравах, давно й успішно функціонують як у Канаді, так і в США;

– українську кухню в обох країнах об'єднують такі аспекти, як кулінарна дипломатія, українські фестивалі, майстер-класи, готування страв пересенцями з України у місцевих родинах, благодійні заходи, продаж страв для збору коштів на громаду, вечори вареників;

– з часів перших хвиль міграції з України до Канади й США українська кулінарія стала одним із важливих національно ідентифікаційних чинників. Доступність інгредієнтів в американських і канадських крамницях, а також подібний до українського клімат для вирощування звичної городини, сприяли збереженню українських страв на цьому континенті.

Гастрономічна культура української діаспори у Північній Америці завжди грала ключову роль у збереженні етнічної ідентичности. Так само як у Канаді, українська кухня в США відзначається регіональними особливостями, які відображають різноманіття регіонів України, звідки походять мігранти чи їхні предки. Це створює унікальне кулінарне розмаїття, де кожен регіон України привносить в американський і канадський контексти свої традиційні рецепти та смаки, збагачуючи та диверсифікуючи українську кухню в діаспорі.

РОЗДІЛ 3

ГАСТРОНОМІЧНА ІДЕНТИЧНІСТЬ УКРАЇНЦІВ ПІВНІЧНОЇ АМЕРИКИ

3.1 Особливості української ідентичности у США

Важливим елементом цього дослідження є визначення «гастрономічна ідентичність», яке дуже мало представлене у доробках як іноземних, так і українських дослідників. У вивченні проблематики гастрономічної ідентичности фіксується різноманітність тлумачень вказаного поняття, що ймовірно обумовлено різними підходами до дослідження. Зокрема, в якості синонімів використовуються дефініції «кулінарна» або «харчова» ідентичність. Водночас ці визначення значною мірою відрізняються. Зокрема, кулінарія як сфера людської діяльності, яка безпосередньо пов'язана із приготуванням їжі, складається із таких компонентів як техніка приготування, технічне забезпечення й рецепти. Термін «кулінарія» (від лат. *culina* – кухня) означає кухонне мистецтво або мистецтво приготування страв і вважається базовою частиною гастрономії. Своєю чергою, гастрономія (від грец. *γαστήρ* – шлунок) є наукою, яка вивчає зв'язок між культурою й харчуванням.²¹¹

Відтак термін «гастрономічна ідентичність» (який з'явився у науковому обігу наприкінці другої половини ХХ століття) характеризується дуже різними визначеннями, що залишає по собі низку проблем. Насамперед існує обмаль праць, присвячених тлумаченню цього виразу, а також зберігається неоднозначність самого поняття, тому доводиться виявляти його значення з огляду на контекст його вживання, а також етимологію.

²¹¹ Ніколенко, Вадим. Гастрономічна культура суспільства: теоретико - методологічні засади аналізу. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. — 2012. — Вип. 993. — С. 46.

Серед іноземних науковців є фрагментарні спроби дати визначення саме поняттю «гастрономічна ідентичність». Наприклад, американський дослідник в сферах маркетингу й індустрії гостинності Роберт Герінгтон (Robert J. Harrington) розглядає гастрономічну ідентичність як концепт, який ілюструє вплив навколишнього середовища (географія та клімат) та культури (історія та етнічні впливи) на смаки, компоненти, текстури та аромати їжі, що домінують у певному суспільстві.²¹²

Перуанський дослідник гастрономії Карлос Дель Позо Арана (Carlos Del Pozo Arana) стверджує, що гастрономічна ідентичність, як і мова, є соціальним феноменом, який на харчовому рівні визначає те, ким ми є і ким ми не є.²¹³ Іншими словами, на думку автора, їжа є своєрідною мовою, яка допомагає нам дізнатися хто ми і з ким себе ідентифікуємо.

В українському контексті взагалі відсутнє тлумачення цього вислову, натомість в декількох дослідженнях згадується споріднений термін — гастрономічна культура (у працях Вадима Ніколенка, Олени Плюти, Тетяни Бровенко).

На думку Ніколенка, гастрономічна культура є синонімом культури їжі й «містить у собі прийнятний у певній соціокультурній спільноті набір продуктів та страв, що відповідають базовим культурним кодам; а також практики споживання їжі».²¹⁴ Дослідник пропонує власне визначення терміну «гастрономічна культура», що, на його думку, є «культурно специфічною системою норм, принципів і зразків, що втілюється у: а) способи приготування їжі; б) наборі прийнятих в певній культурі продуктів та їх поєднаннях; в) практиці споживання їжі; г) рефлексії над процесами приготування і вживання їжі».²¹⁵

²¹² Harrington, Robert J. Defining Gastronomic Identity. *Journal of Culinary Science & Technology*. — 2008. — 4:2-3. — P. 129-152.

²¹³ Del Pozo Arana, Carlos. How to define gastronomic identity from Cultural Studies: The Peruvian case. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. — 2022. — Volume 27.

²¹⁴ Ніколенко, Вадим. Гастрономічна культура суспільства: теоретико - методологічні засади аналізу. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна*. — 2012. — Вип. 993. — С. 46.

²¹⁵ Там само.

Подібне визначення пропонує також Плюта, яка вважає, що гастрономічна культура як складне явище характеризується власною чіткою структурою, яка складається із трьох компонентів: «1) культури вибору, приготування та обробки їжі (кулінарія); 2) комплексу моделей харчування та варіантів соціальної взаємодії за столом із відповідним регламентом та організацією трапези, а також їх зв'язками з різноманітними соціокультурними подіями та явищами; 3) рефлексії щодо процесів збирання, приготування, продажу, а також споживання їжі в ракурсі її онтологічних, символічних і соціальних ознак».²¹⁶

Водночас Бровенко вважає, що «гастрономічна культура – це ментальна структура, яка не представлена в матеріальній формі, а тому репрезентується через різні феномени. До їх числа відносяться національна кухня, система закладів харчування, інформаційні системи, програми, і проекти щодо культури харчування».²¹⁷

Отже, розглянувши й проаналізувавши деякі спроби дати визначення поняттю «гастрономічна ідентичність» серед іноземних та українських (гастрономічна культура) дослідників очевидним є багатозначність та неоднозначність терміну, що визначає його широкий спектр застосування і тлумачення. Тому, для потреб цього дослідження я пропоную власне визначення. Отже, гастрономічну ідентичність слід розглядати як один з елементів самовизначення, що відображає ідентифікацію себе з певною спільнотою через їжу. Це не лише спосіб вибору та споживання їжі, але й глибоко укорінений культурний та особистісний зв'язок із харчуванням. Це сукупність традицій, рецептів, смаків і звичаїв, які відображають історію, культуру та цінності певної групи або спільноти. Гастрономічна ідентичність формується через спільність смаків у родині, повсякденні та святкові страви, а також через

²¹⁶ Плюта, Олена. «Гастрономічна культура» і «національна кухня» як поняття гуманітарних досліджень їжі. Молодий вчений. — 2017. — № 7. — С. 159-163.

²¹⁷ Бровенко, Тетяна. Гастрономічна культура та традиції як елемент нематеріальної культурної спадщини України. Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації: Тези доповідей IV Міжнар. наук.-практ. конференції-фестивалю КНУКіМ. — 2021. — С. 199-202.

вплив інших культур, через їхні страви та кулінарні техніки. Якщо національна кухня з якою людина себе ідентифікує, належить до етносу, з яким вона себе ідентифікує, то гастрономічна ідентичність для неї виступає одним із складників етнічної ідентичності поряд із мовою, релігією тощо. Проте часто ці дві ідентичності не збігаються, особливо це притаманно мігрантам, для яких багато елементів розмиваються або змішуються.

Протягом останніх років, поняття гастрономічної ідентичності набуло великої актуальності завдяки дедалі більшому інтересу до гастрономічного туризму, антиспоживацьких рухів (*slow food*) спрямованих на пропаганду концепції регіонального і сезонного харчування, а також глобальним дискусіям щодо сталості та збереження традиційних методів харчування. Гастрономічна ідентичність не лише допомагає визначати культурні особливості регіонів і націй, але й сприяє поглибленню розуміння та аналізу різноманітних кулінарних традицій, що існують у всьому світі.

Спроба стислого аналізу досліджень гастрономічної ідентичності українців у США вказує на відсутність спеціалізованих праць з цієї тематики, принаймні серед доступних джерел. Однак існують декілька робіт, які розглядають українську кухню в США з дещо інших перспектив. Серед таких робіт є зокрема публікації авторства дослідниці історії української кухні Олени Брайченко та проєкт дослідниці галицької кухні Маріанни Душар «*Seeds and Roots*» (насіння і коріння). У статті Олени Брайченко «Трансформації гастрономічної культури українців у США у другій половині ХХ — на початку ХХІ століття та її роль у збереженні етнічної ідентичності»²¹⁸ аналізуються кулінарні рубрики журналу Союзу Українок Америки «Наше життя» за період з 1944 по 2016 рік, що дозволило дослідниці висвітлити адаптацію та еволюцію української

²¹⁸ Брайченко, Олена. Трансформації гастрономічної культури українців у США у другій половині ХХ — на початку ХХІ століття та її роль у збереженні етнічної ідентичності. Українознавство. — 2019. — № 1. — С. 97-109.

кухні у США. На інтернет-ресурсі Маріанни Душар «Seeds and Roots»²¹⁹ представлені діаспорні кулінарні книги, приватні записи рецептів та багато інших матеріалів, пов'язаних із історією та сучасним станом української кухні в Північній Америці.

Попередній огляд української кухні в США дозволив поглянути на історію її розвитку та адаптації, від часів перших міграційних хвиль до сьогодення, а також на те, як українські традиції трансформувалися під впливом нових умов та культурних контактів, особливо зазначаючи вплив жидівської спільноти. Тепер варто перейти до безпосереднього аналізу гастрономічної ідентичності українців у США через опитування²²⁰ та інтерв'ю, що я провів серед представників української діаспори, які проживають у містах Чикаго та Нью-Йорк, включно з представниками українських ресторанів. Це допоможе глибше зрозуміти, як сучасні українці в Америці ідентифікують та відтворюють свою кулінарну спадщину та адаптують її до американського контексту, підтримують зв'язок зі своїм корінням, а також, як кулінарні традиції передаються через покоління та як вони впливають на збереження культурної спадщини в діаспорі.

Відповідаючи на перше запитання щодо власної ідентичності (результати підсумовані у вигляді графіків у додатку I), із 50 респондентів 44% ідентифікували себе як українці, 52% – як американці українського походження (Ukrainian-Americans), один респондент – як американець українсько-молдавського походження. Показовим є те, що ніхто не обрав відповідь — американці. На запитання щодо походження батьків 80% респондентів зазначили, що обидва мають українське походження, а 20% вказали, що українське коріння має лише один із батьків.

²¹⁹ Seeds and Roots. Ukrainian Culinary Heritage Project. [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://seedsandroots.net/>

²²⁰ Участь в опитуванні була добровільною й анонімною.

76% із опитаних зазначили, що погоджуються із вагомим впливом харчування на їхню ідентичність. 24% опитаних переконані, що їжа певною мірою впливає на неї. Майже всі опитані (98%) зазначили, що вживають українські страви й лише одна особа не вживає. Серед тих, хто відповів ствердно на попереднє запитання, 59,2% — споживають українські страви регулярно, 34,7% — іноді (час від часу), 4% — лише на свята й одна відповідь звучала як «між регулярно та іноді». 94% із 50 респондентів відзначили, що вони або члени їхньої родини готують українські страви (із замороженої сировини або напівфабрикатів), 6% — не готують. Готування цих страв здійснюється регулярно (60,4%), іноді (35,4%), у святкові дні (2%), «між регулярно та іноді» (2,2%). На запитання про приготування українських страв з-під ножа, майже всі (98% респондентів) вказали «так» і лише 2% — «ні». Отже, з-під ножа їх готують: регулярно — 61,3% респондентів, іноді — 34,7%, на свята й «між регулярно та іноді» — по 2% відповідно.

Серед українських страв в родинях респондентів найбільше споживають вареники (38%), борщ (30%), голубці (16%), налисники (6%), гречку (2%). Решта відповідей (2%): «усі вищезазначені страви», «усі вищезазначені страви і навіть більше», «жодну з них». Серед страв, які найбільше готують у родинях респондентів із напівфабрикатів або замороженої сировини — це вареники (36%), борщ (32%), налисники (16%), голубці (10%), усі з перерахованих страв (2%), жодну з них (2%). Крім того, одна особа (тобто 2%) дала відповідь — «ми готуємо усі вищезазначені страви, тому важко обрати яка саме готується частіше за все». Якщо подивитися на зацікавленість родин респондентів у приготуванні українських страв з-під ножа, то тут лідером виявився борщ (46%), далі йдуть налисники (24%), вареники (20%), голубці (8%), усі вищезазначені страви — 2%.

Наступним запитанням було визначення того чим є для респондентів українська кухня. 56% респондентів вказали, що вона є

компонентом їхньої етнічної ідентичності, 4% – відданням шани їхнім предкам, а 40% – «і те і інше». Зрештою, на фінальне запитання щодо опису власної гастрономічної ідентичності, розподіл відповідей був таким: 44% – українська, 6% – американська, 44% – обидві. Декілька респондентів запропонували свої оригінальні відповіді: «східноєвропейська», «веганські версії міжнародних страв», «люблю пироги, борщ і млинці, але у цілому люблю американську кухню».

Ретельний аналіз опитування серед американців українського походження, виявив значущість кулінарної спадщини для збереження їхньої етнічної ідентичності. Майже половина опитаних (44%) ідентифікували себе як українці, тоді як більшість (52%) визнали себе американцями українського походження, що свідчить про інтеграцію у ширший культурний контекст, але зі збереженням національної самобутності. Важливість зв'язку з українським корінням особливо відчувається у кулінарних традиціях, з якими асоціюються значні родинні та святкові події. Майже всі опитані (98%) включають українські страви у своє святкове меню, що вказує на глибоко вкорінену повагу до родинних традицій та бажання їх збереження. У підсумку, ці дані підкреслюють важливість українських кулінарних традицій для американців українського походження.

Відштовхуючись від аналітичного розгляду результатів опитування, варто звернутися до аналізу інтерв'ю, які мають на меті поглиблене вивчення гастрономічної ідентичності українців у США, надаючи ширший контекст цьому дослідженню. Такий підхід сприяє розумінню впливу історії та культурних особливостей на формування кулінарних традицій та вподобань етнічних українців у діаспорі.

У ході написання цього підрозділу дисертаційного дослідження були залучені матеріали інтерв'ю^{221 222} з такими особами:

²²¹ Інтерв'ю проведені у містах Чикаго та Нью-Йорк.

²²² Усі учасники інтерв'ю дали згоду на використання їхніх імен у цьому дослідженні.

- Віталій Десятниченко, операційний менеджер ресторану «Веселка», Нью-Йорк;
- Дмитро Коваленко, шеф-кухар їдальні «Стріча» в українській церкві Святого Юра, Нью-Йорк;
- Галина Назаркевич, власниця ресторану «Чарівний глечик», Чикаго;
- Руслана Вестерланд (Ruslana Westerlund), освітня консультантка, авторка книжки «From Borsch to Burgers»²²³ (Від борщу до бургерів), Медісон (Вісконсин);
- Ореста Ткачук, досвідчена кухарка, Чикаго.
- Михайлина Лисейко, досвідчена кухарка, Чикаго.

Перші три інтерв'ю стосуються репрезентації гастрономічної ідентичности через заклади громадського харчування. Віталій Десятниченко розповідає про славетну історію провідного українського ресторану «Веселка», який було засновано у Нью-Йорку в 1954 році українськими імігрантом з Івано-Франківщини Володимиром Дармохвалом. «Веселка» починала як невеличкий кіоск, що пропонував каву та газети, а також слугував місцем зустрічі місцевої української громади, де з часом до простого асортименту додалися перші українські страви. Меню, яке спочатку обмежувалось борщем та варениками, еволюціонувало та розширилося, що було зумовлено збільшенням персоналу та площі закладу. «Веселка» пройшла кілька хвиль розширення (передостаннє було в 1996 році, а останнє – в 2020 році). Через три покоління вона залишається сімейним бізнесом (сьогодні рестораном керує онук засновника).

Щодо актуального стравопису (додаток І) ресторану, Віталій каже, що сьогоденнє меню є симбіозом традиційних українських страв та відповіддю на запити американських і міжнародних клієнтів. Він

²²³ Westerlund, Ruslana. *From Borsch to Burgers: A Cross-Cultural Memoir*. — Independently published, 2019. — 234 p.

зазначає, що базовими стравами ресторану були і є борщ, вареники (насамперед із картоплею, капустою з грибами, сиром і м'ясом), налисники, деруни й голубці. Ці класичні страви, з часом доповнилися інноваційними варіаціями та адаптаціями до деяких дієтичних вимог гостей, зокрема це сталося через зміну відвідувачів (особливо через відтік українського населення зі Східного села). Наприклад, до вареників додали начинку з руколи і козячого сиру; з'явилася вегетаріанська опція голубців з гречкою і грибами. На додаток до грибного соусу до голубців запровадили ще й томатний (бо він не містить борошна).

Щодо наявності у меню деяких неукраїнських страв, Віталій пояснює це тим, що «незважаючи на те, що такі страви, як гуляш, паприкаш і бефстроганов, не є властивими українській кухні, їхня популярність серед відвідувачів спонукала нас включити їх до меню».²²⁴ Віталій підкреслює, що головними стравами все ж залишаються борщ та вареники, які є улюбленими серед постійних та нових клієнтів. Окремо слід зазначити наявність деяких жидівських страв (суп з кулькою із маці, хліб хала, подання яблучного пюре до дерунів тощо), що історично пов'язано з контактами з жидівської громадою (про що йшлося у Розділі 2).

Віталій наголошує, що «Веселка» адаптується до американського середовища, пропонуючи страви з американським впливом, зокрема вареники. Наприклад, аби урізноманітнити типовий американський бранч (пізній сніданок) на вихідних з яєчні з беконом, сиром та вафлями, вони створили спеціальні вареники з начинкою з бекону, яєць і сиру, що є дуже популярною гастрономічною ф'южн-новинкою. Такі тематичні вареники вони створили і до улюблених американських свят, як-от вареники з бататом та соусом з индика до Дня подяки, або вареники з курячими крильцями до Дня Суперкубка.

²²⁴ Інтерв'ю з Віталієм Десятниченко.

«Веселка» заслужила унікальну репутацію ще й завдяки своєму цілодобовому графіку роботи, приваблюючи відвідувачів скуштувати традиційні страви навіть о третій ночі, й таких людей, за словами Віталія, було вдосталь. Через брак персоналу готового працювати вночі, вони були змушені скоротити години роботи, але є сподівання повернутися до цілодобового формату.

«Веселка» також відома своєю участю у кулінарних шоу, майстерками з приготування вареників та співпрацею з українськими фестивалями та церквами. Неодноразово ресторан з'являвся в американських художніх фільмах.²²⁵ Наприкінці лютого 2024 року відбулася прем'єра документального фільму «Веселка» (Veselka: The Movie), який озвучив відомий американський актор Девід Духовний (David Duchovny), дідусь якого походить з України, та й сам актор зростав неподалік від ресторану в районі Східного села.²²⁶ До того ж, серед останніх успіхів Віталій додає вихід на всеамериканський ринок, недавно вони запровадили доставку заморожених українських страв по всій країні, а також з'явився у продажу брендований одяг, посуд і сувеніри.

Відвідувачі ресторану дуже різноманітні: 40% складають місцеві мешканці району Східне село, близько 30% — студенти Нью-Йоркського університету, який розташований неподалік, приблизно 20% — українці з навколишніх штатів, решту 10% складають переважно туристи.

Мій особливий інтерес викликало меню ресторану від 1991 року (додаток Й), яке люб'язно надав Віталій. При огляді цього меню я виявив цікаву деталь, що деякі страви позначені як польські (Polish kielbasa, Polish-style sauerkraut, blintzes Polish-style, pierogi Polish-style dumplings), хоча на обкладинці меню чітко вказано, що це український заклад, та й

²²⁵ Ocean's 8 (2018), Billions (2018), Nick and Norah's Infinite Playlist (2008), Trust the Man (2006).

²²⁶ Carey, Matthew. David Duchovny, David Sanborn Lend Talents To «Veselka», Documentary About Ukrainian Restaurant In NYC That's Mobilizing To Aid Ukraine [Електронний ресурс]. Deadline. — Режим доступу: <https://deadline.com/video/david-duchovny-david-sanborn-veselka-documentary-trailer-debut/>

низка інших страв представлені все ж як українські (Ukrainian borscht, Ukrainian meatballs, Ukrainian poppyseed bread, kutia Ukrainian pudding). На жаль, Віталій, який працює у «Веселці» не так давно, не зміг надати пояснення цьому феномену. Хоча, можна припустити, що така особливість меню 1991 року пояснюється тим, що на той час в Америці мало знали про Україну і для спрощення сприйняття американськими відвідувачами деякі страви позначали як польські. Особливо ті, які мають дуже подібну рецептуру.

Інтерв'ю із Віталієм Десятниченком показує широту діяльності ресторану «Веселка» як кулінарного й культурного центру, що вміло поєднує збереження традицій з інноваційними рішеннями, що засвідчує їхнє значення не лише для української громади, а й для гастрономічного різноманіття Нью-Йорка.

Наступне інтерв'ю я провів з Дмитром Коваленком — шеф-кухарем їдальні «Стріча». За словами пана Коваленка, «Стріча» – це кухня в українській церкві святого Юра, що була заснована близько п'ятдесяти років тому і наразі відкриває свої двері не лише для парафіян, а й для всіх охочих скуштувати українські страви.

Пан Коваленко, який працює тут шеф-кухарем вже сім років, розповідає про еволюцію закладу та його роль у підтримці традицій. Після відходу на пенсію старших жінок, які раніше керували кухнею, певний час шеф-кухарем у «Стрічі» була італійка. Згодом виникла потреба у людині, яка краще знайома з українськими традиціями, отже шеф-кухарем став пан Коваленко. Прийшовши на заміну, він вніс свіжість у традиційні рецепти, змінивши рецепти борщу та вареників, які, за його словами, мали дуже галицьке регіональне кулінарне забарвлення з польським впливом. Борщ, який готували до нього (питний чи підбиваний борщ), був радше овочевим відваром, у який натерли варений буряк; він же почав готувати типовий для сучасної України борщ із засмажкою, капустою, картоплею й помідорами. Хоча деякі з

постійних відвідувачів все ще вважають, що справжнім був саме попередній борщ. З вареників із картоплею і сиром чедер кухар прибрав чедер, не в останню чергу через запит на веганські страви й отже повернувшись до автентичної начинки.

Стравопис «Стрічі» (додаток К) є досить аскетичним: борщ, вареники з картоплею, голубці та ковбаса з капустою. Пан Коваленко стверджує, що у закладі дуже маленька кухня, відповідно й меню, тому немає сенсу його істотно розширювати. Базові чотири позиції страв цілком задовольняють відданих клієнтів.²²⁷ Крім того, їдальня також пропонує значний спектр страв на замовлення (додаток Л). На Великдень печуть паски, водночас на Святвечір досить проблемним є приготування усіх дванадцяти традиційних страв, знову ж таки через дуже мале приміщення, тому готують лише деякі з них.²²⁸

Особливістю «Стрічі» є не лише простота й класичність меню, але й продовження традицій. З огляду на те, що вареники є найулюбленішою стравою відвідувачів, кухар каже, що навколо них і побудована найунікальніша її частина, а саме майстер-класи з приготування вареників, які, своєю чергою, є переродженням традиції їх ліплення місцевими жінками після служби у церкві. Переважна більшість тих жінок уже не взмозі це робити, тому виникла ідея, залучати усіх охочих і отже отримувати свіжі заготовки вареників щотижня. Кухар каже, що вони приваблюють молодь зацікавлену в українській кулінарії через Instagram та TikTok. Що цікаво, тепер ліпленням вареників займаються не тільки жінки, а й чоловіки. Отже, така ідея стала мостом між поколіннями, зберігаючи кулінарні традиції у сучасному світі.

Серед відвідувачів «Стрічі»: орієнтовно 60% українців, а 40% – американців та інших. Пан Коваленко з гордістю відзначає, що

²²⁷ Інтерв'ю з Дмитром Коваленком.

²²⁸ Там само.

працюючи у «Стрічі», він має унікальну можливість продемонструвати американцям українську кухню.

Ще один ресторан української кухні є у місті Чикаго і має назву «Чарівний глечик». Згідно інтерв'ю з господаркою Галиною Назаркевич, ресторацію у теперішньому вигляді відкрила у 2004 році її мати. Ідея відкриття ресторану формувалася ще з 1990-х років з концепцією — «частинка України в Америці».²²⁹ Назва «Чарівний глечик» походить зі спогадів власниці про дитинство (коли вона була маленькою, то часто їжу готували у глиняних глечиках, запікаючи у печі). У приміщенні, яке вони придбали, був польський ресторан — тому меню спочатку значною мірою було польсько-українським, через кухарів, які залишилися працювати і в «Чарівному глечику». Стравопис закладу змінювався з часом і цьому передувало декілька причин: розвиток кухні; зміна кухарів; слідування уподобанням відвідувачів (чим власниця пояснює наявність у меню (додаток М) совецьких страв, на кшталт салату «Олів'є», пельменів, солянки). Водночас серед страв «Глечика», як свідчить господиня ресторану, «відсутні американізми»,²³⁰ що пояснюється бажанням зберегти автентичність — тож таке змішування, на її думку, буде недоречним. У цьому контексті цікавим є сприйняття рестораном автентики. З одного боку, вони хочуть обмежити вплив американської кухні, з іншого вводять в нього совецькі страви, які представлені в контексті української традиційної кухні. Тут показовим є порівняння з рестораном «Веселка», бо в обох випадках засновниками були вихідці із Галичини, відповідно до і постсовєцької. Зокрема у «Веселці» майже немає совецьких страв, окрім бефстроганов, що пояснюється відсутністю совецького впливу на повоєнних емігрантів, хоча звісно, що мова про сто відсотково українське традиційне меню там теж не йде. Натомість у «Глечику», йдеться про виключно автентичне

²²⁹ Інтерв'ю з Галиною Назаркевич.

²³⁰ Там само.

меню, хоча у ньому присутні совєцькі страви, що ймовірно вказує на сприйняття цих страв як українських для постсовєцьких емігрантів.

Що стосується виїзного ресторанного обслуговування, то тут акцент здійснюється насамперед на суто українських стравах – найбільш поширені борщ, голубці, пампушки, налисники з м'ясом. На свята у «Чарівному глечуку» готують спеціальне меню. На Святвечір – це традиційні дванадцять страв (вони готуються як для споживання в закладі, так і на замовлення), а саме кутя, пампухи, буряковий салат, голубці з різними начинками (гречка, гриби, картопля) та інше. Серед гостей закладу – не лише українці (60%), а й американці та представники інших етносів (40%) котрі мешкають у США (мексиканці, філіпінці тощо).

Адміністрація «Чарівного глечуку» планує розширити власне приміщення, а також відкрити ще одну локацію, де вони хочуть зробити акцент на регіональній українській кухні – насамперед стародавній галицькій. Ще одним амбіційним бажанням є участь у фестивалі етнічних кухонь в Чикаго, однак для цього «Глечуку» треба збільшити команду й виробничу базу.

Насамкінець, варто звернути увагу на один цікавий момент. В інтерв'ю пані Назаркевич згадує, що окрім українців й американців у них часто бувають поляки, які люблять куштувати їхні вареники з картоплею і сиром, в Польщі вареники з такою начинкою відомі під назвою «руські пироги» (*piezogi ruskie*) і коли відвідувачі замовляли вареники з такою назвою, то вони одразу розуміли про які саме йде мова. Цікаво, що після повномасштабного вторгнення Росії в Україну, польські гості «Глечика» перестали вживати в назві слово «*ruskie*», що приємно вразило власницю закладу (така тенденція також поширилася і польськими ресторанами, де також почали вживати назву «*piezogi ukraińskie*»). Проте, подібні дії викликають здивування, бо таке перейменування несе в собі помилкове історичне спотворення через

малу обізнаність тих, хто таку назву вживає, адже «руські» в назві насправді історично стосується Руси, що підтверджує українське коріння цієї страви й аж ніяк не російське.

В Україні цей тип вареників із начинкою з картоплі та сиру поширений в Галичині й чомусь часто вважається польським впливом (на цьому наголошували пані Назаркевич і пан Коваленко), тоді як у Польщі їх асоціюють з Україною. В контексті Північної Америки ці вареники зазнали ще більшої еволюції. Тут вони трансформувалися у найпопулярніший вид начинки для вареників на північноамериканському континенті, а саме картопля із сиром чедер (potato and cheddar cheese perogies).

Крім того, слід навести зразки стравописів деяких інших українських закладів харчування у США. Наприклад, ресторан «Тризуб» у Чикаго (додаток Н), *Ukrainian East Village Restaurant* (Український ресторан у Східному селі) (додаток О) у Нью-Йорку та ресторану «Рута» (меню за посиланням у виносках²³¹) у Вашингтоні, який є одним з найновіших українських ресторанів у США. Меню цих (та вже зазначених в інтерв'ю) ресторанів показують, що представлені в українських закладах харчування в США страви — є доволі автентичними та різноманітними з мінімальним американським впливом. Проте жоден з них не подає виключно українські страви, тут особливо виділяються деякі угорські та совецькі, які наявні у меню поряд з українськими, як от паприкаш, гуляш, бограч, лечо, пельмені, солянка, «Олів'є» тощо. До того ж, вони ніяк не відокремлені від традиційних українських страв, що може викликати спотворене враження про українську кухню у відвідувачів, які не знайомі з нею. Якщо наявність деяких страв жидівської кухні у «Веселці» можна історично пояснити, то щодо угорських та совецьких власники, як правило, пояснюють це запитамі відвідувачів. Вцілому ж,

²³¹ Меню ресторану «Рута» <https://www.rutadc.us/menu>

якщо брати до уваги лише українські страви, то вони у Сполучених Штатах є доволі традиційними й наближеними до сучасної України.

Наступні інтерв'ю мають на меті розширити контекст опитування, через призму приватних розмов з американцями українського походження третьої та четвертої міграційних хвиль. Перша респондентка, Руслана Вестерланд, представниця четвертої міграційної хвилі з Черкащини. Приїхавши до Сполучених Штатів у 1995 році, вона одразу відчула культурний шок, особливо в контексті їжі, бо американці харчувалися зовсім інакше. Одним із перших відкриттів для неї стала відсутність традиції щоденного вживання супів в американських родинах, що було несподіванкою для українки. Ще вона додає, що українців в Америці описують як «soup-centered people» (люди «супоцентричної» культури) і це те, що нас дуже відрізняє. Як приклад вона наводить спілкування з іншими українцями, які нещодавно в США й завжди жаліються, що «бракує супу».²³² Також її здивувало, що американці рідко готують їжу з-під ножа, а переважно віддають перевагу готовим стравам.

З часом пані Вестерланд адаптувалася до американського різноманіття кухонь, відкриваючи для себе індійську, тайську, корейську кухні. Проте в її серці та на кухні борщ залишається незаперечним символом її українськості. Вона регулярно готує його в своїй американській родині, навіть якщо її діти їдять борщ швидше через повагу до матері, а не з власного бажання. Борщ для Руслани – це не лише страва, а й важливий елемент демонстрації української ідентичності, особливо під час запрошення американських друзів, для яких вона залюбки розкриває секрети його приготування.

У святкові дні пані Вестерланд пече паску на Великдень та готує голубці на Різдво. Американські свята також зайняли своє місце в її житті, особливо День Подяки, вона навчилася готувати традиційні для цього свята американські страви, але завжди додає щось, за її словами,

²³² Інтерв'ю з Русланою Вестерланд.

українське, наприклад, салат вінегрет. Очевидно, що в цьому випадку мова йде саме про спадщину совєцької кулінарної традиції, яку варто розмежовувати від традиційної української.

Пані Вестерланд відзначає відмінності між українськими громадами різних міграційних хвиль, особливо після представлення її книги в Українському музеї в Чикаго, де вона відчула глибоку різницю між собою та українцями попередніх поколінь, які вже дуже сильно асимілювалися в американське суспільство.

В її книзі «From Borsch to Burgers» відображено переходи та адаптації її українського життя в американський контекст, що вона описує через метафору «spork» (ложка-виделка) – символічне поєднання виделки та ложки. Ця концепція відображає її власний досвід інтеграції двох культур, що особливо помітно на її столі, де борщ та бургери часто подаються разом, що символізує її багатокультурну ідентичність.

Пані Вестерланд наголошує, що її гастрономічна ідентичність є змішаною, частково українською, частково американською, що є дзеркалом її крос-культурного життєвого шляху та досвіду.

Інша респондентка, Ореста Ткачук, походить із Буковини, вона покинула Україну у віці 11 років, спочатку близько десяти років прожила із родиною в Німеччині, у регіоні Сілезія. Останні три роки з яких провела у таборах для переміщених осіб, перш ніж у 1948 році, у віці 22 років, переїхала до США в місто Чикаго разом з чоловіком, де вони оселилися в районі Українське село й підтримували там тісні зв'язки з іншими українцями й «довго не входили в американське суспільство, бо так було легше».²³³

Згадуючи свої кулінарні навички в приготуванні українських страв, пані Ткачук зізнається, що спочатку готувала по пам'яті й не завжди вдало, адже в юності мати не дуже старалася її навчити, а про книги тоді й мови не було. Проте з часом її майстерність вдосконалилась і вона

²³³ Інтерв'ю з Орестом Ткачук.

стала вправною кухаркою. У США респондентку вразила доступність продовольства, що було проблемою у повоєнній Європі. Вона з радістю виявила, що тепер може готувати набагато більше українських страв, ніж у Німеччині, де доводилося себе обмежувати.

Пані Ткачук завжди віддавала перевагу українським стравам, намагаючись зберегти культурні традиції та смаки. Збереження української ідентичності через кулінарію було для неї важливим і цілеспрямованим. Вона не дуже прихильно ставиться до власне американської кухні, оскільки там багато гострої або перченої їжі, яка не смакує в її родині. Хоча вона й включала в меню деякі американські десерти, основна частина її страв залишалася традиційно українською ще донедавна, коли їй стало фізично важко готувати. Ще вона додає, як важко було прийняти американський хліб, тому іноді вона пекла свій власний, але найчастіше купувала його в українських пекарнях в Українському селі.

Пані Ореста згадує, що американські друзі завжди захоплено сприймали українські страви, хоча вона сумнівається, що вони коли-небудь намагалися їх приготувати через складність рецептів, хоча й брали переписи. Їм смакувала навіть гречка, яку її син описував американцям, як український рис. З особливим теплом респондентка згадує свій досвід святкування Дня подяки. Це американське свято стало єдиним, яке з часом вона повністю прийняла та інтегрувала у своє життя. Значимість цього свята в її родині почалася з моменту, коли її діти повернулися зі школи і сказали, що всі розказували про День подяки, а нам нічого було розказати. Відтоді Пані Ткачук почала готувати традиційного индика, хоча і додавала до нього український колорит, наповнюючи печінкою, хлібною м'якушкою, цибулею та петрушкою, що відрізнялося від американської начинки. Це стало її унікальним способом поєднання американських та українських кулінарних традицій. Щодо українських свят, то її діти досі дотримуються українських

традицій святкування, особливо коли відвідують Пані Ткачук особисто, бо всім подобаються її страви.

Наостанок респондентка відзначає, що її міграційна хвиля після Другої світової війни тісно трималася разом і не особливо інтегрувалася в американське суспільство, натомість зосереджуючись на збереженні української ідентичності. Українські церкви та спільноти (Пласт, Союз українок Америки, Золотий хрест тощо) стали ключовими місцями для підтримки культури та традицій, включно з продажем української їжі для потреб громади.

В останньому інтерв'ю Михайлина Лисейко розповідає, що вона народилася у селі поблизу Бучача на Тернопільщині. У віці дев'яти років її родину вивезли німці на роботу до Німеччини, де вони проживали у містах Брауншвайг та Мюнстер. У 1949 році, коли їй було 14 років, завдяки допомозі сусідів із рідного села, які вже оселилися в Америці, її родина емігрувала до США, спочатку опинилися у Нью-Йорку, а потім переїхали до Чикаго. Пані Лисейко згадує, що тоді багато українських родин не асимілювалися в американське суспільство, оскільки вони мріяли про повернення в Україну, та й американці не завжди були гостинними до них.

Вона навчилася готувати українські страви від матері вже у США, продовжуючи традиції української кухні. Повсякденне харчування в її родині складалося з традиційних страв, таких як борщ, вареники, голубці, різноманітні страви з капусти, що допомагало зберегти свою ідентичність. На свята, такі як Різдво, вона завжди готували 12 традиційних страв, іноді запрошуючи американських гостей, які особливо полюбляли кутю та борщ. На американські свята, такі як День Подяки, пані Лисейко готувала традиційні американські страви, але завжди додавала до столу борщ та інші українські елементи, такі як випічку. Вона зазначає, що американський хліб їй не до вподоби й

«нагадує вату»,²³⁴ тому вона намагалася пекти хліб сама або купувати в жидівських пекарнях. Інколи вона купувала заморожені продукти, але в основному віддавала перевагу домашньому приготуванню.

Пані Лисейко згадує, що на початках у Чикаго не було українських ресторанів чи бізнесів, пов'язаних з українською їжею, і вважає, що українці не були дуже вмілими у веденні ресторанного бізнесу. З часом з'явилися кілька українських ресторанів, але раніше їй доводилося покладатися лише на власні кулінарні навички.

Протягом свого життя в Америці респондентка залишалася відданою українській кухні, іноді адаптуючи страви під місцеві смаки, наприклад, додаючи трохи сиру чедер до вареників на прохання своїх онуків, які той сир дуже любляють. Вона також активно залучена в життя своєї церковної громади, де кожної середи допомагає ліпити вареники для продажу в неділю.

Пані Лисейко підкреслює, що українська кухня має особливе значення у збереженні ідентичності. Вона вважає, що українські смаки «в крові»²³⁵ у кожного українця. На її думку, для її покоління мігрантів після Другої світової війни найважливішими складниками збереження ідентичності були українська церква, мова, школа та кухня. Ці елементи стали фундаментом для підтримки та передання української культури на новій батьківщині.

Отже, гастрономічна ідентичність українців у США відіграла стратегічно важливу роль у збереженні етнічної ідентичності особливо із другої половини ХХ сторіччя, а українська кухня не тільки зберегла традиційні риси, але й пройшла шлях трансформації й адаптації до нових умов життя. Українська гастрономічна культура й обрядова їжа в Сполучених Штатах забезпечують відчуття етнічної спільності й належності до української громади.

²³⁴ Інтерв'ю з Михайлиною Лисейко.

²³⁵ Там само.

В США українська кухня є досить екзотичною для американців і не є популярною в межах цілої країни, провідні ресторани розташовані у Нью-Йорку та Чикаго. Якщо ж говорити про вплив на сучасну українську кухню в Америці, то його здійснюють переважно мігранти третьої або четвертої хвилі. Що стосується українців першої і другої хвилі, то їхній вплив на нинішню українську кухню в США є мінімальним. Водночас мігранти третьої і четвертої хвилі є дуже патріотичними із високим рівнем української самобутности. Серед особливостей впливу власне американської кухні можна назвати хіба використання сиру чедер у варениках. Крім того, відчувається вплив й інших національних кухонь, зокрема жидівської, але це стосується лише контексту Нью-Йорка. Проаналізувавши опитування та інтерв'ю, можна стверджувати, що українська кухня у США залишається традиційною із мінімальним відхиленнями від класичних рецептів. Українці в США, особливо двох останніх хвилі, зберігають сильний зв'язок з українською кулінарною традицією. В кінцевому підсумку, можна стверджувати, що українська кухня у США мало чим відрізняється від кухні власне в Україні, а гастрономічна ідентичність американців українського походження все ж здебільшого залишається українською, враховуючи результати опитування та інтерв'ю.

3.2 Особливості української ідентичності у Канаді

Після спроби провести стислий аналіз досліджень гастрономічної ідентичності українців у Канаді можна припустити, що такі дослідження відсутні, принаймні їх не було знайдено у доступних джерелах. Натомість, існує обмежена кількість праць, які безпосередньо розглядають специфіку української кухні в Канаді або торкаються цієї тематики в контексті інших історичних або етнографічних розвідок, зокрема це такі праці:

— Стейсі Зембжицька, «У нас не було багато грошей, але була їжа»: українці та їхні спогади про їжу часів Великої депресії» (Stacey Zembrzycki «We didn't have a lot of money, but we had food»: Ukrainians and their Depression-Era food memories»).²³⁶

— Сюзанна Голик-Гунчук, «Нагодувати мертвих: статуї українським стравам в канадських степах» (Suzanne Holyck Hunchuck «Feeding the dead: The Ukrainian food colossi of the Canadian prairies»).²³⁷

— Олена Плохій, «Українське Різдво в Канаді: їжа, традиції, звичаї». ²³⁸

— Наталя Ханенко-Фрізен, «Інший світ або етнічність у дії: канадська українськість кінця двадцятого століття». ²³⁹

Перш ніж перейти до огляду української гастрономічної ідентичності у Канаді на основі зібраних матеріалів і для кращого розуміння контексту, варто узагальнити уже відомі факти про те, що українські традиційні страви у Канаді, як у щоденному, так і в обрядовому контексті, відіграють важливу роль у формуванні та підтримці етнічної ідентичності. Для

²³⁶ Zembrzycki, Stacey «We Didn't Have a Lot of Money, but We Had Food»: Ukrainians and Their Depression-Era Food Memories in *Edible Histories, Cultural Politics: Towards a Canadian Food History* / Franca Iacovetta, Valerie J. Korinek, Marlene Epp. — Toronto: University of Toronto Press, 2012. — P. 131-139.

²³⁷ Hunchuck, S. Holyck. Feeding the Dead: The Ukrainian Food Colossi of the Canadian Prairies in *Edible Histories, Cultural Politics: Towards a Canadian Food History* / Franca Iacovetta, Valerie J. Korinek, Marlene Epp. — Toronto: University of Toronto Press, 2012. — P. 140–155.

²³⁸ Plokhii, Olena. *Ukrainian Christmas in Canada: Foods, Traditions, Customs*. — Edmonton: University of Alberta, 1996. — 118 p.

²³⁹ Ханенко-Фрізен, Наталя. *Інший світ або етнічність у дії: канадська українськість кінця двадцятого століття*. — Київ: Смолоскип, 2011. — 392 с.

канадців українського походження, які народилися в Канаді або прибули з України, українська кухня є одним з основних засобів ідентифікації та збереження свого етнічного спадку. Українські страви стали символами спільноти та зв'язків із культурою та традиціями. Вони часто готуються під час важливих родинних подій, таких як весілля, Різдво, Великдень та інші свята. До того ж, багато з цих страв мають свої особливі рецепти уже з канадським впливом, які передаються від покоління до покоління. Українські страви, такі як борщ, вареники, голубці, ковбаси та інші, стали частиною канадського кулінарного ландшафту і зробили свій внесок у формування культурного розмаїття Канади. Вони сприяють збереженню і відновленню традицій, а також підтримці зв'язків з корінням та спадщиною. На збереження українських страв у Канаді позитивно впливало те, що складники цих страв (капуста, буряки, картопля, борошно тощо) були доступні в крамницях і належали до дешевших споживчих товарів. Отже, українська кухня у Канаді є не тільки смачними стравами, але й живим символом етнічної ідентичності та спадку, який зберігається та передається від покоління до покоління.

Українська кухня у Канаді відзначається як спільними, так і регіонально відмінними стравами, що передусім обумовлено землями України з яких прибули переселенці, а також тим, переселенці якої хвилі домінують в окремій провінції Канади. У Канаді українські страви збереглися переважно в архаїчному вигляді, але також часто зазнавали певних змін у приготуванні через канадський вплив, що і буде розглянуто далі.

Досліджуючи специфіку української кухні в Канаді та намагаючись з'ясувати якою є гастрономічна ідентичність канадців українського походження, я провів опитування²⁴⁰ серед етнічних українців у провінції Альберта.

²⁴⁰ Участь в опитуванні була добровільною й анонімною

Відповідаючи на перше запитання щодо власної ідентичності (результати підсумовані у вигляді графіків у додатку П), із 51 респондента переважна більшість, а саме 74,5% ідентифікували себе як канадці українського походження (Ukrainian-Canadians), 17,6% – як просто канадці, решта – як українці (близько 7%). Одна відповідь звучала як «канадець/українець/британець». На запитання щодо походження батьків 62,7% респондентів зазначили, що обидва походять з України, а 37,3% вказали, що українське коріння має лише один із батьків.

64,7% опитаних зазначили, що погоджуються із вагомим впливом харчування на їхню ідентичність. 33,3% опитаних переконані, що їжа певною мірою впливає на їхню ідентичність. Решта (2%) заперечують цей вплив. Майже всі опитані (98%) зазначили, що вживають українські страви й лише одна особа не вживає.

Серед тих, хто відповів ствердно на попереднє запитання, 58,8% – споживають українські страви іноді (час від часу), 25,5% — регулярно, 13,7% – лише на свята й одна відповідь звучала як «вареники доволі часто, а всі інші українські страви лише на свята». 92,2% із 51 респондента відзначили, що вони або члени їх родини готують українські страви (із замороженої сировини або напівфабрикатів), 7,8% — не готують. Готування цих страв здійснюється іноді (68,8%), регулярно (22,9%), а також у святкові дні (8,3%). На запитання про приготування українських страв з-під ножа переважна більшість (88,2% респондентів) вказала «так» і лише 11,8% – «ні». Відповідно регулярно з-під ножа їх готують лише 13% респондентів, іноді – 52,2%, лише на свята – 32,6%.

Серед українських страв в родинях респондентів найбільше споживають вареники (66,7%), борщ (23,5%). Незначний відсоток відповідей вказали голубці, налисники, калач, кутя, пиріжки. Серед страв, які найбільше готують у родинях респондентів із напівфабрикатів або замороженої сировини – це вареники (66,7%), борщ (9,8%), налисники, голубці (по 5% відповідно), також близько 5% обрали відповідь — ніякі.

Якщо подивитися на зацікавленість родин респондентів у приготуванні українських страв з-під ножа, то тут лідером виявився борщ (43,1%), далі йдуть вареники (33,3%). Налисники, голубці та калач отримали незначну кількість відповідей. Близько 5% обрали відповідь — ніякі.

29,4% респондентів вказали, що українська кухня є компонентом їхньої етнічної ідентичності, 17,6% — відданням шани їх предкам, а найбільшу кількість відповідей 52,9% отримав варіант «і те й інше».

Зрештою, на фінальне запитання щодо опису власної гастрономічної ідентичності, розподіл відповідей був таким: 25,5% — українська, 23,5% — канадська, 47,1% — обидві. По одному респонденту запропонували такі відповіді: «я не маю гастрономічної ідентичності»; «я як канадець люблю усі страви».

Після детального огляду результатів опитування, можна дійти до висновку, що кулінарні традиції відіграють важливу роль у житті українців, які проживають в Канаді. Більшість з них із гордістю ідентифікують себе зі своєю українською спадщиною, особливо через кухню. Попри те, що вони можуть не готувати українські страви щоденно, та все ж ці страви є невіддільною частиною святкових заходів і сімейних традицій. Це опитування також підсилює думку про глибокий емоційний і культурний зв'язок з Україною, а також про те, що кулінарні традиції служать не лише мостом між культурами, але й засобом передачі спадщини між поколіннями.

Відштовхуючись від аналітичного розгляду результатів опитування, варто звернутися до аналізу інтерв'ю. Ці інтерв'ю мають на меті поглиблене вивчення гастрономічної ідентичності українців у Канаді, надаючи ширший контекст цьому дослідженню. Такий підхід сприяє розумінню впливу історії та культурних особливостей на формування кулінарних традицій та вподобань етнічних українців у діаспорі.

У ході написання цього підрозділу дисертаційного дослідження були залучені матеріяли інтерв'ю^{241 242} з такими особами:

- Анна Степанець, власниця пекарні та їдальні «Малина» (Malina Bakery and Eatery);
- Кімберлі Рацой (Kimberly Ratsoy), власниця крамниці з українськими стравами власного виробництва «Yo Baba!»;
- Кайлер і Шерил Зелені (Kyler and Cheryl Zeleny), продовжують родинний бізнес з виробництва ковбаси та є власниками українського ресторану «У дядька Еда»;
- Наталя Гриців, програмістка, дає майстер-класи приготування українських страв;
- Тетяна Марченко, архітекторка і волонтерка в Українському музеї в Едмонтоні;
- Джойс Сирська-Гавел (Joyce Sirski-Howell), викладачка, дає майстер-класи приготування українських страв;
- Юлія Ілащук, президентка Спільноти українок Канади в Едмонтоні.

Перші три інтерв'ю стосуються репрезентації гастрономічної ідентичності через заклади громадського харчування. У розмові з Анною Степанець вона розповідає про особливості кулінарної діяльності в Malina Bakery and Eatery, а також ділиться власними враженнями й спостереженнями про кухню канадських українців. Емігрувавши у 2014 році з України до Канади з родиною (спочатку оселилися в провінції Онтаріо, а потім переїхали до Альберти) вони помітили відсутність місцевих закладів, що пропонують автентичну і сучасну українську їжу, особливо свіжу випічку, до якої вони звикли. Вони вирішили зайняти цю нішу і продемонструвати, що українська кухня може бути сучасною і заслуговує на увагу мешканців Канади. Заклад було засновано у 2020 році.²⁴³

²⁴¹ Усі інтерв'ю проведені у місті Едмонтон.

²⁴² Усі учасники інтерв'ю дали згоду на використання їхніх імен у цьому дослідженні.

²⁴³ Інтерв'ю з Анною Степанець.

Усе меню складено за домашніми родинними рецептами бабусь власниці, але адаптоване до місцевого цукру, борошна, дріжджів, які трохи відрізняються від українських. На початку старші члени родини слідували за автентичністю страв. У ресторані поєдналися рецепти регіональних кухонь Полтавської й Донецької областей, звідки походять бабусі пані Степанець. Наприклад лінівні вареники, як зазначає господарка закладу, були стравою її дитинства, як і пухкі полтавські вареники, які вона так і не наважилася ввести у меню через складнішу технологію приготування, хоча має це в планах на майбутнє.

В інтерв'ю господиня ресторану окремо зазначає, що у стравописі (додаток Р) окрім безпосередньо українських страв були додані європейські сніданки, а також за індивідуальним замовленням можуть бути виготовлені й інші страви. Окремо додається сезонне меню із місцевих продуктів, наприклад, лінівні вареники й сирники з гарбузом (восени). До свят (Різдво, День подяки) готують спеціальне меню.

Принциповим підходом керівництва закладу є практично повна відмова від використання заморожених напівфабрикатів (крім вареників). Для пані Степанець було великим здивуванням коли місцеві покупці, звиклі заморожувати практично все, розповідали їй, що заморожують їхні булочки.

«Малина», як зазначає власниця, має свою концепцію й ідеологію, ми «не працюємо так, як усі».²⁴⁴ Клієнти ресторану мають знайти тут страви, які не можна відшукати у супермаркеті та у закладах швидкого харчування. Серед гостей є канадці будь-якого походження, однак наразі за мету ставиться більше залучення молоді.

Цікавими є коментарі й враження власниці щодо української кухні в Альберті, на її думку, вона має великий канадський вплив (як приклад наводиться використання сиру чедер),²⁴⁵ і не може називатися

²⁴⁴ Там само.

²⁴⁵ Там само.

автентичною, а радше канадською-українською кухнею. Проблему вона вбачає саме в назві, бо неправильно називати автентичними вареники з чедером, ковбасками чорисо, чи перцем халапеньйо. На її думку, всі ці варіації мають право на існування, але ж тоді це треба називати канадсько-українською кухнею чи ф'южн-кухня. Як приклад вона наводить різницю у сприйнятті автентичности з канадцами українського походження і собою. Після відкриття Малини багато відвідувачів говорили, що українські страви у закладі не зовсім автентичні. Вони шукали вареники з чедером, маленькі голубці з кислої капусти з рисом, чи соус із кропу (про який пані Степанець взагалі ніколи не чула). Натомість добре відомі в Україні сирники, ліниві вареники, зрази чи голубці з м'ясом здавалися для них дивними й не автентичними.

Насамкінець пані Степанець вважає, що українська кухня стала частиною традиційної їжі в Едмонтоні та є важливою частиною збереження української ідентичности тут, але ця кухня є специфічною — не автентичною.

Наступне інтерв'ю з Кімберлі Рацой власницею крамниці й постачальника українських страв «Yo Baba!». За словами Кімберлі «Yo Baba!» було засновано її дідом Сенді (Sandy) у 1962 році, спочатку під назвою «Sandy's foods» (на сьогодні «Yo Baba!» є одним з найстаріших виробників українських страв в Альберті). З України до Канади переселилися прадід і прабабця пані Рацой, які за її словами мали також частково румунське походження (тому можна припустити, що вони походили з Буковини). Спочатку засновники закладу вдалися до виробництва простих голубців із рисом та вареників із начинкою з картоплі або домашнього сиру (відповідні рецепти були отримані від старшого покоління). Наступним кроком стало додавання у страви м'яса й обслуговування весіль та інших свят на замовлення.

Зі спогадів Кімберлі, з часом їхні рецепти змінювалися. Від багатьох клієнтів «Yo Baba!» вони почали отримувати пропозиції й побажання,

щодо додавання у страви бекону, сиру чедер і більше м'яса, отже канадське середовище впливало на зміну оригінальних рецептів. Хоча її дідусь інколи консультувався із найвідомішим у Канаді українським кулінарним виданням Савелі Стечишин «Traditional Ukrainian Cookery». Сама ж власниця ніколи в Україні не була і не цікавилася тим, якою є сучасна українська кухня. Показовим є здивування пані Рацой від того, що українська кухня відрізняється в різних регіонах, про що вона дізналася від новоприбулих українських біженців, які зараз працюють у неї.

У «Yo Baba!» звертають увагу на традиційні українські свята, на Великдень випікають паску та бабку, а навесні готують вареники з полуницею. Влітку також популярними є вареники з лохиною. Проте, на Різдво меню (додаток С) залишається стандартним через велике навантаження персоналу й великий попит на стандартні страви. Канадські відвідувачі традиційно віддають перевагу вареникам, голубцям і налисникам, які завжди є у продажу і складають його основу. Також покупцям пропонується борщ і пиріжки, які запікають у соусі з вершків і кропу (такі пиріжки найімовірніше є канадсько-українським винаходом).

На запитання, який елемент української культури в Канаді, на її думку, є найбільш довготривалим, пані Рацой зазначила, що це їжа й танці. Як приклад вона наводить нещодавню участь «Yo Baba!» у фестивалі Taste of Edmonton (Смак Едмонтона), де їхні вареники мали шалений успіх і в цілому, за її словами, вареники є дуже популярні в Канаді. Це та страва, яку знають всі через великий вплив українців, які тут оселилися.²⁴⁶

Ще один канадський ресторан української кухні має славетну історію – це «Uncle Ed's». Все почалося у 1959 році коли у містечку Мандер Войтко Ставничий відкрив невелику копильню для ковбас, до якої згодом додалася й їдальня. Більше про історію підприємства йшлося

²⁴⁶ Інтерв'ю з Кімберлі Рацой.

у підрозділі 2.1, наразі ж варто звернути увагу саме на ресторан «Uncle Ed's», який з'явився значно пізніше в Едмонтоні — у 1986 році. Кайлер і Шерил Зелені (канадці українського походження в четвертому і п'ятому поколіннях) керують сімейним бізнесом, який спочатку спеціалізувався на м'ясних виробках, але пізніше до виробництва додали українські страви й відкрили ресторан. Хоча, за словами Шерил, у 1986 році заклад радше був гастрономом та їдальнею на 20 столиків і місткістю до 40 осіб.²⁴⁷ Меню закладу спочатку включало такі страви: ковбаси, вареники, голубці, пиріжки, налисники, борщ. Багато людей приходило на обід і сендвіч з м'ясом. У 2005 році було побудоване більше приміщення, де зараз і розташований заклад.

З часом меню в «Uncle Ed's» (додаток Т) еволюціонувало і тепер містить як м'ясні спеціалітети, так і українські страви. Кайлер і Шерил розглядають свій ресторан як такий, що спеціалізується на м'ясних виробках та українській кухні. Їхнє меню, хоча і містить українські страви, включає також страви, які не є традиційними для України, такі як бургер, барбекю-ребра, brisket і ковбаса пепероні.

Особливу увагу господарі закладу надають такій страві як вареники, які від початку, як й інші українські страви у закладі, готували за сімейними рецептами родини Ставничих. Приблизно із 1980-х років у вареники почали активно додавати сир чедер, хоча зі спогадів Шерил, у її дитинстві в Мандері, традиційною начинкою для вареників була картопля і домашній сир. На сьогодні вони розширили пропозицію вареників ще більшою кількістю різних начинок, такими як халапеньйо з вершковим сиром, батат з беконом і грецькою начинкою (шпинат, сир фета, грецькі спеції), які не є традиційними варіаціями. Всі ці нові смаки стали результатом цікавого експерименту власників. Оцінюючи смакові уподобання відвідувачів, вони попросили людей у соціальних мережах висловити, які смаки вареників вони хотіли б спробувати. За результатами

²⁴⁷ Інтерв'ю з Кайлером і Шеріл Зеленими.

опитування було отримано 600 відповідей. Господарі вибрали декілька з них і протестували, тож тепер вони на полицях і люди дуже захоплюються цими новими смаками. Кайлер і Шерил раді знайомити канадців з українською кухнею в цілому, але й пропонувати щось нове.²⁴⁸

Нещодавно Кайлер ввів у меню страву під назвою «пирого путін» (perogy routine), яка за його словами була натхненна його перебуванням в Монреалі. Мета такого поєднання української й канадською страви полягала в адаптації смакових уподобань і пошуку чогось нового, пропонуючи одночасно традиційні страви.

Кайлер вважає, що вареники, які вони подають, сприймаються як автентична українська страва в Канаді й більшість канадців не усвідомлюють різниці між їхньою версією вареників і тим, що може подаватися в Україні. Ця уява виникла через сильний вплив української культури в окремих частинах Канади, попри те, що страви еволюціонували з часом і поколіннями. Шерил додає, що регіональні варіації й традиції можуть вплинути на уявлення канадців про те, що є «автентичним». Наприклад, Кайлер був здивований, дізнавшись, що вареники з чедером не є традиційними для України й ознайомившись із сучасною кулінарною книгою з України він «відчув, що в сучасній українській кухні, є багато того, до чого ми не маємо жодного стосунку, тому що тип їжі, яку ми готуємо, здається історично стосується українців степової Канади».²⁴⁹

На запитання про те, чи можна вважати вареники, якщо не національною, то принаймні регіональною канадською стравою Кайлер говорить, що в Канаді немає чіткої національної страви, вказуючи на те, що страви, такі як банок (різновид хліба — національна страва індійської кухні) та путін, є характерними лише для певних спільнот або регіонів. Відповідно вареники є типовою стравою у степових провінціях.

²⁴⁸ Там само.

²⁴⁹ Там само.

Він вважає, що те, як вони готують вареники може бути більш характерними для степового або західноканадського регіону, ніж для автентичної української кухні, але багато канадців можуть бачити їх як автентичні українські через відсутність експозиції до сучасної української кухні.

Загалом, їхній ресторан - це суміш канадських коренів і української спадщини, що призводить до унікальної кулінарної ідентичности, яка шанує традиції та водночас обирає іновації.

Крім того, слід навести зразки стравописів деяких інших українських закладів харчування у Канаді, які дуже яскраво репрезентують специфіку страв і подачі канадської української кухні — «*Kalyna kitchen*» (додаток У). Як видно із фотографій, меню розділене на так зване «традиційне» і «західне», де навіть «традиційне» має типовий канадський формат подачі українських страв (як правило це комбінована тарілка з дуже простою подачею, яка складається із вареників із сиром чедер і картоплею, ковбаси й голубців із кислої капусти з рисом). «Західне» меню складається зі страв ф'южн, тобто поєднання страв різних кухонь в одну. Про пироги путін уже неодноразово згадувалося у цій роботі, а от про «kubie burger» ще ні. Отже, «кубі бургер» — це різновид канадського гамбургера, що складається з української часникової ковбаси, яку в Канаді називають «kubie», яку пресують, а потім подають у булочці, подібно до гамбургера. Назва цього бургера «kubie» походить від альбертської аббревіатури слова «kubasa», що є спотвореною назвою української ковбаси. Такий бургер є типовим саме для Альберти.

«*Two Baba's and a Stove*» (додаток Ф) є ще одним типовим зразком канадської української кухні, хоча виробник позиціює себе, як постачальника автентичних українських страв. Тут окрім вареників з чедером є і пиріжки з цим сиром, а також соус із кропом.

Наступні інтерв'ю мають на меті розширити контекст опитування та інтерв'ю з ресторанами, через призму приватних розмов з канадцами

українського походження різних міграційних хвиль і тих, хто вже народився у Канаді. Перша респондентка, Наталя Гриців, представниця четвертої міграційної хвилі, до Канади переїхала з чоловіком і дітьми в 1996 році з Обухова на Київщині.

Щодо своїх вражень про українську кухню в Едмонтоні пані Гриців каже таке: «Українські страви в Канаді істотно відрізняються від цих же страв в Україні. Наприклад, голубці в Едмонтоні дуже дрібненькі й без м'яса, на відміну від значно більших і наполовину наповнених м'ясом - в Україні. Вареники в Едмонтоні в основному з картоплею з додаванням тертих твердих сирів, яких в Україні не додають. В Альберті рідко трапляються в широкому доступі вареники з чорниціями, полуницями й рідко бувають вареники з капустою. Мені не траплялося тут поласувати варениками, які готуються на Полтавщині, на кислому молодці. Але ці відмінності неважливі, важливо те, що українська кухня тут дуже популярна і це допомагає підтримувати свою українську кухню в родинях».²⁵⁰

За словами респондентки, українська кухня є важливим і одним з базових елементів української ідентичності в Канаді. Одним з прикладів можуть слугувати «вечори вареників» (pygohy supper), популярні в багатьох громадах Едмонтону. Часто до них влаштовують якісь культурні заходи, наприклад, писання писанок. Окрім смачної вечері, всі гості можуть купити заморожені українські страви, щоб потім приготувати їх вдома для своєї сім'ї.

Щодо гастрономічних уподобань власної родини, пані Гриців вказує, що нічого не адаптовувала до канадських реалій, що готувала в Україні те і готує, обов'язково борщ, гречаний суп, зелений борщ, капуста, варить різноманітні каші, смажить деруни, налисники, відбивні й котлети. Голубці й вареники готує рідше, частіше купує, бо «вони, поперше, потребують багато часу для приготування, а по-друге, є у вільному

²⁵⁰ Інтерв'ю з Наталею Гриців.

продажі й досить смачні. Мої діти люблять мою кухню. А от онуки — вибірково». Отже, переважно мають українську гастрономічну ідентичність, хоча інколи й замовляють кухні інших народів, яких безліч у Канаді.

Інша респондентка, Тетяна Марченко, народилася у 1961 році у Великобританії. Її батьки походять із Харкова і Дніпра. У 1969 році родина Марченків переїхала до Канади, де опинилися в українській громаді. Спочатку вони проживали в Торонті, пізніше в Оттаві, останні вісім років Тетяна проживає в Едмонтоні.²⁵¹ З дитинства пані Марченко згадує, що серед основних повсякденних українських страв в родині готували борщ. На свята, зокрема Різдво, споживали голубці й вареники.

Маючи досвід проживання у двох провінціях Канади, респондентка мала змогу порівняти те, як репрезентована українська кухня і культура в різних її регіонах. Перш за все вона звертає увагу на те, що українська громада в Онтаріо і в Альберті дуже відрізняються; попри спільне коріння, відчуття українськості зовсім інше. Це пов'язано з різними хвилями еміграції – в Альберті мешкають переважно нащадки першої та другої хвиль переселенців з України (кінець XIX – початок XX століть), а в Онтаріо – в основному українці, що приїхали до Канади після Другої світової війни.²⁵²

Водночас респондентка так само відзначає і різницю в українських стравах між провінціями Онтаріо й Альберта. Наприклад «патички» (шматочки м'яса на шпажці обсмажені в паніруванні (додаток X); страва візуально подібна на шашлик), які є дуже відомі в Онтаріо, але про них нічого не чули в Альберті. Ймовірно, ця страва є характерною лише для українців в Онтаріо, бо навіть в Україні вона не зустрічається. Серед інших характерних регіональних відмінностей українських страв у Канаді пані Марченко називає різні технології приготування голубців.

²⁵¹ Інтерв'ю з Тетяною Марченко.

²⁵² Там само.

Зокрема у Торонті вони є доволі великі, з м'ясом, рисом і томатною підливою (такі як в сучасній Україні). В Альберті ж їх готують дуже маленькими й ніжними, начиняють тільки рисом й инколи використовують «білий» соус (ймовірно вершковий).²⁵³ Також инакше виглядають пиріжки, які в Онтаріо мало чим відрізняються від пиріжків безпосередньо в Україні, але в Альберті вони дуже дрібні, як правило це просто печене тісто залите соусом, инколи із сирною начинкою (додаток Ц). Серед подібних елементів в обох провінціях респондентка зауважує майже повну відсутність солодких вареників, а також використання сиру чедер для начинки.

Щодо важливості української кухні в діаспорі пані Марченко каже, що «українська кухня - це як клей, який є сполукою до минулого і спадщини, особливого для тих, у кого вже глибоке коріння в Альберті. Ці люди не говорять українською і майже нічого не знають про Україну, але завжди пам'ятають, що їхня баба ліпила вареники».²⁵⁴

З інтерв'ю із Джойс Сирською-Гавел було виявлено, що батьки респондентки родом із селища Соколівка, приблизно 90 км від Львова і прибули до Канади у 1929 році у Саскачеван, де вона і народилася. Потім її батько перевіз родину до Манітоби на ферму. Наразі вона проживає в Альберті.

Перші спогади про українську їжу полягають у тому, що родина завжди їла вареники в п'ятницю, а під час посту ще й у середу. Що стосується голубців, то їх вживали тільки у неділю, тому що вони були більш трудомісткі у сенсі обробки капусти. Це частіше за все вже була осіння страва. Крім того, в осінній період у ході приготування страв топили сало і використовували шкварки. Часто у родині респонденти готували суп капустак через надлишок квашеної капусти, якої дуже багато заготовлювали восени. Коли був надлишок молока, особливо

²⁵³ Там само.

²⁵⁴ Там само.

влітку, готували суп затирка. Ця страва була на молоці з дрібними шматочками тіста, але іноді замість тіста використовували рис. Різдво і Великдень у її родині були дуже традиційними. Водночас ніколи не готували усі 12 страв на Святвечір.

Окремо респондентка розповідає про голубці з бурякового листя (страва характерна для українців степової Канади). «Вони готувалися лише з тіста, бо коли випікали до 12 буханців хліба влітку і було достатньо свіжого листя буряка, завжди брався маленький шматочок тіста, загортався у лист і потім випікався. До готових голубців додавали багато сметани, але зараз використовують вершковий соус з часником і цибулею».²⁵⁵ (додаток Ч)

Готуючи українські страви на різні заходи й даючи майстер-класи, респондентка помітила попит та інтерес молоді до української кухні, але переважна більшість з них не готує, а хочуть придбати уже готові страви, особливо на свята. В цілому, за словами пані Сирської-Гавел, вареники в Канаді давно вийшли за межі українських домогосподарств. Ця страва отримала найбільше визнання.

В останньому інтерв'ю Юлія Ілащук розповідає, що її предки прибули до Канади з Буковини й оселилися на фермах Альберти, де вона народилася і виросла. З дитинства пригадує, що харчувалися вони з власного городу і господарства: багато свіжих овочів (фрукти) і горобини, курятина, свинина, вареники, кисле молоко, начинка, холодець. Зазначається, що для її покоління м'ясо було вже щоденною їжею – як звичайна їжа. Раніше у сільській місцевості Канади влаштовували ярмарки, де всі люди збиралися разом і привозили домашні речі. Було змагання, у кого ліпший пиріг чи інша випічка. На Різдво в родині респондентки готували вареники з чорницею та чорносливом. Ця страва була десертом, які трохи можна було посипати цукром. Що стосується голубців, тут пані Ілащук каже, що у кожній провінції Канади є своя

²⁵⁵ Інтерв'ю з Джойс Сирською-Гавел.

технологія їх приготування – або з рисом, або з м'ясом, або навіть з грибами. Також використовується або капуста, або листя буряка.²⁵⁶

Наразі пані Ілащук не часто готує українські страви й вважає, що її гастрономічна ідентичність все ж більш канадська й аргументує це тим, що українські страви дуже важкі й калорійні та й в цілому в третьому-четвертому поколінні ідентичність «розмивається». Частіше за все вона готує борщ, який вона адаптувала до свого смаку і готує його з чорною квасолею, яку вважає більше здоровішою. Інколи ліпить вареники зі своїми онуками, яким така забава дуже до вподоби.

Респондентка не бачить істотних відмінностей між українською кухнею власне в Україні й стравами української кухні в Канаді. Звісно на канадських землях існує певна специфіка (як і в інтерв'ю інших респондентів вказується на вареники з сиром чедер, трохи іншу подачу страв і правила гостинності).

Пані Ілащук погоджується із твердженням, що українська кухня безсумнівно є одним із важливих елементів збереження української культури та ідентичності в Канаді – навіть якщо це просто вареники.

Українська кухня у Канаді відображає історичні та культурні зв'язки між цими двома країнами і є важливим складником культурного спадку української громади в Канаді. Вплив на гастрономічну ідентичність українців Канади безпосередньо залежить від провінції. Найбільш чітко українська ідентичність у сфері харчування сформована українцями третьої (повоєнної міграції) й четвертої хвиль. У степових провінціях Канади (Альберта, Саскачеван, Манітоба), де мешкає більшість української діаспори, гастрономічна ідентичність є досить розмитою (там переважають нащадки мігрантів з українських земель першої й другої хвиль).

Говорячи детальніше про страви, слід взяти за приклад провінцію Альберта на яку робився найбільший акцент цього дослідження, там

²⁵⁶ Інтерв'ю з Юлією Ілащук.

українська кухня представлена переважно п'ятьма основними стравами – вареники (здебільшого картопля з сиром чедер), дрібні голубці (також і ліниві з рисом та кислою капустою), налисники (з сиром і кропом), борщ (в Альберті його часто готують з горохом), пиріжки (невеликого розміру, порожні або із сиром та кропом в білому соусі). Ці страви є доволі практичними, оскільки продаються не лише у готовому вигляді, але й замороженому (навіть зустрічається заморожений борщ). Крім того, деякі страви українсько-канадської кухні є такими, що зникли в Україні, або з'явилися вже в Канаді, наприклад, голубці в буряковому листі з тістом у вершковому соусі із кропом або начинка (запіканка із кукурудзяної крупи). Специфічною рисою провінції Онтаріо є страву «патички» (смажене м'ясо на паличці у паніруванні). Ймовірно, що це може розглядатися як версія шашлику.

Українська кухня стала специфічною формою збереження етнічної самобутності, оскільки багато українців Канади (зокрема в Альберті) перейшли на англійську мову. Цікаво, що регіональною стравою степових провінцій Канади є вареники (є велике число їх адаптацій та різновидів). Водночас у Канаді не є розповсюдженими ані деруни, ані сирники, ані інші популярні в Україні страви. Звичайно, що традиційна їжа є складником українських звичаїв, зокрема респонденти, опитані у Канаді, повідомляють про вечори вареників у церквах, де збирають гроші на церкву і громаду, такі вечори є специфічними саме для північноамериканської української громади. Крім того, українську кухню у Канаді можна знайти як у ресторанах, так і замовляти на кейтеринг. У цілому коректно називати українську кухню в Канаді «українсько-канадською», а гастрономічну ідентичність канадців українського походження – змішаною.

3.3 Порівняння між ідентичністю українців у США та Канаді

На підставі проаналізованих даних можна стверджувати, що українська діаспора в обох країнах пристосувала українську кухню до місцевих кліматичних умов, культурних особливостей та продуктів, а також вклала значні зусилля у збереження та розвиток кулінарної спадщини України. Попри те, що гастрономічна ідентичність української діаспори у Канаді та США загалом схожа, вона все ж таки має певні відмінності в деяких аспектах, які буде висвітлено у цьому підрозділі.

Гастрономічні уподобання українців в обох країнах відзначаються великою різноманітністю, представленою як спільними, так і унікальними регіональними стравами. Ця різноманітність часто обумовлена регіоном України з якого походять предки емігрантів. В обох країнах існують страви з однаковими назвами, але різними методами приготування (наприклад, числені рецепти борщу, голубців, пиріжків) або однакові страви з регіонально різними назвами, як то вареники, відомі також під назвою «пирого».

Загалом у Північній Америці, гастрономічна ідентичність українців формувалася навколо як повсякденних, так і святкових страв. Повсякденне харчування українців може включати широкий спектр страв, відомих у всіх громадах, серед яких борщ, вареники, голубці, пиріжки, капуста, квашена капуста та огірки, деруни, зрази, а також ковбаса та шинка. Традиційні святкові страви, такі як коровай, паска та калач, залишаються популярними в обох країнах. Особливо важливим є звичай святкування Святвечора з приготуванням пісних страв, але рідко дванадцяти. Водночас, в окремих штатах США та провінціях Канади зафіксовано унікальні назви цих страв, які містять елементи не лише української, але й інших культур, зокрема польської та жидівської. Поряд з цим, поступово вплились у святкову кулінарну практику й місцеві обрядові страви. Наприклад, запікання индика на День подяки вже

тривалий час є звичною й улюбленою стравою багатьох представників української діаспори.

Гастрономічні традиції українців у Канаді значно варіюються залежно від провінції. Найбільш виразно українська гастрономічна ідентичність проявляється серед представників третьої та четвертої хвиль (переважно в Онтаріо). У степових провінціях, де сконцентрована більшість української діаспори, кулінарні традиції є менш вираженими, оскільки тут переважають нащадки мігрантів першої та другої хвиль. У Сполучених Штатах гастрономічна ідентичність також різниться від одного регіону до іншого, особливо у великих містах Східного узбережжя, на Середньому Заході та на Тихоокеанському узбережжі.

Українські традиційні страви, як у повсякденному, так і в обрядовому контексті, є однією з найважливіших ознак етнічної ідентичності в Канаді та США. Українці кількох поколінь, народжені в цих країнах, часто ідентифікують своє етнічне коріння саме з українськими стравами.

У цьому підрозділі дисертаційного дослідження особлива увага надається компаративному аналізу та висновкам на їхній основі, які своєю чергою базуються виключно на результатах мого опитування та інтерв'ю і можуть не бути репрезентативними для всієї української громади в Північній Америці. Маючи методологічні та ресурсні обмеження, мої висновки є справедливими лише для моїх респондентів. Цілком ймовірно, що при можливості опитати значно більше число респондентів загальна картина може бути дещо іншою.

Під час порівняння відповідей на чотирнадцять запитань від респондентів у провінції Альберта, зокрема місто Едмонтон (Канада) й містах Чикаго і Нью-Йорк (США), було виокремлено такі спільні риси:

- 98% опитаних канадських респондентів зазначили, що вживають українські страви і лише одна особа не вживає. Аналогічні результати

(49 із 50 осіб) характеризують і американських респондентів. Отже, схожість повна.

– 92,2% із 51 респондента в Канаді наголосили, що вони або члени їх родини регулярно готують страви української кухні (із замороженої сировини або напівфабрикатів). Схожі результати спостерігаємо і серед респондентів у Сполучених Штатах – 94%. Тобто маємо практично повне співпадіння.

– З-поміж українських страв у родинях канадських респондентів найбільше споживають вареники (66,7%), борщ (23,5%), голубці, налисники, калач, підпалку, кутю тощо. Що стосується українців США, то там у родинях опитаних найбільше споживають вареники (38%), борщ (30%), голубці (16%), налисники (6%), гречку (2%). Решта відповідей (2%): «усі вищезазначені страви», «усі вищезазначені страви і навіть більше», «жодну з них». Тобто можна стверджувати, що як у канадських, так і у американських українців зафіксована однакова ерархія улюблених страв: на першому місці – вареники, на другому – борщ, на третьому – голубці, на четвертому – налисники. Звичайно різняться пропорції, однак вони суттєво не змінюють загальну картину уподобань.

– Серед страв, що найбільше готують у родинях канадських респондентів із замороженої сировини або напівфабрикатів – це вареники (66,7%), борщ (9,8%), налисники, голубці. Серед опитаних у Нью-Йорку та Чикаго пропорції були дещо іншими: вареники (36%), борщ (32%), налисники (16%), голубці (10%), усі з перерахованих страв (2%), жодна з них (2%). Крім того, одна особа (тобто 2%) дала відповідь – «ми готуємо усі вищезазначені страви, тому важко обрати яка саме готується частіше за все». Тобто ці пропорції є закономірним наслідком відповідей на попередні запитання, як серед канадських, так і американських українців.

– Щодо пріоритетності споживання українських страв, що готуються з-під ножа – у Канаді лідером виявився борщ (43,1%), далі йдуть вареники (33,3%), налисники, голубці тощо. В Америці пропорції були схожими але дещо іншими: борщ (46%), налисники (24%), вареники (20%), голубці (8%), усі вищезазначені страви – 2%. Отже, спостерігаємо загальну схожість тенденцій в обох країнах.

Водночас аналіз відповідей респондентів дозволяє виокремити наступні відмінні риси:

– У питанні власної ідентичності із 51 канадського респондента 74,5% ідентифікували себе як канадці українського походження, 17,6% – як канадці, решта – як українці (7%). Водночас із 50 американських респондентів 44% ідентифікували себе як українці, 52% – американці українського походження. Отже, рівень саме української ідентичності у Сполучених Штатах за підсумками цього опитування є істотно вищим, ніж у респондентів з Канади. Водночас поширеною є ідентичність на кшталт «канадці\американці українського походження». До того ж у Канаді майже 1/5 опитаних охарактеризували свою ідентичність як просто канадці, тобто нічого спільного з Україною.

– На запитання стосовно походження батьків 62,7% канадських респондентів вказали, що і батько й мати походять з України, а 37,3% вказали на те, що українське походження має лише один з батьків. Що стосується американських респондентів, то 80% зазначили, що і батько й мати походять з України, а 20% вказали, що лише один із них. Отже, відповіді на це запитання логічно корелюються з відповідями на попереднє. Тобто той факт, що у 80% опитаних в США і батько і мати походять з України, ймовірно позитивно вплинув на їхнє розуміння себе українцями, а не американцями українського походження чи просто американцями.

– 64,7% опитаних у провінції Альберта зауважили, що погоджуються з істотним впливом харчування на їхню ідентичність. 33,3% опитаних переконані, що їжа певною мірою впливає на їхню ідентичність. Лише 2% канадських респондентів заперечують цей вплив. Водночас 76% опитаних американських українців зазначили, що погоджуються із вагомим впливом харчування на їхню ідентичність, а 24% опитаних переконані, що їжа певною мірою впливає на їхню ідентичність. Отже, можна стверджувати, що відмінності між американськими й канадськими опитаними у цього питанні є, однак незначні. Водночас лише серед канадських українців є одна особа, яка заперечила вплив їжі на її ідентичність.

– Серед опитаних у Канаді, 25,5% споживають українські страви регулярно, 58,8% – іноді (час від часу), 13,7% – лише на свята. Водночас серед опитаних українців в США, 59,2% споживають українські страви регулярно, 34,7% – іноді (час від часу), 4% – лише на свята, а решта – між регулярно та іноді. Зважаючи на ці результати, показник респондентів у США, які регулярно вживають українські страви, більше ніж удвічі перевищує результати по Канаді.

– У канадській провінції Альберта процес приготування традиційних українських страв (із замороженої сировини або напівфабрикатів) здійснюється іноді (68,8%), регулярно (22,9%), а також у святкові дні (8,3%). Натомість серед опитаних українців у містах Чикаго та Нью-Йорк готування українських страв здійснюється регулярно (60,4%), іноді (35,4%), у святкові дні (2%), «між регулярно та іноді» (2,2%). Тобто у цьому разі американські діаспоряни є більш активними у приготуванні традиційних страв української кухні із замороженої сировини або напівфабрикатів. Показник осіб, котрі готують ці страви регулярно, в Нью-Йорку й Чикаго майже утричі перевищує результати по провінції Альберта.

– На запитання про приготування українських страв з-під ножа переважна більшість (88,2% канадських респондентів) вказала «так» і лише 11,8% – «ні». Водночас у США ствердну відповідь надали майже всі (98%) респонденти. Це свідчить про те, що ймовірно опитані українці в США прагнуть до кращої якості українських страв які споживають або не можуть знайти напівфабрикати.

– Серед канадських респондентів з-під ножа українські страви готують регулярно лише 13% респондентів, іноді – 52,2%, лише на свята – 32,6%. Серед американських респондентів ці показники становлять: регулярно – 61,3%, іноді – 34,7%, лише на свята й «між регулярно й іноді» – по 2% відповідно. Тобто українські страви, які готуються з-під ножа, є основою повсякденного харчування опитаних у Нью-Йорку й Чикаго, а у провінції Альберта така тенденція простежується лише частково (переважає відповідь «іноді»).

– На запитання чим є для респондентів українська кухня 29,4% канадських опитаних вказали, що українська кухня є компонентом їхньої етнічної ідентичності, 17,6% – відданням шани їх предкам, а 52,9% – і те й інше. Водночас опитані в США українці надали інші відповіді: 56% респондентів вказали, що українська кухня є компонентом їхньої етнічної ідентичності, 4% – відданням шани їх предкам, а 40% – і те й інше. Тобто тут спостерігається істотна відмінність – частка осіб, які твердо переконані, що українська кухня є компонентом їхньої етнічної ідентичності, у США (Нью-Йорк, Чикаго) є вдвічі більшою, аніж у Канаді (Альберта).

– На запитання щодо опису власної гастрономічної ідентичності, розподіл відповідей з-поміж канадських українців був таким: 25,5% – українська, 23,5% – канадська, 47,1% – обидві. У США тим часом були надані такі відповіді: 44% – українська, 6% – американська, 44% – обидві. Тобто відповіді на це запитання підтверджують гіпотезу про те, що українська гастрономічна ідентичність серед українців США є

більш стійкою порівняно з Канадою. Водночас у провінції Альберта майже 1/4 опитаних українців характеризувала свою гастрономічну ідентичність як «канадську».

Крім того, порівняння результатів опитування свідчить про таке:

– спершу слід провести важливу паралель – у США респондентами були переважно українці третьої і четвертої хвиль, а у Канаді переважно нащадки мігрантів першої та другої хвиль (тобто респондентами були їхні діти, онуки і правнуки);

– у Канаді майже 3/4 респондентів вказали себе як «канадці українського походження», а у США половина зазначила – «українці». Це опитування ще раз підтверджує початкову гіпотезу і корелює з даними офіційної канадської статистики. Відповідно до перепису населення Канади (2016 року) було нараховано 1,36 мільйона осіб українського походження, серед них винятково українське походження мали 20%, а частково українське походження — 80%;²⁵⁷

– за результатами відповідей можна простежити, що у тих українців або їхніх нащадків, які вже давно, у декількох поколіннях, проживають у Канаді, українська гастрономічна ідентичність дещо розмивається порівняно з тими, хто є представниками третьої та четвертої хвиль і ще має тісний зв'язок з Україною. Тут також великий вплив має те, що третя хвиля була дуже політизована і це є певним наддатком до виразності їхньої української гастрономічної ідентичності;

– на цьому тлі у США дуже великий відсоток осіб, які назвали свою гастрономічну ідентичність саме «українська» (у Канаді таке зазначили лише кілька респондентів). Це є показовим у тому контексті, що для третьої та четвертої хвиль є важливішим зв'язок з Україною. Так само це стосується відповіді на запитання «Чим для Вас

²⁵⁷ Stick, Max; Hou Feng. A sociodemographic profile of Ukrainian-Canadians. Economic and Social Reports. Statistic Canada. April 28, 2022. <https://www150.statcan.gc.ca/n1/pub/36-28-0001/2022004/article/00003-eng.htm#n2-refa>

є українська кухня?» – варіант «шана предкам» у США мало хто зазначив, це більше стосується Канади.

У контексті порівняння між гастрономічною ідентичністю українців у Канаді та США слід також співставити обрані інтерв'ю з представниками української діаспори та українських ресторанів в обох країнах. Інтерв'ю з Орестом Ткачук з Чикаго та Тетяною Марченко з Едмонтона надають цінну інформацію про кулінарні традиції української діаспори в Північній Америці, відображаючи одночасно збереження та адаптацію української гастрономічної ідентичності.

Історія Орести Ткачук показує стійкість українських кулінарних традицій на тлі викликів еміграції та асиміляції. Вона залишила Україну у молодому віці та провела підліткові роки в Німеччині, перш ніж переїхати до Сполучених Штатів. Її підхід до приготування українських страв спочатку був заснований на пам'яті та імпровізації. З часом вона вдосконалила свої навички і стала вправною кухаркою, глибоко цінуючи збереження української кулінарної спадщини, як одного із основних аспектів своєї етнічної ідентичності. Доступність інгредієнтів у США було різким контрастом до її повоєнних років в Європі, що дозволило їй більше занурюватися у кулінарні практики. Її небажання переходити на американську кухню й спосіб харчування, особливо до гострих та сильно приправлених страв, вказує на сильну відданість до знайомих смаків української кухні. Ба більше, її досвід адаптації до американського Дня подяки, коли вона почала начиняти индика на український лад, а не так, як начиняли американці, висвітлює її вибіркочу інтеграцію, де вона приймала певні американські звичаї, але наповнювала їх українським змістом.

Досвід Тетяни Марченко в Канаді демонструє інший аспект української гастрономічної спадщини, де регіональні варіації всередині країни відображають різноманіття української кухні в діаспорі. Її спостереження за відмінностями українських спільнот в Онтаріо та

Альберті — того, як вони відрізняються у кулінарних практиках — підкреслює динамічний характер української кухні серед мігрантів. Відмінності між провінціями, які вона відзначає у таких стравах, як патички та способах приготування голубців та пиріжків, демонструють, як навіть далеко від країни походження, українська кухня розвивається та набуває іншого регіонального колориту, залишаючись одночасно частиною великої української кулінарної спадщини. Її твердження про те, що українська кухня виступає як «клей» до минулого для тих, хто має глибоке коріння в Альберті, підкреслює важливу роль їжі у контексті етнічної ідентичності, навіть для тих, хто не спілкується українською мовою або не має глибоких знань про Україну.

Обидва інтерв'ю, підкреслюють важливість їжі як засобу культурного вираження та ідентичності. Чи то через збереження традиційного харчування пані Ткачук на тлі сучасного американського життя, чи через спостереження пані Марченко за регіональним кулінарним різноманіттям в Канаді, обидві респондентки розкривають центральну роль українських гастрономічних традицій у підтримці почуття спільності та зв'язку зі своєю спадщиною через покоління.

Для порівняння ресторанів було обрано Malina Bakery and Eatery з Едмонтону та «Чарівний глечик» з Чикаго. Malina засновано у 2020 році родиною, яка переїхала з України до Канади. Заклад прагне відображати сучасність та автентичність української кухні, пропонуючи меню, створене на основі домашніх рецептів родини. Власники підкреслюють використання традиційних інгредієнтів і підходів до приготування, таких страв як борщ, вареники, голубці, лінівні вареники тощо. Стравопис закладу майже на сто відсотків складається з автентичних українських страв, окрім угорського бограча. Меню також містить широкий спектр страв на замовлення та сезонні варіанти, як-от вареники з гарбузом.

«Чарівний глечик» власники відкрили у 2004 році з ідеєю створити «частинку України в Америці». Історія назви закладу пов'язана з

дитинством власниці та спогадами про приготування їжі в глиняних глечиках. Меню спочатку мало українсько-польський характер, що з часом зазнало змін і наразі складається переважно з українських страв, але так само з деяких совєцьких, а також грузинського чанахі й угорського гуляша і все це подається в контексті української кухні.

Порівнюючи ці два заклади, можна зазначити наступне:

Автентичність та сучасність: Malina Bakery and Eatery намагається поєднати традиційну українську кухню з сучасними трендами і поданнями, тоді як «Чарівний глечик» зосереджений на класичних та перевірених часом рецептах і поданнях.

Меню та спеціалізація: «Чарівний глечик» підтримує стабільне меню, тоді як Malina інколи змінює вибір страв, включно із сезонними варіантами, пропонує багато випічки та індивідуальні замовлення.

Спільнота та цільова аудиторія: Обидва заклади обслуговують переважно українську громаду, проте у Malina Bakery and Eatery власники намагаються залучити ширшу аудиторію, зокрема молодь інших етнічних груп завдяки активній популяризації закладу через соціальні мережі.

Культурна адаптація: Обидва заклади є противниками змішування української кухні з американською, чи канадською. Вони не використовують навіть дуже популярний серед інших закладів сир чедер у варениках. Проте, зокрема у «Чарівному глечику», присутній совєцький вплив, який власники не відокремлюють від української кухні.

Обслуговування свят та особливих подій: «Чарівний глечик» адаптується до потреб громади, готуючи страви на замовлення для святкових подій, тоді як Malina створює спеціалізоване меню для таких випадків, що відображає готовність закладів до забезпечення різноманітних потреб своїх клієнтів.

В цілому, Malina Bakery and Eatery показує більшу гнучкість та орієнтацію на різноманітність, тоді як «Чарівний глечик» тримається традицій та більш консервативного підходу до української кулінарії. Проте обидва заклади відіграють свою роль у збереженні та просуванні української кухні та культури в своїх громадах, кожен по-своєму вносячи унікальний вклад.

Отже, порівняння між гастрономічною ідентичністю українців США й Канади дозволяє стверджувати наступне:

По-перше, за результатами відповідей респондентів, наведених у дослідженні, можна стверджувати, що у нащадків перших двох міграційних хвиль, які вже переважно народилися в Північній Америці, українська гастрономічна ідентичність дещо розмивається порівняно з представниками третьої та четвертої хвиль, які ще мають тісний зв'язок з Україною.

По-друге, у Канаді майже 70% респондентів назвали себе «канадцами українського походження», а у США половина зазначила – «українці». Це свідчить про те, що рівень етнічної ідентичності серед українців у Сполучених Штатах, за підсумками цього опитування, є істотно вищим, аніж у респондентів з Канади. Водночас 98% канадських й американських респондентів зазначили, що вживають українські страви. З огляду на результати, показник респондентів у США, які регулярно вживають українські страви, більше ніж удвічі перевищує результати по Канаді. Такі саме пропорції є і серед тих осіб, котрі вживають українську їжу «иноді» й «на свята». Частка осіб, які твердо переконані, що українська національна кухня є компонентом їхньої етнічної ідентичності, у США (Нью-Йорк, Чикаго) є вдвічі більшою, аніж у Канаді (Альберта).

По-третє, показник осіб, котрі готують українські страви регулярно, у США майже утричі перевищує результати по провінції Альберта. Як у канадських, так і у американських українців зафіксована

однакова єрархія улюблених страв: на першому місці – вареники, на другому – борщ, на третьому – голубці, на четвертому – налисники.

По-четверте, українська кухня в Канаді вийшла за межі лише української громади, особливо в контексті вареників, що набули популярності по всій країні. До того ж, українці значною мірою адаптували свою кухню до місцевих умов й ба більше, створили унікальні страви, які не завжди характерні для України, наприклад, голубці в буряковому листі, паточки чи специфічні пиріжки з кроповим соусом. Натомість у США, через історичні обставини міграції перших хвиль, які оселялися в уже заселених районах або великих містах, українська кухня не набула такої ж популярності та є радше нішевою. Отже, вплив української кухні на американську залишився менш помітним. Крім того, і в США, і в Канаді для української кухні характерним є активне використання у стравах сиру чедер. Це англійський сир, прикмета британського культурного впливу. Він є загальнодоступним і дешевим, як для американських, так і для канадських споживачів.

По-п'яте, існують вагомні особливості й відмінні риси гастрономічної ідентичності української діаспори в рамках окремих регіонів Сполучених Штатів і Канади. Означене пов'язано з тим, що обидві країни є величезні, відповідно різні регіони населяють представники і нащадки різних хвиль української міграції – від першої до четвертої.

У цілому українська гастрономічна ідентичність серед українців США є більш стійкою порівняно з Канадою.

ВИСНОВКИ

Відповідно до науково-дослідницьких завдань, поставлених у вступі до цього дисертаційного дослідження, можна зробити наступні висновки:

1. Досліджено визначення та складники національної ідентичності. Виявлено, що серед науковців, які зосереджувалися на системному розгляді проблеми національної ідентичності, найбільш цілісні концепції виокремили: Ентоні Сміт, Ернест Гелнер, Ерих Фром, Ерик Гобсбаум, Мірослав Грох та інші. Для всіх суспільствознавчих наук найбільш універсально термін «ідентичність» може звучати як динамічний процес самоусвідомлення особистості. Це явище, яке характеризується постійним відчуттям власної єдності та безперервності. Зазначене дозволяє суб'єкту сприймати власне життя у контексті певного досвіду тривалості та безперервності свідомості і дає можливість вчиняти свої дії послідовно.

Національна ідентичність представляє собою концепцію політичного змісту, що формує «уявну спільноту» особистостей, які асоціюють себе з конкретною державою. Держава відіграє ключову роль у визначенні меж, де формується колективний досвід і відповідно спільна самотність через промоцію загальноприйнятих цінностей, символів та образів.

Узагальнюючи різноманітні погляди науковців щодо питання національної ідентичності, які обговорювалися в цій дисертації, можна констатувати, що ключовим фактором у її розвитку є наявність скоординованої системи політичних, економічних, медійних та освітніх структур, спрямованих на консолідацію конкретної нації. Державні інститути використовують політику національної ідентичності як інструмент для зміцнення зв'язків між представниками різних ідеологічних, політичних та культурних груп. Розбудова національної ідентичності вимагає від держави добре продуманих та довготривалих заходів, які базуються на загальноприйнятих суспільних цінностях і переконаннях.

Держава має значний вплив на формування національної ідентичності, акцентуючи на розрізненні політичних категорій «ми» і «вони», які лежать в основі цієї концепції. Розвиток елементів національної ідентичності є критичним аспектом державотворення, орієнтованого на зміцнення відносної єдності та лояльності громадян у рамках забезпечення національної консолідації. Відчуття національної приналежності грає вирішальну роль у мотивації політичної активності. Попри те, що індивіди не знають особисто кожного члена своєї нації, існує символічна єдність, яка стає особливо актуальною в періоди суспільно-політичних криз. Зміцнення національної ідентичності підтримується через соціальні групи, громадські організації та державні структури.

Національну ідентичність слід відрізнити від етнічної, яка відіграє важливу роль у передачі культурного досвіду. Етнічна ідентичність проявляється для ствердження особистості та збереження культурних цінностей – особливо тоді, коли етнічна група перебуває в іншому етнічному середовищі (діаспора).

Отже, національна ідентичність - це комплекс міжособистісних зв'язків та історичних уявлень, які формують основу самоідентифікації окремих осіб та груп із певною нацією. Ключовими компонентами національної ідентичності є територіальний і політичний аспекти. Тоді як етнічна ідентичність - це почуття приналежності до етнічної групи, яке складається зі спільного походження і міту про нього та включає інші компоненти, такі як спільність походження, мова, релігія, харчування тощо, які мають глибокі корені в історичній пам'яті і спрямовані на минуле.

2. З'ясовано місце національної кухні з-поміж інших складників ідентичності. Встановлено, що наразі зростає інтерес науковців до дослідження харчових традицій народів світу. Особливу увагу надають їжі як одному з компонентів ідентичності через її роль у повсякденному та ритуальному житті. Цей аспект є особливо стійким і зберігається навіть за суттєвої зміни інших складників ідентичності. Крім того, у сфері

харчування формуються моделі та соціальні норми, які змінюються разом із зміною практик харчування. З огляду на вказане, у сфері вивчення ідентичности велике значення відводиться дослідженням, що стосуються харчових уподобань певних націй, етнічних груп, регіонів або територій. Ці студії виступають як концентрована форма вираження не лише побутового, але й ментального аспекту та характеру конкретного етносу як у щоденних, так і ритуальних контекстах.

Акт приготування та споживання їжі визнається особливою дією, за допомогою якої людина осмислює себе як частину свого етносу, а отже, відокремлює свою ідентичність від інших, визнаючи свою унікальність. Ознайомлення з характерними особливостями певної кухні розглядається як один із способів розуміння особливостей різних етносів.

Звісно, у сучасному світі неможливо визначити «свою» чи «чужу» їжу в повному обсязі. У подорожах люди відвідують різні регіони країн світу і куштують традиційні страви практично всіх націй. З урахуванням глобалізації в торгівлі продуктами харчування, більшість страв інших національностей може бути приготована практично будь-де. Шляхом «гастрономічного посередництва» ідентичність може зазнати змін і водночас мати постійний характер. Отже, після переїзду до іншої країни людина може зберігати гастрономічний зв'язок зі своєю батьківщиною.

Коллективне харчування та виявлення типових харчових уподобань певної нації представляють собою окрему соціальну дію, де гастрономічні відзнаки у деяких випадках зміцнюють почуття власної ідентичности та сприяють об'єднанню й солідаризації соціальної спільноти. Кількісний та якісний склад харчування є важливим показником таких ключових аспектів, як матеріальний добробут, здоров'я населення, природно-кліматичні умови, соціальні та міжетнічні стосунки тощо. Ці аспекти вивчаються в етнографічних дослідженнях.

У цілому національна кухня виражає харчові вподобання нації через споживання конкретних страв та продуктів, що є характерними для певного

регіону. Ці уподобання є стійкими і поширюються серед всіх представників певного етносу чи нації. У багатьох випадках національна кухня вважається історично обумовленою. Водночас, регіональна кухня має місцевий характер і ґрунтується переважно на доступних харчах та традиційних методах їх обробки. На сучасному історичному етапі гастрономічна культура зазнає змін, що спричиняє формування гастрономічної відкритості між державами та народами, а у сфері харчування і практик харчування виникає «наднаціональна» або уніфікована форма їжі.

Для українців діаспори матеріальна культура, пов'язана із харчуванням, набуває особливого значення, оскільки в інших країнах вони дотримуються традицій своїх предків і зберігають особливості побутової культури, характерні для України. Однак втрата гастрономічної автентичності може служити ознакою швидкої втрати інших рис ідентичності.

У контексті взаємозв'язку між національною та етнічною ідентичностями та кулінарією, варто підкреслити, що традиційна кухня є важливою частиною, перш за все, етнічної ідентичності. Тоді як національна ідентичність тісно пов'язана з державою, термін «національна кухня» асоціюється з етнічною спадщиною та культурними традиціями певної етнічної групи.

3. Схарактеризовано історичні особливості української кухні. З'ясовано, що основу методики науковців у вивченні культури харчування українців традиційно складає сукупність методів збору та пошуку інформації, використовуючи етнографічні дослідження. Крім того, застосовувалися й історичні методи, такі як ретроспективний та порівняльний аналіз.

Українська кухня пройшла тривалий шлях розвитку та адаптації до технологічних перетворень. Значною мірою традиції та вірування впливали на формування списку страв, визначаючи їхню автентичність та інноваційність, зберігаючи елементи архаїзму та сучасності. Наразі дослідження дають змогу не лише розглядати баланс між рослинними та тваринними продуктами в харчуванні українців на різних історичних етапах,

але й детально аналізувати кулінарні підходи, регіональні особливості їжі та смакові уподобання населення.

Хліб та борошняні вироби завжди були важливою частиною харчової культури України, відіграючи ключову роль у сімейних та господарських ритуалах, ставши символами добробуту та гармонії в домі. Так само каші супроводжують українців протягом усієї історії їхнього етнічного розвитку. Вже в епоху Середньовіччя українська кухня славилася своїм багатством каш, приготованих з гречки, кукурудзи, пшениці, пшона, ячменю. Використання різноманітних злаків, які традиційно вирощувались на українських землях, дозволяло готувати не тільки різноманітні каші, а й куліш та інші перші страви, доповнюючи їх м'ясом, сушеною рибою, цибулею, картоплею тощо. Хоча, до повного багатства харчів мали доступ переважно провідні верстви населення, а селяни здебільшого харчувалися значно простіше.

Борщ, як один із найвідоміших та найулюбленіших символів української кухні, відображає майстерність та кулінарні традиції, що передаються з покоління в покоління. Ця страва має давню історію та стала частиною української самобутності.

Святкова й обрядова їжа українців є відображенням багатотисячолітніх традицій та культурних звичаїв. Відзначаючи циклічність народних свят, можна побачити, як певні страви набули символічного значення та стали невід'ємною частиною ритуалів та обрядовості. Наприклад різдвяна кутя, великодня паска, святкові вареники та голубці не просто насичують, але й несуть в собі глибокий культурний код.

Українська кухня збагачена впливами сусідніх та провідних європейських культур (Польща, Угорщина, Румунія, Німеччина, Франція), а також східними (Крим, Туреччина), що є свідченням історичного та культурного взаємозапозичення, яке відбувалося протягом віків.

У другій половині ХХ століття відбулася значна трансформація у підходах до приготування їжі, що було зумовлено розповсюдженням

електрики та побутового газу. Ці нововведення дозволили значно розширити техніки теплової обробки продуктів, а також внесли зміни у кухонне обладнання, доповнивши традиційну піч сучасною плитою. Процеси урбанізації та зростання міського населення також внесли свій вклад у модифікацію кулінарних традицій, особливо у міському середовищі.

У цілому характерна риса української кухні виявляється, передусім, у виборі таких інгредієнтів, як пшеничне або гречане борошно, буряк, капуста та інші види місцевої городини, гречана і пшоняни крупа, свинина, сало, різні види річкової та морської риби тощо. Окрім того, українська кухня вирізняється унікальними методами приготування їжі. Це зокрема стосується комбінованої теплової обробки численних компонентів одночасно, що дозволяє досягти неповторного смаку та аромату страви. Видатним прикладом цього є традиційний український борщ, де головну роль відіграє буряк, але його смак доповнюється та відтіняється іншими інгредієнтами – від моркви до картоплі, створюючи унікальний та багатий букет смаків.

Українська кухня має глибокі історичні корені й стала частиною спадку українців. Вона пережила випробування часом та відстояла своє місце у традиціях українського народу, навіть тоді, коли українці оселялися на чужині. У Північній Америці, де проживає значна частка української діаспори, українська кухня не просто зберегла свою присутність, а й продовжує бути символом збереження української ідентичності. Вона виступає мостом, що з'єднує сучасних нащадків мігрантів зі своїми предками та культурними коріннями.

4. Виявлено становлення, історичну еволюцію та сучасний стан кухні української діаспори у Сполучених Штатах Америки й Канаді. Встановлено, що повсякденне харчування представників української діаспори в США традиційно було простим, але насиченим і складалося із різних страв, таких як супи, тушковані страви, вареники, страви з картоплі, каші, салати та хліб. Традиційні українські страви зі складною технологією приготування робили з особливим вшануванням до Різдва, Великодня, а також до особливих подій,

таких як хрещення, уродини та річниці. Значною частиною кулінарної культури українців в США стали різноманітні закуски. Маринований оселедець, форшмак, канапки з шинкою, сиром, корнішонами або каперсами, баклажанна ікра, сири, м'ясні нарізки – це лише деякі з прикладів закусок, які популярні серед українців діаспори. Вони часто подаються на різноманітних заходах та святкуваннях, демонструючи як збереження культурних традицій, так і адаптацію до нових умов життя в іншій країні.

У формуванні української кухні в США, поряд із збереженням власних традицій, важливу роль відіграв американський спосіб життя, особливо у другій половині ХХ століття, коли українська діаспора почала активно вбирати елементи американської гастрономічної культури, що зумовило зростання популярності швидкого харчування. Кетчуп, заморожене тісто, консерви та інші зручні у використанні продукти швидко увійшли до побуту українських сімей у США.

Кухня виступає важливим показником етнічної ідентичності української діаспори в Канаді, що проявляється через декілька ключових аспектів, а саме наявністю ресторанів, які пропонують українські страви, а також закладів харчування, спеціалізованих на приготуванні українських страв. Популярність таких закладів підтримує існування підприємств, що виробляють українські напівфабрикати, зокрема вареники та ковбасу.

На розвиток гастрономічної культури українців у Канаді мали вплив декілька чинників. Перш за все, українські мігранти та їхні нащадки прагнули не лише зберегти свої культурні традиції, але й підвищити свій соціальний та економічний статус. Активна участь української громади в соціальному житті Канади на різних рівнях управління сприяла підвищенню їхнього впливу та видимости у суспільстві. Другим важливим фактором стало підвищення рівня освіти серед українських мігрантів, що відіграло ключову роль у їхній інтеграції у багатокультурний контекст Канади. Освічені українці могли легше адаптуватися до нового середовища та робити свій внесок у різні сфери суспільного життя. З 1971 року, коли мультикультуралізм офіційно став

частиною канадської політики, українська громада отримала додаткову підтримку для збереження та розвитку своїх культурних цінностей, зокрема і в сфері гастрономії. Це сприяло відкриттю ресторанів, виробництву етнічних продуктів та організації культурних заходів, які зберігали та популяризували українську кухню та традиції, роблячи їх важливою частиною канадського мультикультурного ландшафту.

Сучасна українська кухня в Канаді зберігає багато традиційних елементів, притаманних різним регіонам України, які були привнесені різними хвилями мігрантів. Проте, в умовах глобалізації та культурної інтеграції, певні українські страви поступово адаптуються та змішуються з місцевими канадськими кулінарними традиціями. Наприклад пироги путін (поєднання вареників і квебекської страви путін) або кубі бургер (бургер з української часникової ковбаси).

У провінції Альберта українська кухня представлена переважно п'ятьма основними стравами. Серед них вареники (здебільшого з картоплею та сиром чедер), дрібні голубці (включно з лінивими з рисом та квашеною капустою), налисники (з сиром і кропом), борщ (в Альберті його часто готують з горохом) і пиріжки (невеликі, порожні або з сиром та кропом у білому соусі). Ці страви дуже практичні, оскільки продаються як у готовому вигляді, так і в замороженому (иноді навіть можна зустріти заморожений борщ). Крім того, деякі страви українсько-канадської кухні виявляються такими, які вже вийшли з ужитку в Україні або з'явилися в Канаді, наприклад, голубці з бурякового листя з тістом у вершковому соусі з кропом або начинка (запіканка із кукурудзяної крупи). В Онтаріо особливістю є страва патички (смажене м'ясо на паличці в паніруванні).

Важливу роль у розвитку та збереженні української кухні у Північній Америці відіграє харчова дипломатія. Різноманітні фестивалі на українську тематику, вечори вареників та святкові заходи стають ідеальними моментами для популяризації українських кулінарних традицій.

5. Визначено спільні та відмінні риси української кухні та гастрономічної ідентичності у США й Канаді. Збереження традиційної української кухні в Північній Америці значною мірою залежало від наявності ключових інгредієнтів, таких як борошно, капуста, картопля, буряки тощо. Ці продукти були широко доступними та відносно недорогими на місцевих ринках. Незважаючи на те, що в американських та канадських продуктових магазинах іноді бракувало деяких традиційних українських продуктів, як-от домашній сир, сметана чи квашена капуста, місцеві українські фермери адаптувалися, почавши вирощувати та реалізовувати ці продукти самостійно. Такий крок виявився вкрай важливим для збереження української гастрономічної ідентичності та відтворення автентичних страв.

Культурна інтеграція українців до північноамериканського суспільства проходила досить повільно, особливо у перші роки їхнього перебування на чужині. Цей процес ускладнювався проблемами пов'язаними з працевлаштуванням, житловими умовами та випадками дискримінації, що ставило під загрозу збереження українських традицій та звичаїв. На відміну від Канади, де переважала родинна іміграція, українці у США часто жили в окремих гуртожитках. Така обставина впливала на зменшення можливостей збереження та передачі родинних рецептів та кулінарних традицій.

Протягом років українські страви не зазнали суттєвих змін в обох країнах, проте найвідомішими стали вареники, які як у Канаді, так і в США відомі під назвою *perogies*. У США вони частіше асоціюються з польською кухнею, що може бути пов'язано зі значною кількісною перевагою польської діаспори. Натомість у Канаді вареники вважаються переважно українською стравою та є важливою частиною кулінарного ландшафту країни, вони широко представлені у ресторанах та крамницях, що підкреслює їхню значущість у культурному та кулінарному контексті країни.

Загалом, українські мігранти в Канаді та Сполучених Штатах пройшли складний шлях починаючи з низькокваліфікованої роботи, надалі вони поступово досягали успіху в різноманітних сферах, зокрема, сільське

господарство, бізнес, медицина та промисловість. Це позитивно позначилося на їхньому харчуванні: раціон збагатився м'ясними та рибними стравами, які раніше були характерними лише для святкового столу, а також зросло споживання овочів, хліба та круп. Технологічні зміни у ХХ столітті сприяли розвитку кулінарного мистецтва, роблячи приготування їжі більш різноманітним та ефективним.

Українська діаспора в Канаді та США зберегла святкові та обрядові традиції, серед яких особливе місце займають святкування Різдва та Великодня. Українські страви, які подіють на ці свята, перетворилися не просто на харчування, а на важливі культурні символи, які допомагають українцям утримувати зв'язок з рідною культурою, попри втрату мови. Традиційні обрядові страви, такі як паска, калач, коровай, відіграють значну роль у кулінарній культурі обох країн. День подяки також став важливим святом для українців, символізуючи їхню інтеграцію в північноамериканську культуру.

Виразність української гастрономічної ідентичності в Канаді й Сполучених Штатах залежить від ступеня зв'язку мігрантів із своєю культурною спадщиною. Українці третьої та четвертої хвилі, які зберігають тісний контакт з Україною, мають більш чітку ідентичність, тоді як нащадки перших міграційних хвиль частково втрачають її, або ж вона розмивається, змішуючись з місцевими традиціями.

Здійснене дослідження, в ході якого були опитані представники української діаспори в Канаді та США, показало певні розбіжності у їхній гастрономічній ідентичності. У США майже половина респондентів визначила себе як «українці», тоді як у Канаді близько 70% зазначили — «канадці українського походження». Це свідчить про те, що рівень української ідентичності серед респондентів у Сполучених Штатах за результатами опитування є вищим, ніж у респондентів з Канади. Проте 98% опитаних у Канаді і США вказали, що вживають українські страви. З огляду на результати, у США показник регулярного вживання українських страв

перевищує результати по Канаді більш ніж удвічі. Так само, частка осіб, які твердо переконані, що українська кухня є компонентом їхньої етнічної ідентичності, у США (Нью-Йорк, Чикаго) є вдвічі більшою, аніж у Канаді (Альберта). Показник тих, хто регулярно готує українські страви, у США практично утричі перевищує результати по провінції Альберта в Канаді. В обох країнах фіксується аналогічна ерархія улюблених страв, де на першому місці — вареники, на другому — борщ, на третьому — голубці, на четвертому — налисники. У цілому українська гастрономічна ідентичність серед українців США є більш стійкою (орієнтовно удвічі, як свідчить опитування) порівняно з Канадою.

6. Оцінено специфічні риси взаємопроникнення та взаємозбагачення української кухні з кухнями інших народів, які населяють Сполучені Штати Америки й Канаду. Виявлено, що завдяки своїй неповторності, українська кухня здобула визнання серед різних етнічних спільнот в Канаді. Це стосується як ресторанів, так і домашніх кулінарних практик. Особливо в сільських районах Альберти, українські страви стали важливою частиною святкового меню, навіть для канадців, які не мають українського коріння.

Взаємодія українців з іншими етнічними групами у Канаді призвела до взаємного збагачення й трансформації деяких українських страв. Перші поселенці не володіли англійською чи французькою мовами й мали обмежений контакт з місцевим населенням, тому їхній вплив тоді був невеликим або взагалі відсутнім. Проте на початковому етапі в Канаді українці мали тісний зв'язок з місцевими аборигенами, які не лише проживали поруч, але й допомагали новоприбулим впоратися з викликами нового середовища, зокрема, у сфері харчування. Також, українці, що осіли в Онтаріо, взаємодіяли, зокрема, з фінськими та хорватськими громадами, що внесло взаємний вплив на їхні кулінарні традиції.

Спробувавши українські страви в Канаді та ознайомившись з меню ресторанів української кухні, можна відмітити вплив англо-канадської і

франко-канадської кухонь на українську. Використання сиру чедер, бекону і соусу грейві, а також різні ф'южн страви, стали активною практикою.

Починаючи з 1940-50-х років, українські мігранти, що селилися у великих містах Америки, часто взаємодіяли з жидівською громадою, зокрема ашкеназями, які здебільшого походили зі Східної Європи і мали подібні до українських традиції. Один із таких районів був East Village (Східне село) у Нижньому Мангетені, де відбувався активний кулінарний обмін. Наприклад, українці, що оселилися в East Village, почали готувати традиційну ашкеназьку страву - gefilte fisch (фарширована риба), яка стала невід'ємною частиною різдвяного столу з дванадцяти пісних страв. Цей обмін не обмежився лише домашніми кухнями, а й перейшов до ресторанних меню. Загалом у Нью-Йорку українська та ашкеназька кухні тісно пов'язані і мають довгу історію взаємодії, що свідчить про те, як співіснування різних етнічних груп може впливати на обмін гастрономічними уподобаннями. На сьогодні у Нью-Йорку ресторани з ашкеназькою кухнею переважають за кількістю українські, але такі традиційні страви, як борщ, млинці з сиром чи деруни, можна знайти і в тих, і в інших. У цьому контексті унікальним для США є те, що деякі українські страви отримали розповсюдження саме у форматі жидівської транскрипції, наприклад, borscht, blintzes, knishes тощо.

В кінцевому підсумку слід підкреслити, що усі висновки базуються виключно на даних, отриманих з мого опитування та інтерв'ю, що відображають певні аспекти стану української кухні та гастрономічної ідентичності української діаспори в Північній Америці та які виявлені мною у межах обраних методологічних підходів та обмежених ресурсів дослідження. Отже, представлене бачення, ймовірно, може дещо відрізнятись у разі залучення більшої кількості ресурсів та ширшого кола респондентів, що відкриває шлях для подальших досліджень у цій сфері.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Fromm, Erich. *The Revolution of Hope*. — New York: American mental health foundation books, 2010. — 160 p.
2. Greenfeld, Liah. *Nationalism and the Mind: Essays on Modern Culture*. — London: Oneworld, 2006. — 228 p.
3. Котенко, Ярослав. Ткачук, Анатолій. Локальна ідентичність і об'єднані територіальні громади. — Київ: ТОВ Видавництво «ЮСТОН», 2018. — 55 с.
4. Gordon, Chad. *Development of Evaluated Role Identities // Annual Review of Sociology*. — 1976. — Vol. 2. — pp. 405-33.
5. Сміт, Ентоні. Національна ідентичність / Пер. з англійської Петра Таращука. — Київ: Основи, 1994. — 224 с.
6. Anderson, Benedict. *Imagined communities: reflections on the origin and spread of nationalism*. — London; New York: Verso, 1991. — 224 p.
7. Brubaker, Rogers. *Ethnicity without groups*. — Cambridge: Harvard University Press, 2006. — 283 p.
8. Габермас, Юрген. Громадянство і національна ідентичність. Умови громадянства.: Зб. ст. / Під редакцією Варта ван Стінбергена. — Київ: 2005. — С. 49-70.
9. Gellner, Ernest. *The coming of nationalism and its interpretation: the myth of nation and class // Mapping the nation*. Ed. by Balakrishnan, Gopal. — London: Verso, 2012. — P. 98-146.
10. Hobsbawm, Eric. *Language, culture and national identity // Social Research*. — Winter 1996. — Vol. 63. No. 4. — pp. 1065-80.
11. Bauer, Otto. *The nation // Mapping the nation*. Ed. by Balakrishnan, Gopal. — London: Verso, 2012. — P. 39.
12. Hübner, Kurt. *Das Nationale – Verdrängtes, Unvermeidliches, Erstrebenswertes*. — Graz: Styria, 1991. — 313 S.

13. Hobsbawm, Eric. Ethnicity and nationalism in Europe today // Mapping the nation. Ed. by Balakrishnan, Gopal. — London: Verso, 2012. — P. 258.
14. Kanchan, Chandra. What is ethnic identity and does it matter? // Annual Review of Political Science. — 2006. — 9:1. — P. 397.
15. Hobsbawm, Eric. Are all tongues equal? Language, culture, and national identity // Living as Equals. Ed. by Barker, Paul. — Oxford: Oxford UP, 1997. — pp. 85–98.
16. Silverstein, Michael. Whorfianism and the linguistic imagination of nationality // Regimes of Language: Ideologies, Politics, and Identities. Ed. by Kroskrity, Paul. — Santa Fe: School of American Research Press, 2000. — P. 71.
17. Smith, Anthony. Nationalism and the historians // Mapping the nation. Ed. by Balakrishnan, Gopal. — London: Verso, 2012. — P. 185.
18. Smith, Anthony. The theories of nationalism. — New York: Harper and Row, 1971. — 344 p.
19. Габермас, Юрген. Демократия. Разум. Нравственность: московские лекции и интервью. — Москва: Academia, 1995. — 252 с.
20. Касьянов, Георгій. Теорії нації та націоналізму: Монографія. — Київ: Либідь, 1999. — 352 с.
21. Гнатюк, Оля. Повернення Ольгерда Бочковського [Електронний ресурс] / Оля Гнатюк, Мирослав Чех // zbruc.eu. — 2018. — Режим доступу: <https://zbruc.eu/node/77689>
22. Крюков, Віталій. Замість етнічної державності — громадянська нація [Електронний ресурс]. День. — 2012. — №38. — Режим доступу: <https://day.kyiv.ua/article/nota-bene/zamist-etnichnoyi-derzhavnosti-hromadyanska-natsiya>
23. Лук'яненко, Левко. Українська державність: політичний проєкт чи воля народу? [Електронний ресурс]. День. — 2012. — №18. — Режим доступу: <https://day.kyiv.ua/article/polityka/ukrayinska-derzhavnist-politychnyy-proekt-chy-volya-narodu>

24. Рябчук, Микола. Долання амбівалентності. Дихотомія української національної ідентичності — Історичні причини та політичні наслідки. — Київ: ІПіЕНД ім. І.Ф. Кураса НАН України, 2019. — 252 с.
25. Нагорна, Лариса. Категорія національної ідентичності в сучасній етнополітології. Наукові записки: Збірник. — Київ: ІПіЕНД, 2012. — Вип. 6. — С. 3-11. — (Серія «Політологія і етнологія»).
26. Рафальський, Олег. Цивілізаційні перехрестя сучасного суспільства / Олег Рафальський, Зореслав Самчук // монографія. — Київ: ІПіЕНД ім. І. Ф. Кураса НАН України, 2018. — 688 с.
27. Плюта, Олена. Кухня як репрезентант гастрономічної культури в сучасному суспільстві. Питання культурології. — 2017. — Вип. 32. — С. 132.
28. Leach, Edmund. Culture and Communication. — Cambridge: Cambridge University Press, 1976. — 105 p.
29. Плюта, Олена. Українська кухня в сучасному суспільстві. Культура України. Серія: Культурологія. — 2017. — Вип. 58. — С. 285.
30. Ніколенко, Вадим. Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір: дис. ... д-ра соц. наук: 22.00.01. — Дніпро: 2015. — 441 с.
31. Ніколенко, Вадим. Гастрономічна культура в процесах формування громадянської ідентичності: теоретичний огляд проблеми. Грані. — 2015. — № 7. — С. 47.
32. Набруско, Ірина. Імперативний характер гастрономічних практик в рамках соціального простору сучасної людини. Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Соціологія. — 2016. — Вип. 1. — С. 12.
33. Montanari, Massimo. Der Hunger und der Überfluß: Kulturgeschichte der Ernährung in Europa. — München: Beck, 1995. — 251 S.
34. Revel, Jean-François. Culture And Cuisine: A Journey Through The History Of Food. — New York: Hachette Books, 1984. — 448 p.

35. Артюх, Лідія. Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження. — Київ: Наукова думка, 1977. — 139 с.
36. Janák, Dušan. Jídlo není jenom «něco k jídlu». Tradiční stravování a pokrmy jako součást regionální a národní identity ve vědomí a paměti současné společnosti. — Opava: Slezská univerzita v Opavě, 2020. — 285 s.
37. Solér, Cecilia. Integration of ethnic food into Swedish food rituals. The cultural fitness of tacos / Cecilia Solér, Maite Creixell Plazas // *Appetite*. — 2012. — Vol. 58, Issue 3. — pp. 928-935.
38. Wright, Wynne. Halal on the menu?: Contested food politics and French identity in fast-food / Wynne Wright, Alexis Annes // *Journal of Rural Studies*. — 2013. — Vol. 32. — pp. 388-399.
39. Україна. Їжа та історія / Олена Брайченко та ин. — Київ: izhak, 2021. — 288 с.
40. Горленко, Володимир. Нариси з історії української етнографії. — Київ: Наукова думка, 1964. — 248 с.
41. Козар, Лідія. Борис Грінченко як фольклорист. — Київ: Видавничий центр ІПК ДСЗУ, 2005. — 148 с.
42. Словарь української мови: у 4 т. / За ред. Бориса Грінченка. — Київ: 1959. — Т. 1 – 4.
43. Волошинова, Марина. Репрезентація лексики на позначення напоїв у Словнику української мови Бориса Грінченка. *Мовознавчий вісник*. — 2015. — Вип. 20. — С. 99.
44. Сумцов, Николай. Культурные переживания. — Киев: Киевская старина, 1889.
45. Сумцов, Николай. Хлеб в обрядах и песнях. — Харьков: Тип. М. Ф. Зильберберга, 1885. — 140 с.
46. Сумцов, Николай. Религиозно-мифическое значение малорусской свадьбы. — Киев: Киевская старина, 1885. — 20 с.
47. Вовк, Хведір. Студії з української етнографії та антропології. — Київ: Мистецтво, 1995. — 336 с.

48. Ігнатенко, Ірина. Етнологія для народу. Свята, традиції, звичаї, обряди, прикмети, вірування українців. — Харків: Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», 2016. — 319 с.
49. Клиновецька, Зиновія. Страви й напитки на Україні. Видання репринтне. З видання: Київ - Львів. 1913 р. — Київ: Час, 1991. — 218 с.
50. Кувеньова, Олександра. Громадський побут українського селянства. — Київ: Наукова думка, 1966. — 135 с.
51. Бойківщина: Історико-етнографічне дослідження / За ред. Юрія Гошко. — Київ: Наукова думка, 1983. — 338 с.
52. Гуцульщина. Історико-етнографічне дослідження / За ред. Петра Арсенича. — Київ: Наукова думка, 1987. — 471 с.
53. Етнографія Києва і Київщини. Традиції і сучасність / За ред. Володимира Горленка. — Київ: Наукова думка, 1986. — 271 с.
54. Пономарьов, Анатолій. Українська етнографія. — Київ: Либідь, 1994. — 317 с.
55. Сосенко, Ксенофонт. Різдво-коляда і щедрий вечір. — Київ: Український письменник, 1994. — 286 с.
56. Воропай, Олекса. Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис. — Київ: Оберіг, 1993. — 590 с.
57. Килимник, Степан. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. — Київ: Обереги, 1994. — Кн. 1. 395 с.; Кн. 2. 525 с.
58. Українська стародавня кухня: довідник / Упорядник Тамара Шпаковська. — Київ: Спалах, 1993. — 238 с.
59. Артюх, Лідія. Традиційна українська кухня в народному календарі. — Київ: Балтія-Друк, 2007. — 232 с.
60. Сокирко, Олексій. Кулінарна мандрівка в Гетьманщину. — Київ: Темпора, 2021. — 272 с.
61. Бурнос, Євгенія. Традиційна народна їжа в етнографічних і лінгвістичних дослідженнях. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвуз. збірник наук. праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного

- університету імені Івана Франка. — Дрогобич, 2021. — Вип. 38. — С. 111.
62. Глушко, Михайло. Історія народної культури українців. — Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2014. — 416 с.
63. [mid.ru \(@Russia\)](#). «A timeless classic! Borsch is one of Russia's most famous & beloved dishes & a symbol of traditional cuisine...» Twitter, 30 травня 2018. — [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://twitter.com/Russia/status/1134028707956436992>
64. Video Address by Timothy Snyder, Historian, Richard C. Levin Professor at Yale University, at the Kyiv Security Forum. Kyiv Security Forum. 1 December 2021. — [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=DUvi7miIXU>
65. Смоляр, В'ячеслав. Формування і розквіт української кухні. Проблеми харчування. — 2008. — № 12. — С. 63–67.
66. Марченко, Тетяна. Граматичні особливості запозичених одиниць у назвах городніх культур. Вісник наукових праць: Кременецькі компаративні студії. — Кременець, 2019. — Вип. 9 - Т. 2. — С. 242-243.
67. Скуратівський, Василь. Місяцелік: Український народний календар. — Київ: Техніка, 1993. — 208 с.
68. Нариси повсякденного життя радянської України в добу непу (1921-1928 рр.): колективна монографія: в 2 ч. / відп. ред. Станіслав Кульчицький. Ч. 2. — Київ: Інститут історії України НАН України, 2010. — 445 с.
69. Ігнатенко, Ірина. Життєвий цикл людини у обрядах та віруваннях українців: Навчальний посібник для вищих навчальних закладів. — Київ: Інтелектуальна книга, 2015. — 136 с.
70. Герус, Людмила. Хліб у весняній обрядовості українців. Вісник Львівського університету. Серія історична. — 2012. — Вип. 47. — С. 147-78.
71. Sztompka, Piotr. Socjologia: analiza społeczeństwa. — Kraków: Wydawnictwo Znak, 2002. — 656 s.

72. Верига, Василь. Нариси з історії України (кінець XVIII - початок XX ст.). — Львів: Світ, 1996. — 447 с.
73. Качараба, Степан. Українська еміграція. Еміграційний рух зі Східної Галичини та Північної Буковини у 1890-1914 рр. / Степан Качараба, Микола Рожик. — Львів, 1995. — 124 с.
74. Рогожа, Марія. Історія української діаспори. — Умань: ПП Жовтий О.О., 2011. — 150 с.
75. The Ukrainians in America: 1608—1975. Compiled and Ed. by Vladimir Wertsman. — New York: Oceana Publications, 1976. — 140 p.
76. United States Census bureau. American community survey. People reporting ancestry. — [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://data.census.gov/table?q=ancestry&tid=ACSDT5Y2021.B04006>
77. Harris-Aber, Amy. Claiming a Piece of Tradition: Community Discourse in Russian Mennonite Community Cookbooks. *Journal of Amish and Plain Anabaptist Studies*. — 2020. — 8(2). — P. 139-58.
78. Giagnocavo, Carole Roth. *Amish Community Cookbook*. — East Petersburg: Fox Chapel Publishing, 2017. — 192 p.
79. Флорентина Ванда. Кухарка руска, обнимаюча школу варення дешевых, смачных и здоровых обедов. Часть 1. — Львов: Друкарня Манэцкого, 1900. — 266 с.
80. Чапленко, Наталія. Українські назви з куховарства й харчування. — Нью-Йорк: Computoprint Congregation, 1980. — 115 с.
81. Наша книга: Альманах «Жіночої долі» з додатком календаря на рік 1929. — Коломия: Жіноча доля, 1928. — 54 с.
82. Франко, Ольга. Перша українська загально-практична кухня. Коментарі Маріанна Душар. — Харків: Фоліо, 2019. — 544 с.
83. Ochorowicz-Monatowa, Marya. *Uniwersalna książka kucharska*. — Lwów: Księgarnia Połonieckiego, 1913. — 795 s.
84. Наші страви. Збірка приписів на страви і печиво / Упорядник Олена Савич. — Мюнхен: Булава крайової командантки пласту, 1947. — 74 с.

85. Самрук, Наталія. Українська кухня в США: історія смаку та традиції [Електронний ресурс] / Наталія Самрук, Світлана Богданець // *izhakultura*. — Режим доступу: https://yizhakultura.com/material/20191108_1919
86. *American Carpatho-Russian Cookbook*. — Johnstown: Christ the Saviour Cathedral, 1960. — 146 p.
87. *Ukrainian Millenium Cookbook*. — Hartford: Cookbook publishers, 1988. — 131 p.
88. *Pyrohy Ladies Favourite Recipes*. — Hempstead: St. Vladimirs Ukrainian Catholic Church, 1970. — 176 p.
89. Слащева, Аліна. Етнічні кухні. — Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. — 159 с.
90. Енциклопедія української діаспори. Т.1. Сполучені Штати Америки. Книга 1: А – К. / Василь Маркус, Дарія Маркус. — Нью-Йорк - Чикаго: Наукове Товариство ім. Шевченка в Америці, 2009. — 433 с.
91. Зелинська-Джонсон, Ярослава. Спадщина чотирьох господинь. Спогади про те, як готували в українському домі. — Львів: Видавництво Старого Лева, 2019. — 256 с.
92. Voloshyna, Anna. *Budmo! Recipes from a Ukrainian Kitchen*. — New York: Rizzoli International Publications, 2022. — 224 p.
93. Душар, Маріанна. День Подяки з українським смаком [Електронний ресурс]. *Seeds and Roots*. — Режим доступу: <https://seedsandroots.net/den-podyaky/>
94. Душар, Маріанна. Креветки у великодньому кошику та українське борошно в Канзасі [Електронний ресурс]. *Еспресо*. — Режим доступу: <https://zahid.espresso.tv/article/2020/08/25/>
95. Ісаїв, Всеволод. Суспільний стаж, процес асиміляції й етнічна ідентичність українців в Північній Америці. Українці в американському та канадському суспільствах. — Джерсі Сіті: Видавництво М. П. Коць, 1976. — С. 220.
96. Marks, Gil. *Encyclopedia of Jewish Food*. — Hoboken: John Wiley & Sons, 2010. — 672 p.

97. Birchard, Tom. The Veselka cookbook: recipes and stories from the landmark restaurant in New York's East Village. — New York: Thomas Dunne Books, 2009. — 257 p.
98. Меню українського павільйону на Всесвітній виставці «Століття прогресу» в Чикаго. (1933, 7 липня). Український національний музей, Чикаго, США.
99. Нагачевський, Андрій. Особливості української фольклористики в Канаді / Андрій Нагачевський, Марія Маєрчик // Народознавчі зошити. — 2010. — № 3-4. — С. 293-309.
100. Боровик, Михайло. Століття українського поселення в Канаді 1891-1991. — Монреаль: Українська Могілянсько-Мазепинська Академія Наук, 1991. — 486 с.
101. Duravetz, George. The Ukrainian Canadians. The Ukrainian Canadian magazine. — September 1988. — Kobzar Publishing. — P. 24-29.
102. Марунчак, Михайло. Історія українців Канади Т. 1. — Вінніпег: Українська вільна академія наук в Канаді, 1991. — 464 с.
103. Марунчак, Михайло. Канадійська Терєбовля: Місце першої української служби Божої в Канаді. — Вінніпег: Загальна бібліотека УКТ, 1964. — 40 с.
104. Марунчак, Михайло. Студії до історії українців Канади т. 4: Нариси, статті, есеї до Піонерської доби. — Вінніпег: Новий шлях, 1970-72. — 311 с.
105. Макар, Віталій. Двосторонні відносини України та Канади: формування, розвиток, перспективи динаміки: монографія. — Чернівці: ЧНУ, 2020. — 495 с.
106. Макар, Віталій. Соціально-політична інтеграція українців у поліетнічне суспільство Канади. — Чернівці: Прут, 2006. — 284 с.
107. Павлюк, Степан. Народна традиційність українців у Канаді. Народознавчі Зошити. — 2010. — № 3-4. — С. 290-292.

108. Ukrainian Canadians and the 1981 Canada Census (A Supplement to the Statistical Compendium on Ukrainians in Canada, 1891-1976) / Ed. by William Darcovich. — Edmonton: University of Alberta, 1988. — 117 p.
109. Kordan, Bohdan. Ukrainian Canadians and the Canada Census 1981-1996. — Saskatoon: Heritage Press, 2000. — 240 p.
110. Statistics Canada. Census Profile, 2021 Census [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2021/dp-pd/prof/index.cfm?Lang=E>
111. Hunter, Aalice. Map of the Prairie Provinces [Електронний ресурс]. — Режим доступу: https://en.wikipedia.org/wiki/Canadian_Prairies#/media/File:Prarie_provinces_in_Canada.svg
112. Changing Realities: Social Trends Among Ukrainian Canadians / Ed. by Roman Petryshyn. — Edmonton: University of Alberta, 1980. — 249 p.
113. The Mennonite Treasury of Recipes. — Steinbach: Derksen Printers Ltd., 1982. — 252 p.
114. Українсько-англійська кухарка / Переклад Емілії Гикави. — Вінніпег: Накладом української книгарні, 1910. — 178 с.
115. Stechishin, Savella. Traditional Ukrainian cookery. — Winnipeg: Trident Press Ltd., 1957. — 496 p.
116. Шарик, Михайло. З віддалі 50 літ. Том 1. — Торонто: Пробоєм, 1969. — 432 с.
117. Martynowych, Orest. Ukrainians in Canada. The Formative Period, 1891-1924. — Edmonton: CIUS, 1991. — 592 p.
118. Mundare - Where the Past has a Presence. History of Mundare [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://www.mundare.ca/community/history-of-mundare>
119. About CHEEMO. CHEEMO Perogies [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://cheemo.com/about-cheemo/>
120. Forester, Brett. Exploring the hidden history of Indigenous relations with Ukrainian settlers [Електронний ресурс]. aptn National News. — Режим

- доступу: <https://www.aptnnews.ca/national-news/exploring-hidden-history-indigenous-relations-ukrainian-settlers/>
121. Morin, Brandi. Remembering good relations: First nations in Canada show their solidarity with Ukrainians [Електронний ресурс]. Cultural Survival. — Режим доступу: <https://www.culturalsurvival.org/news/remembering-good-relations-first-nations-canada-show-their-solidarity-ukrainians>
 122. Iacovetta, Franca. Edible Histories, Cultural Politics: Towards a Canadian Food History / Franca Iacovetta, Valerie J. Korinek, Marlene Epp. — Toronto: University of Toronto Press, 2012. — 472 p.
 123. Гримич, Марина. Моделі адаптації до нового етнокультурного середовища (на матеріалах ранньої української імміграції в Канаді). Етнічна історія народів Європи. — 2008. — Вип. 25. — С. 15–23.
 124. Plokhii, Olena. Ukrainian Christmas in Canada: Foods, Traditions, Customs. — Edmonton: University of Alberta, 1996. — 118 p.
 125. Subtelny, Orest. Ukrainians in North America. An Illustrated History. — Toronto: University of Toronto Press, 1991. — 295 p.
 126. Баркар, Сергій. Двічі вигнанці – українські меноніти [Електронний ресурс]. Український інтерес. — Режим доступу: <https://uain.press/articles/dvichi-vygnantsi-ukrayinski-menonity-1171133>
 127. Коваленко, Юлія. Українські вареники підкорюють Канаду [Електронний ресурс]. U-channel. — Режим доступу: <https://u-channel.ca/українські-вареники-підкорюють-кана/>
 128. Ніколенко, Вадим. Гастрономічна культура суспільства: теоретико - методологічні засади аналізу. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. — 2012. — Вип. 993. — С. 46.
 129. Harrington, Robert J. Defining Gastronomic Identity. Journal of Culinary Science & Technology. — 2008. — 4:2-3. — P. 129-152.
 130. Del Pozo Arana, Carlos. How to define gastronomic identity from Cultural Studies: The Peruvian case. International Journal of Gastronomy and Food Science. — 2022. — Volume 27.

131. Плюта, Олена. «Гастрономічна культура» і «національна кухня» як поняття гуманітарних досліджень їжі. Молодий вчений. — 2017. — № 7. — С. 159-163.
132. Бровенко, Тетяна. Гастрономічна культура та традиції як елемент нематеріальної культурної спадщини України. Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації: Тези доповідей IV Міжнар. наук.-практ. конференції-фестивалю КНУКіМ. — 2021. — С. 199-202.
133. Брайченко, Олена. Трансформації гастрономічної культури українців у США у другій половині ХХ — на початку ХХІ століття та її роль у збереженні етнічної ідентичності. Українознавство. — 2019. — № 1. — С. 97-109.
134. Seeds and Roots. Ukrainian Culinary Heritage Project. [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://seedsandroots.net/>
135. Westerlund, Ruslana. From Borsch to Burgers: A Cross-Cultural Memoir. — Independently published, 2019. — 234 p.
136. Carey, Matthew. David Duchovny, David Sanborn Lend Talents To «Veselka», Documentary About Ukrainian Restaurant In NYC That's Mobilizing To Aid Ukraine [Електронний ресурс]. Deadline. — Режим доступу: <https://deadline.com/video/david-duchovny-david-sanborn-veselka-documentary-trailer-debut/>
137. Zembrzycki, Stacey «We Didn't Have a Lot of Money, but We Had Food»: Ukrainians and Their Depression-Era Food Memories in Edible Histories, Cultural Politics: Towards a Canadian Food History / Franca Iacovetta, Valerie J. Korinek, Marlene Epp. — Toronto: University of Toronto Press, 2012. — P. 131-139.
138. Hunchuck, S. Holyck. Feeding the Dead: The Ukrainian Food Colossi of the Canadian Prairies in Edible Histories, Cultural Politics: Towards a Canadian Food History / Franca Iacovetta, Valerie J. Korinek, Marlene Epp. — Toronto: University of Toronto Press, 2012. — P. 140–155.

139. Ханенко-Фрізен, Наталя. Інший світ або етнічність у дії: канадська українськість кінця двадцятого століття. — Київ: Смолоскип, 2011. — 392 с.

ДОДАТКИ

Додаток А²⁵⁸

Вареники з начинкою з индика та соусом із журавлини у ресторані «Веселка»



²⁵⁸ Джерело: Інстаграм ресторану «Веселка» https://www.instagram.com/p/Czfl6-hrsxd/?img_index=2

Додаток Б²⁵⁹
 Українська ковбаса від Stawnichy's Mundare Sausage



²⁵⁹ Джерело: Інстаграм виробника Stawnichy's Mundare Sausage <https://www.instagram.com/p/C0cjGTkSyHs/>

Додаток В²⁶⁰
 Продукція виробника CHEEMO Perogies



²⁶⁰ Джерело: Інтернет сторінка CHEEMO Perogies

<https://cheemo.com/products/>

Додаток Г
 Продукція виробника CHEEMO Perogies у стилі ф'южн



Додаток Г²⁶¹

Loaded Perogie Jack Nachos, які подують у ресторані Madison's 12|12



²⁶¹ Джерело: Інстаграм ресторану Madison's 12|12 <https://www.instagram.com/madisons1212/>

Додаток Д

Меню закладу швидкого харчування Loaded Pierogi

LOADED PIEROGI

GET LOADED

COME IN STORE TO REDEEM!

10815 Jasper Ave NW, Edmonton, AB T5J 2B1

(780) 652-0955 FOLLOW US @loadedpierogi

<h3>CHOOSE YOUR BASE</h3> <p>SMALL / LARGE</p>	<h3>PIEROGI</h3> <p>Stuffed with potato & onion, served Crispy or Classic with sour cream & green onions</p>	<h3>POUTINE</h3> <p>Canadian spuds seasoned with herbs & spices, served with gravy and topped with green onions</p>	<h3>MAC 'N' CHEESE</h3> <p>Macaroni with creamy cheddar cheese sauce & green onions</p>
<p>BABA'S CLASSIC 7.75 / 11.00 Slow cooked caramelized onions, & cheddar cheese</p> <p>PORKY PIG 9.25 / 12.75 Crispy centre cut bacon, cheddar cheese, & caramelized onions</p> <p>GET CHEESY 9.25 / 13.00 Cheddar cheese sauce, cheese curds, habanero cheddar, & goat cheese with caramelized onions</p> <p>MS. PIGGY 10.25 / 14.00 Hickory-smoked pulled pork with goat cheese, crispy onions, & BBQ sauce</p> <p>HONEY SRIRACHA CHICKEN 10.25 / 14.25 Roasted chicken tossed in sweet & spicy sriracha honey sauce, habanero cheddar, caramelized onions, crispy jalapeños & creamy garlic sriracha</p>	<p>WILD MUSHROOM & TRUFFLE 9.75 / 14.25 Sautéed wild mushrooms with garlic, thyme, Quebec goat cheese, white truffle oil, caramelized onions, & black truffle sour cream</p> <p>BUFFALO CHICKEN 9.50 / 13.75 Crispy breaded chicken tossed in our medium spiced Buffalo sauce, cheddar cheese, & ranch dressing</p> <p>SUBSTITUTE BUFFALO CAULIFLOWER 1.00</p> <p>SMOKING PIG ROAST 10.25 / 15.00 Smoky BBQ pulled pork, centre cut bacon, chorizo sausage, cheddar cheese, & BBQ sauce</p> <p>DOUBLE DOUBLE 10.75 / 14.50 Cheddar cheese sauce & cheese curds, topped with crispy centre cut bacon & double smoked bacon</p>	<p>STEAK & CHEESE 10.75 / 15.25 Shaved steak, caramelized onions, cheddar cheese sauce, shredded habanero cheddar, & crispy jalapeños</p> <p>BUTTER CHICKEN 9.50 / 13.75 Creamy butter chicken sauce with slow roasted chicken breast, caramelized onions, & habanero cheddar</p> <p>CHICKEN BACON RANCH 10.00 / 14.25 Roasted chicken breast, double smoked bacon, caramelized onions, cheddar cheese, & buttermilk ranch dressing</p> <p>GAR PAR CHICKEN 10.25 / 14.25 Crispy fried chicken, cheese curds & caramelized onions, with garlic-parmesan sauce and parmesan cheese</p>	<p>CABBAGE PATCH KID 9.25 / 13.25 Crispy fried Brussel sprouts, caramelized onions, cheddar cheese, sun-dried tomatoes, & creamy ranch dressing</p> <p>BACON, SAUERKRAUT, & "OH YEAH" BACON 9.75 / 14.00 Centre cut & double smoked bacon, house made sauerkraut, caramelized onions, & cheddar cheese</p> <p>BBQ BRISKET 11.00 / 15.50 BBQ beef brisket, caramelized onions, cheese curds, crispy onions, & smoky BBQ sauce</p>
<h3>SNACKS</h3>			
<p>TEXAS CHICKEN BITES 8.00 Crispy breaded chicken breast tossed in bold Texas BBQ sauce, sprinkled with crispy onions, with buttermilk ranch dipping sauce and green onions</p> <p>BACON CHEDDAR BITES 7.00 Breaded broccoli, bacon, & cheddar cheese nuggets, with roasted poblano pepper & avocado sauce</p>	<p>LOADED DEEP FRIED CHEESECAKE 7.00 Crispy wrapped cheesecake, drizzled with caramel and chocolate sauce, topped with Skor crumble & graham cracker crumbs</p> <p>CRISPY CAULIFLOWER & DIP 7.00 Battered cauliflower florets with creamy sriracha dipping sauce</p> <p>LOADED DEEP FRIED BROWNIES 5.00 Double chocolate brownie bites with caramel sauce</p>	<p style="text-align: center; font-weight: bold; color: green;">THE OGs</p> <p>MONTREAL POUTINE 10.75 French fries with gravy, cheese curds, & green onions</p> <p>ORIGINAL MAC 9.75 Macaroni & cheese topped with shredded cheddar & green onions</p> <p>SPICY DIABLO CHICKEN BITES 8.00 Breaded white meat chicken tossed in spicy diablo sauce, topped with crispy jalapeños and green onions, served with sriracha caesar dipping sauce</p>	
<h3>GET LOADED</h3>			
<p>SOUR CREAM 1.00</p> <p>BRUSSEL SPROUTS 3.00</p> <p>BBQ BRISKET 5.50</p>	<p>TRUFFLE SOUR CREAM 1.50</p> <p>SAUERKRAUT 1.25</p> <p>CRISPY JALAPEÑOS / ONIONS 1.00</p>	<p>DOUBLE CHEESE 2.00</p> <p>AVOCADO 1.75</p> <p>CARAMELIZED ONIONS 3.00</p>	<p>CENTRE CUT BACON 2.00</p> <p>DOUBLE SMOKED BACON 3.00</p> <p>GRAVY / MAC SAUCE 1.25</p> <p>PULLED PORK 3.00</p> <p>ROASTED CHICKEN 2.75</p> <p>CHORIZO SAUSAGE 2.50</p> <p>WILD MUSHROOMS 3.00</p> <p>BREADED CHICKEN 3.75</p> <p>EXTRA SAUCE 1.00</p>

Додаток Е²⁶²
Пироги пугін у ресторані Saskitoba



²⁶² Джерело: Saskitoba. Google Maps. <https://lh3.googleusercontent.com/p/AF1QipMWyItX8meb6rXJ8h6FbunBGoaUWBzI0S074jxY=s1360-w1360-h1020>

Додаток Є²⁶³
Пироги путін у ресторані Uncle Ed's



²⁶³ Джерело: Інстаграм виробника Stawnychy's Mundare Sausage <https://www.instagram.com/p/Cf7NTMQDODw/>

Додаток Ж

Пироги пугін у їдальні Музею української спадщини біля Едмонтона



Додаток 3
Пам'ятник українській ковбасі у містечку Мандер



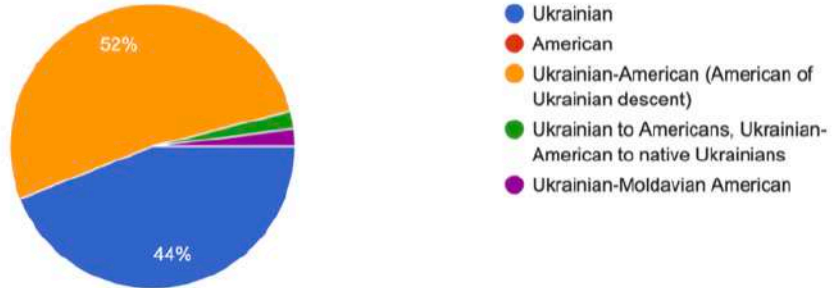
Додаток И
Пам'ятник варенику у містечку Глендон



Додаток І Результати опитування у США

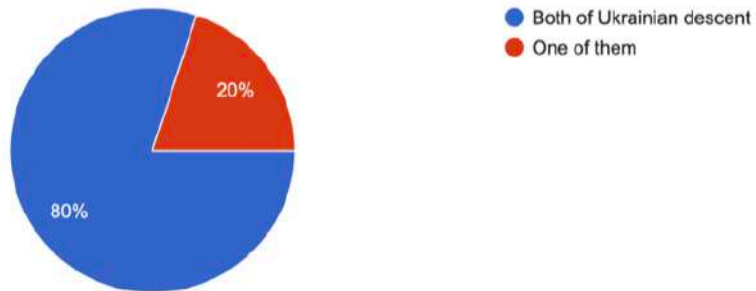
Do you identify yourself as ...

50 відповідей



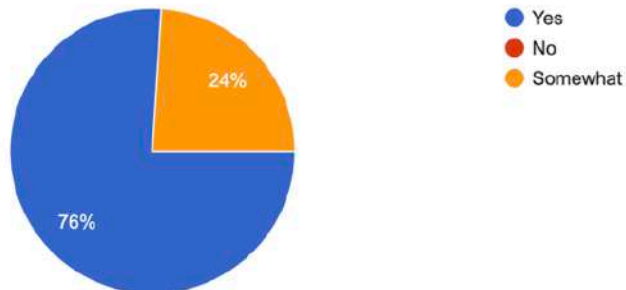
Are your parents ...

50 відповідей



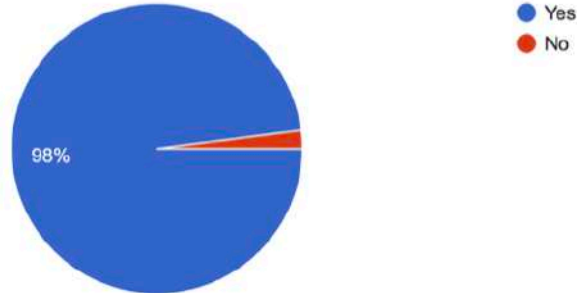
Would you agree that food influences your identity?

50 відповідей



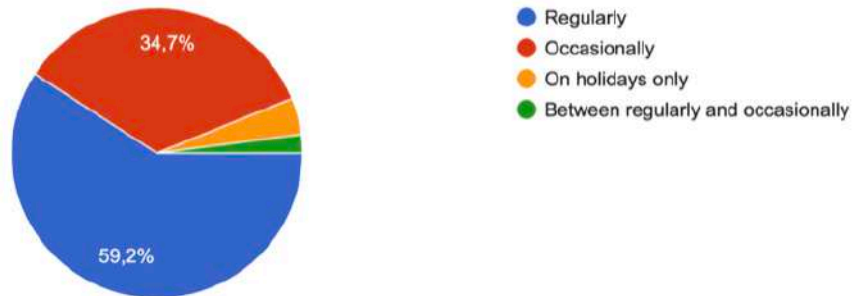
Do you eat Ukrainian dishes?

50 відповідей



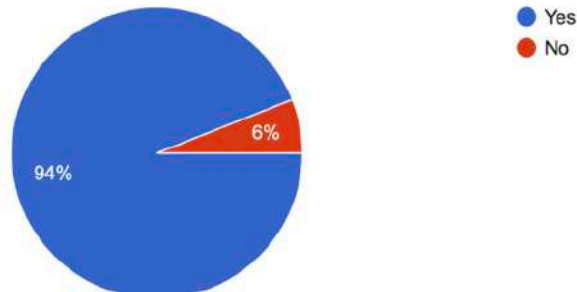
If yes, how often?

49 відповідей



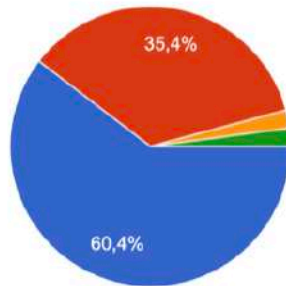
Do you (your family) cook Ukrainian dishes (pre-cooked, frozen etc.)?

50 відповідей



If yes, how often?

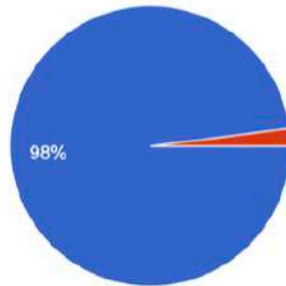
48 відповідей



- Regularly
- Occasionally
- On holidays only
- Between regularly and occasionally

Do you (your family) make Ukrainian dishes (from scratch)?

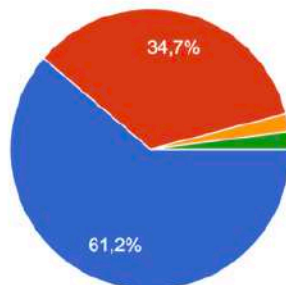
50 відповідей



- Yes
- No

If yes, how often?

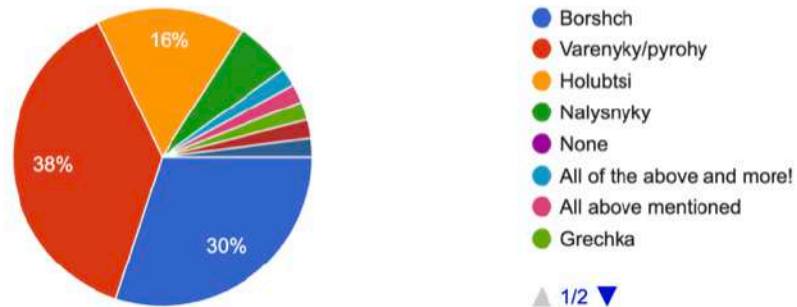
49 відповідей



- Regularly
- Occasionally
- On holidays only
- Between regularly and occasionally

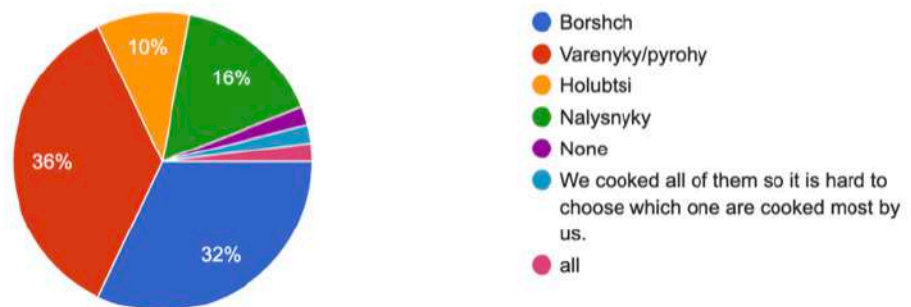
Which Ukrainian dishes are most eaten by you or your family?

50 відповідей



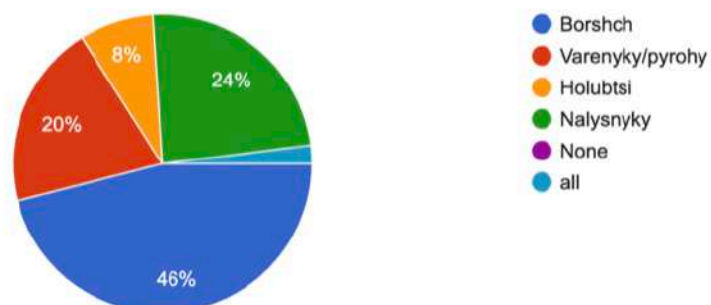
Which Ukrainian dishes are most cooked by you or your family (pre-cooked, frozen etc.)?

50 відповідей



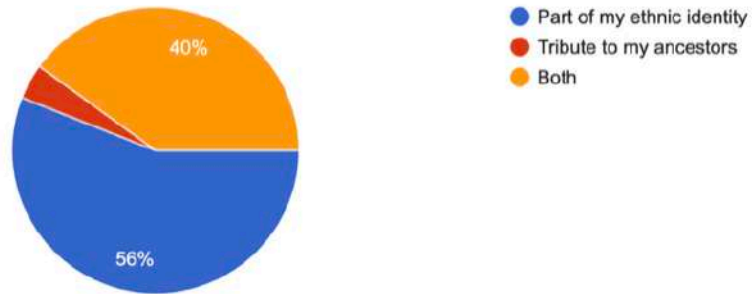
Which Ukrainian dishes are most made by you or your family (from scratch)?

50 відповідей



You consider Ukrainian cuisine as ...

50 відповідей



How would you describe your gastronomic identity (food/cuisine you identify with)?

50 відповідей



Додаток І

Меню ресторану «Веселка»

VESELKA

ESTABLISHED 1954

DRINK SPECIALS

CLASSIC MIMOSA Prosecco with chilled orange juice	RASPBERRY SPRITZ Prosecco with raspberry syrup and fresh raspberries
APEROL SPRITZ Prosecco with Aperol and an orange garnish	LEMONCELLO SPRITZ Prosecco with our homemade lemoncello mix

DRAFT BEER

OBOLON (UKRAINE)	\$ 9
STELLA (BELGIUM)	\$ 9
WORLD GONE HAZY IPA Bronx Brewery, NY	\$ 10

BEER

Canned:

SHACKSBURY CLASSIC DRY CIDER Vermont	\$ 7
VLIET PILSENER Three Brewing, NY	\$ 9
VOLUTION DARK LAGER Three Brewing, NY	\$ 9

Bottled:

LIVVSKIE 1715 (UKRAINE)	\$ 9
NIKOLA BLOND UNFILTERED (UKRAINE)	\$ 9
CLAUSTHALER PILSENER (GERMANY) Non-Alcoholic	\$ 5

BEVERAGES

FOUNTAIN SODA	\$ 3
CRANBERRY, APPLE, OR TOMATO JUICE	\$ 4
ORANGE OR GRAPEFRUIT JUICE	\$ 5
HOT CHOCOLATE	\$ 5
COFFEE / TEA	\$ 3
ICED TEA	\$ 4
COLD BREW	\$ 6
ESPRESSO	\$ 4
CAPPUCINO / MOCHA	\$ 6
LATTE	\$ 6

WINE

Reds:

CITY WINERY CABERNET SAUVIGNON a great drinking red with all proceeds going to help Ukrainian relief efforts	\$ / 39
DOMAINE BRUSSET CÔTES DU RHÔNE Ruby red color, rich, France	\$ 10 / 42
CASTLE ROCK PINOT NOIR Plums, silky texture, California	\$ / 40

Whites:

SPASSO PINOT GRIGIO Refreshing, floral aroma, Italy	\$ 10 / 42
SANTA CAROLINA SAUVIGNON BLANC Smooth easy drinking, from Chile	\$ 10 / 42
DRESSAGE CHARDONNAY easy drinking white from central coast California	\$ / 43

Sparkling:

PROSECCO	\$ / 44
-----------------	---------

SPECIALTY BEVERAGES

LEMONADE	\$ 5
RASPBERRY LEMONADE	\$ 6
SWEET HONEY ICED TEA	\$ 5
LIME RICKEY	\$ 5
EGG CREAM (VANILLA OR CHOCOLATE)	\$ 4
BEN & JERRY'S MILKSHAKE	\$ 9

HANDMADE VARENYKY/PIEROGI

Ukrainian dumplings, served boiled or fried with sautéed onions & sour cream.

CLASSIC

Choice of Four \$9 | Choice of Eight \$28

Potato	Sauerkraut & Mushroom
Cheese	Bacon, Egg & Cheese
Braised Beef	Arugula & Goat Cheese

SPECIALTY

Four for \$20 | Eight for \$38

Short Rib
Butcher Ham & Cheddar

STAND WITH UKRAINE BOWL

Proceeds will be Donated to Ukrainian Relief Efforts

Two potato, two braised beef, and two sauerkraut mushroom pierogi topped with caramelized onion, grilled kielbasa, and slab bacon

\$ 19

VESELKA CLASSICS

BEEF STROGANOFF Sliced beef slow simmered until tender in a rich mushroom cream sauce. Served with egg noodles & one side.	\$ 23
STUFFED CABBAGE (HOLUBTSY) Choice of meatless (rice with sauerkraut and mushrooms) or meat stuffed (beef, pork and onion) in our rich mushroom gravy or saucy tomato sauce. Served with any one side.	\$ 19
OLA'S FAMOUS VEAL GOULASH Veal braised in a creamy herb sauce served with mashed potatoes & any one side.	\$ 24
MIXED UKRAINIAN GRILL Three types of smoked-cured pork sausage served with mashed potatoes, sauerkraut & house salad.	\$ 22
BIGOS Hearty hunter's stew of kielbasa, roast pork, sauerkraut and onions. Served with mashed potatoes & one side.	\$ 20
CHICKEN PAPRIKASH Tender chicken & red peppers braised in a herb-cream sauce. Served over egg noodles and with your choice of any one side dish.	\$ 21
CRISPY CHICKEN SCHNITZEL With mashed potatoes and one side.	\$ 19
MARINATED CHICKEN BREAST Served grilled with mashed potatoes and one side.	\$ 20
BLINTZES Our award-winning Ukrainian-style crepes filled with lightly sweetened farmer's cheese.	\$ 15

ADD Raspberry Sauce

HOMEMADE SOUPS

Cup \$9 | Bowl \$12

Ukrainian Meat Borscht	●
Vegetarian Borscht	●
Mushroom Barley	●
Matzoh Ball	●
Vegetable	●
Tomato Soup	●

VESELKA'S 3 BEAN BEEF CHILI

Add Vermont Cheddar Cheese

CUP 7 | BOWL 14

COMBINATIONS

Served with cup of soup or green salad (no substitutions, boiled pierogi only)

MEAT PLATE 1 meat pierogi, 2 potato pierogi, 1 meat stuffed cabbage with mushroom gravy, side of sour cream & beet horseradish salad	\$ 22
DELUXE MEAT PLATE 1 meat pierogi, 1 potato pierogi, 1 sauerkraut and mushroom pierogi, 1 meat stuffed cabbage with mushroom gravy, grilled kielbasa, side of sour cream & beet horseradish salad	\$ 23
VEGETARIAN PLATE 2 cheese pierogi, 2 potato pierogi, 1 meatless (rice with sauerkraut and mushrooms) stuffed cabbage, side of sour cream	\$ 20
DELUXE VEGETARIAN PLATE 1 cheese pierogi, 1 potato pierogi, 1 sauerkraut & mushroom pierogi, 1 meatless (rice with sauerkraut and mushroom) stuffed cabbage, kasha with mushroom gravy & a side of sour cream	\$ 25

SIDES

\$6 Each

French Fries	●
Egg Noodles	●
Potato Salad	●
Sauerkraut	●
Buckwheat Kasha	●
Ukrainian Beet & Horseradish Salad	●
Mixed Green Salad	●
Mashed Potatoes	●
Fresh Steamed Vegetables	●
Homemade Cole Slaw	●

FOLLOW US

VESELKANYC #VESELKANYC VESELKA.COM

Use #tag on Instagram to post your photos on our website!

LATKES

POTATO PANCAKES
Pan-fried to a crisp golden-brown, served with sour cream & applesauce

SINGLE 6 | PLATE 18

VEGETARIAN REUBEN LATKE
Two homemade potato pancakes topped with house made sauerkraut, house special dressing, and melted Swiss cheese, served with a side of beef/horseradish salad

\$ 17

POTATO PANCAKE COMBO PLATE
One of our homemade Potato Pancakes served with Beef Stroganoff, Veal Goulash or Chicken Paprikash. Includes your choice of any cup of soup

\$ 18

SALADS

Dressings: creamy dill, blue cheese, balsamic vinaigrette, house made Ukrainian dressing. Add grilled chicken to any salad for \$8

SPRING SALAD
Marinated Giant White Beans, Scourough CROUTONS, Toasted Walnuts and Grape Tomatoes, served over greens with an Oregon Vinaigrette

\$ 15

MIXED GREEN SALAD With a scoop of chicken or tuna salad	\$ 17
LENTIL SALAD With feta cheese, tomato, cucumber, bell pepper, and carrots served over greens with creamy dill vinaigrette	\$ 19
ROASTED BEET & GOAT CHEESE SALAD With roasted walnuts and pumpkin seeds on greens with balsamic vinaigrette	\$ 18
EAST VILLAGE SPINACH SALAD With pickled mushrooms, hard boiled egg, bacon and feta cheese with creamy dill vinaigrette	\$ 19
SMOKED TURKEY COBB SALAD With avocado, Danish blue cheese, hard boiled egg, bacon and tomato on greens with blue cheese dressing	\$ 20

THE STORY OF VESELKA

Veselka was founded in this very location in 1954 by Ukrainian immigrants Wladimir and Oliba Dumochel. Today, three generations later, it remains a family business that draws inspiration from the small candy store and coffee shop our ancestors first established.

As the grandson of Wladimir and Oliba, I manage the restaurant with the help of many and we're proud to have become the iconic neighborhood restaurant we are today. Our simple, homemade, Eastern European food delights our customers. With your support, we have managed to survive some difficult times along with the East Village community and we deeply appreciate the loyalty of our customers both past and present. Thank you for your patronage over the years. We look forward to serving you for many years to come.

CHAMPIONED
2016

SANDWICHES & BURGERS

Make It Deluxe

For an additional \$3, sandwiches and burgers are served with a choice of french fries, sweet potato fries, homemade potato chips, or side salad

GRILLED CHEESE MONTH SPECIAL
Slow cooked Bûchelet with caramelized onions on Pullman White. Includes a cup of Tomato Soup

\$ 20

VEGETARIAN GRILLED CHEESE MONTH SPECIAL
Hand-made Pimento Cheese, a blend of Vermont cheddar, smoked gouda, and fresh roasted red peppers on Pullman White. Includes a cup of Tomato Soup

\$ 19

SALMON BURGER
Homemade with fresh salmon and herbs served on an Amy's Brioche bun with lettuce, tomato and horseradish tartar sauce

\$ 19

GRILLED CHEESE Vermont Cheddar / Swiss / American	\$ 12
VESELKA'S REUBEN Thinly sliced krakovska ham with sauerkraut, Swiss cheese, and homemade Ukrainian dressing on rye bread	\$ 18
MADAME ALEXANDER Smoked turkey, Vermont sharp white cheddar and chipotle cranberry chutney on Amy's rye bread	\$ 18
CHICKEN SCHNITZEL Panko crusted thinly pounded all natural chicken breast, served with lemon pepper mayo and sliced pickles on a seeded roll	\$ 17
VEGIE BURGER Served with scallion horseradish mayonnaise	\$ 13
BURGER Charbroiled Angus Beef	\$ 18
SMOKED SALMON ON A BAGEL Cream Cheese, sliced tomato, red onion and cucumber with Capers and dill	\$ 17
ALBACORE TUNA SALAD <i>Make it a Tuna Melt</i>	\$ 15
HOMEMADE CHICKEN SALAD	\$ 15
CLASSIC BLT	\$ 14
SMOKED TURKEY BLT	\$ 18
BLUE PLATE SPECIAL Cup of soup & 1/3 tuna or chicken salad sandwich	\$ 6
ADD TOPPINGS	
Tomato	\$ 1
Vermont Cheddar / Swiss / American	\$ 2
Bacon / Avocado	\$ 3

HOT OATMEAL
From 8am to 12 noon only! Old-fashioned slow cooked with milk until creamy. Add Bananas
 \$ 7 || **CLASSIC FRIED EGG SANDWICH** With choice of Bacon, Kielbasa or Sausage and choice of cheese on a roll or choice of bread. Includes choice of coffee or tea | \$ 10 |
VESELKA'S SPECIAL FRIED EGG SANDWICH Crisped smoked ham, swiss, and arugula on a whole wheat brioche bun. Includes choice of coffee or tea	\$ 11
FRIED EGG WITH THE WORKS SANDWICH Crisped smoked ham, red pepper, onion, baby spinach and swiss on a whole wheat brioche bun. Includes choice of coffee or tea	\$ 13
WEEKDAY BREAKFAST Available Monday - Friday Four potato pierogi, topped with two eggs any style choice of bacon, sausage, kielbasa or Avocado. Served with a scallion garnish and side of beet/horseradish salad. Includes choice of coffee or tea	\$ 17

BREAKFAST

Served All Day, Every Day

Enjoy breakfast with a mimosa for \$12, or a glass of prosecco for \$11

EGGS & OMELETTES

TWO EGGS ANY STYLE
Served with kasha, potato pancake, or tomato and challah bread or toast.

\$ 8

PLAIN OMELETTE
Add Kielbasa, Bacon, Sausage
Add Cheddar, Swiss, American, Bell Pepper, Mushroom, Tomato, Onion, Spinach or Broccoli

\$ 2

WESTERN
Bell Pepper, Onion and Ham. Served with kasha, potato pancake, or tomato and challah bread or toast

\$ 15

MEDITERRANEAN
Feta & Tomato. Served with kasha, potato pancake, or tomato and challah bread or toast

\$ 14

BREAKFAST ADDITIONS

BACON, J. KIELBASA, OR ESPOSITO	\$ 6
PORK SAUSAGE	\$ 6
HOMEMADE CORNED BEEF HASH With two eggs any style	\$ 12
FRESH FRUIT SALAD	\$ 8

BAGELS, BREADS & MUFFINS

HOMEMADE CHALLAH OR TOAST	\$ 1
BAGEL	\$ 3
BAGEL WITH A SCHMEAR	\$ 4
HOMEMADE MUFFINS Fresh-Baked or Seltin & Crisped With Butter. Your choice of Blueberry, Whole Wheat Blueberry, Cranberry Walnut	\$ 4

PANCAKES & WAFFLES

BUTTERMILK WAFFLE	\$ 13
CHALLAH FRENCH TOAST	\$ 14
PANCAKES Buttermilk or Buckwheat	\$ 14
BANANA, BLUEBERRY OR CHOCOLATE CHIP	\$ 16
RASPBERRY PANCAKES	\$ 17
100% PURE VERMONT MAPLE SYRUP	\$ 3

We serve over 3,000 potato pancakes and 25,000 pierogi a week

Додаток Й Меню ресторану «Веселка» (1991 рік)



BREAKFAST AT VESSELKA

BREAKFAST SPECIALS
SERVED 7 AM TO NOON DAILY, TUE-THU-SUNDAYS. SORRY, NO SUBSTITUTIONS

41. **2 EGGS (FRIED OR SCRAMBLED)**
CHOICE OF ONE: POTATO, BACON OR TOMATO CHALLAH OR TOAST
ORANGE JUICE, CHOICE OF ONE: COFFEE, DECAF, TEA, HERB TEA OR HOT CHOCOLATE
3.25
CHOICE OF ONE: BACON, HAM, KIELBASA, SAUSAGE OR CORNED BEEF HASH
4.50

42. **BUCKWHEAT OR BUTTERMILK PANCAKES OR CHALLAH FRENCH TOAST**
ORANGE JUICE, CHOICE OF ONE: COFFEE, DECAF, TEA, HERB TEA OR HOT CHOCOLATE
3.75
CHOICE OF ONE: BACON, HAM, KIELBASA, SAUSAGE OR CORNED BEEF HASH
5.00

43. **BANANA OR BLUEBERRY BUCKWHEAT OR BUTTERMILK PANCAKES**
ORANGE JUICE, CHOICE OF ONE: COFFEE, DECAF, TEA, HERB TEA OR HOT CHOCOLATE
4.50
CHOICE OF ONE: BACON, HAM, KIELBASA, SAUSAGE OR CORNED BEEF HASH
5.75

44. **BUCKWHEAT PANCAKES with BUTTER AND SYRUP & TWO EGGS (FRIED OR SCRAMBLED)**
ORANGE JUICE, CHOICE OF ONE: COFFEE, DECAF, TEA, HERB TEA OR HOT CHOCOLATE
6.00

45. **CHOICE OF ONE: OATMEAL, FARINA OR INDIVIDUAL PACK OF COLD CEREAL**
CHALLAH BREAD OR TOAST
ORANGE JUICE, CHOICE OF ONE: COFFEE, DECAF, TEA, HERB TEA OR HOT CHOCOLATE
2.75
CHOICE OF ONE: ORGANIC MAPLE, KUMQUAT-PERILLA OR HOT 12 GRAIN CEREAL
3.50

46. **FRIED EGG SANDWICH WITH CHOICE OF ONE: BACON, HAM OR SAUSAGE**
ORANGE JUICE, CHOICE OF ONE: COFFEE, DECAF, TEA, HERB TEA, OR HOT CHOCOLATE
3.75

100% PURE MAPLE SYRUP.....1.50

CEREALS
HOT CEREALS AVAILABLE IN THE AM ONLY

OATMEAL OR FARINA.....1.50
INDIVIDUAL PACK COLD CEREAL.....1.50
ORGANIC 12 GRAIN HOT CEREAL.....2.75
ORGANIC ALMOND GRANOLA 2.75

FRUIT
SELECTED THE QUALITY MARKET BETAQUERES AVAILABLE!

FRESH MELON OR PINEAPPLE.....2.25
FRESH GRAPEFRUIT.....1.50
FRESH FRUIT SALAD CUP.....2.95
FRESH FRUIT & FARMER CHEESE.....4.95
BANANA, YOGURT & GRANOLA.....2.95

HUTYA
Traditional Ukrainian pudding made with whole wheat, vanilla, raisins, apples, poppy seeds & honey

GRIDDLE SPECIALTIES

BUCKWHEAT OR BUTTERMILK PANCAKES
PLAIN.....3.50
BANANA PANCAKES.....4.50
BLUEBERRY PANCAKES.....4.50
CHALLAH FRENCH TOAST.....4.50
CHEESE BLINTZES.....4.75
POTATO PANCAKES.....4.95

OMELETTES

PLAIN.....2.75
FRESH FRUIT, HAM OR SAUSAGE.....3.00
CHEESE, BACON OR KIELBASA.....3.00

WESTERN Eggs, onion & herb.....4.00
MEDITERRANEAN Egg & tomato.....4.00
POLISH KIELBASA.....4.00

EGGS

ONE EGG (fried or scrambled).....1.95
TWO EGGS (fried or scrambled).....2.50
TWO POACHED EGGS on toast.....2.15

ALL HOT AND GRIDDLE PLATES, EXCEPT FRESH FRUIT, ARE SERVED WITH CHOICE OF POTATOES, PASTA OR TOAST, CHEDDAR CHEESE OR TOAST.

CHICKEN SANDWICHES OR ENGLISH MUFFINS - 25 Extra

HOMEMADE MUFFINS, FRUIT BREADS & PASTRIES

WHOLE WHEAT

BLUEBERRY MUFFIN.....1.25
APPLE CINNAMON MUFFIN.....1.25
BANANA CRUNCH MUFFIN.....1.25
BLUEBERRY MUFFIN.....1.25
CORN OR BREAD MUFFIN.....1.00
BAGEL with or without "deluxe".....1.25
CHALLAH OR TOAST......75
HARD ROLL, BAGEL OR ENGLISH......40
UKRAINIAN POPPYSEED BREAD.....2.50
MAPLE RAISIN STICKY BUN.....1.75

HOMEMADE SOUPS

UKRAINIAN BORSCHT *"This soup changes seasons!"*
CARBAGE SOUP
VEGETABLE SOUP
MUSHROOM-BARLEY
CHICKEN NOODLE
SPLIT PEA
LENTIL SOUP
Bowl 2.75 Cup 1.95
Plus special seasonal soups

VESELKA'S 3 BEAN CHILI
"Mediterranean" Made with fresh ground beef, black, white & red beans. Served with cheddar cheese, topped with corn relish.

Bowl 4.75 Cup 2.95
Mild Cheddar .50 Extra
"This soup is a hit! We have a lot of it! It's a real crowd pleaser!"

HOT APPETIZERS

CHEESE BLINTZES.....3.50
STUFFED CARPAGE.....4.00
PIEROGI.....3.50
OLA'S VIEAL GOULASH.....5.00
GRILLED POLISH KIELBASA.....4.25
UKRAINIAN MEATBALL.....4.25

BURGER.....3.25
BURGER DELUXE.....4.75
CHEESEBURGER.....3.50
BACON CHEESEBURGER.....4.50
ALL DELUXE plates served with french fries, home fries or potato salad, cole slaw, lettuce, tomato and pickles.

COLD SANDWICHES

SLICED TURKEY BREAST.....4.50
SMOKED TURKEY BREAST.....4.75
TUNA SALAD.....4.00
WHITE MEAT TURKEY SALAD.....4.00
EGG SALAD.....2.50

BAKED HAM.....4.00 with cheese.....4.50
LETTUCE and TOMATO.....1.75
FRESH CHICKEN SALAD.....3.75
VEGETARIAN PATE.....2.75
CHEESE (Your choice).....3.00

COLD APPETIZERS

VEGETARIAN PATE.....2.95
LENTIL SALAD.....3.95
CHICKEN SALAD.....3.95
TUNA SALAD.....3.95
TURKEY SALAD.....2.95
EGG SALAD.....2.75
SPINACH SALAD.....4.50

COLD SALAD PLATES

TUNA SALAD.....6.75
FRESH CHICKEN SALAD.....6.75
WHITE MEAT TURKEY SALAD.....6.75
EGG SALAD.....5.50
All the above salad plates are served with potato salad, cole slaw, lettuce, tomato, cucumber and hot pepper.

VEGETARIAN PATE
Made with eggs, green beans, onion, walnuts, garlic and spices. Served with potato salad, cole slaw, ketchup, tomatoes, cucumber and hot pepper.
6.95

CHEF'S SALAD
Salad with turkey, ham or chicken on a bed of mixed greens with hard boiled eggs, tomatoes, cucumber & hot pepper.
6.95

FRESH FRUIT and FARMER CHEESE PLATE
Fresh fruit & turkey or ham with lettuce
6.95

LENTIL SALAD
Cold mixed green salad with lentils, onion, garlic and spices served on a bed of mixed greens with french cheese, tomato, cucumber and hot pepper.
6.95

EAST VILLAGE SPINACH SALAD
Fresh spinach, sliced raw mushrooms and carrots, ranch dressing, hard boiled egg and feta cheese.
6.95

HOT SANDWICHES

POLISH KIELBASA.....4.50
CHICKEN CUTLET.....4.50
GRILLED MARINATED CHICKEN BREAST 4.25
GRILLED CHEESE (Your choice).....3.00
GRILLED CHEESE with TOMATO.....3.25
GRILLED CHEESE with BACON or HAM.....4.25
All of our sandwiches can be ordered DELUXE for 1.75 Extra.

ONE EGG.....1.25
TWO EGGS.....1.95
EGG and BACON.....2.95
EGG, BACON & CHEESE.....3.45
BACON, LETTUCE and TOMATO.....3.45
BACON and LETTUCE.....3.25

SANDWICH EXTRAS

CHEESE (Your choice)......50
TOMATO......50
KIELBASA.....1.95
HAM.....1.95
Sandwiches made with soft rolls, bagels or English muffins. 12 extra

BEVERAGE SELECTIONS

SELTZER......50
SODA.....1.25
MILK.....1.25
CHOCOLATE MILK.....1.50
EGG CREAM (Vanilla or Chocolate).....1.50
FRESH ORANGE JUICE.....2.50
FRESH SQUEEZED CARROT JUICE.....2.50
FRESH TEA, KEFIR COFFEE or DECAF.....1.25

DESSERTS

MILKSHAKE.....3.75
ICE CREAM SOFT SERVE.....3.00
MIX OF ICE CREAM.....2.50

VESELKA'S SPECIAL COMBINATION PLATES

SORRY, NO SUBSTITUTIONS - BOILED PIEROGIS ONLY

VEGETARIAN COMBINATION PLATE
Cup of soup, salad, 1 meatless stuffed cabbage, 2 cheese and 2 potato pancakes and hot sauce.
Our delicious "meatless" version of our Ukrainian "pork" diet!
7.95

DELUXE VEGETARIAN COMBINATION PLATE
Cup of soup, salad, 1 meatless stuffed cabbage, 1 potato with mushroom sauce or onion pasta, 1 cheese, 1 potato and 1 cabbage pancake and hot sauce.
8.95

MEAT COMBINATION PLATE
Cup of soup, salad, 1 meat stuffed cabbage, 2 meat and 2 potato pancakes and hot sauce.
7.95

DELUXE MEAT COMBINATION PLATE
Cup of soup, salad, 1 meat stuffed cabbage, 1 potato, 1 cheese and 1 cabbage pancake and hot sauce.
8.95

OUR SPECIALTIES FROM EASTERN EUROPE

OLA'S FAMOUS VIEAL GOULASH
Tender pieces of well braised veal creamy rich sauce. Served with tzatziki side dishes.
8.25

MEATLESS or MEAT STUFFED CABBAGE
Three choices of fillings: mushroom, onion, rice and herbs or meat (ground beef & pork, turkey, ste and herb) served with mushroom sauce and egg tzatziki dishes.
7.50
*"An average of a cabbage I had one year in my life the year I was in college."
Cecilia (last name) lives, 2 years ago!*

HOMELESS BREADED CHICKEN CUTLET
Fresh chicken breast breaded in herbs, breaded and pan fried. Served with egg tzatziki dishes.
7.95

GRILLED MARINATED CHICKEN BREAST
Fresh breast of chicken marinated in garlic, mushrooms, white wine, & olive oil and grilled.
Served with egg tzatziki dishes.
7.95

GRILLED POLISH KIELBASA
Sausage served with potato, garlic and herbs. Served with tzatziki dishes.
7.95

UKRAINIAN MEATBALLS
Made with fresh ground pork, beef, onion, mushrooms, egg, spices and onion.
Served with creamy mushroom sauce, tzatziki side dishes.
7.75
*"This is the best meatball I have ever had."
I'd never eat meat any more, if only I could!"*

PIEROGI
Homemade Polish style dumplings. Four fillings to choose from: potato, cheese, meat or mushroom (meatless). Served hot or cold with onion sauce.
5.95


Apple Sauce or Sour Cream .50
"They're like a piece of my parents!" - Bob Zew

POTATO PANCAKES
Made fresh with potatoes, onion, egg, onion. Pan fried.
Apple Sauce or Sour Cream .50
4.95

CHEESE BLINTZES
A very hot Polish style crepe filled with sauer kraut & cheese.
Apple Sauce or Sour Cream .50
6.25

TABLE MINIMUM - \$10 PER PERSON • WE HAVE SPECIALS OF THE DAY - ASK YOUR SERVER
Check the board for today's assortment of homemade desserts.

Додаток К
Стравопис їдальні «Стріча»



СТРАВОПИС

Борщ 12 oz	4
Вареники/пирогои з картоплею	6 шт 6 12 шт 10
Топінги \$1:	
Голубці	5
Ковбаса з капустою	8
Торти/випічка	3-5
Чай/Кава/Гарячий шоколад	2
Газовані напої	2
Холодний чай (Snapple)	2

Додаток Л

Меню на замовлення у «Стрічі»

СТРІЧА

Українська кухня Церкви св.Юра

МЕНЮ СТРАВ НА ЗАМОВЛЕННЯ


Супи та юшки 12oz

Борщ український з м'ясом 3
 Борщ дніпровський з грибами, пісний 3
 Солянка збірна 4
 Юшка грибна по-волинськи 4

Салати та холодні закуски 3.00 4oz

Салат з редису з яйцями
 Салат "Тешин" з баклажанів та помідорів
 Салат з капусти та ковбаси
 Салат із буряків з чорносливом
 Салат з квашеної капусти з хрінном
 Салат "Олив'є"
 Салат "Вінегрет"
 Салат "Чорноморський" з крабами
 Салат по-домашньому з огірків та помідорів
 Баклажани "Вогник"
 Рулетики з баклажанів з сиром
 Стовпчики з кабачків
 Помідори фаршировані тунцем або сиром
 Холодець з хрінном
 Оселедець під шубою

📍 33 East 7th Street, East Village, NY
 📞 212 677 7160 📠 914 413 9774
 ✉ do.kovalenko@gmail.com



Гарячі страви

Голуби з м'ясом/грибами/картоплею 4
 Деруни/картопляні пляшки 4
 Налисники з м'ясом 5
 Вареники з картоплею 9
 Вареники з капустою/м'ясом 12
 Биточки по-селянськи 4
 Відбивна зі свинини 4
 Запечені свинячі або телячі реберця* 6
 Печеня 6
 Печеня з грибами 6
 Чанахи по-галицьки 6
 М'ясо з чорносливом 4
 Ковбаса домашня смажена 4
 Рулет із сухофруктами 4
 Рулет з цибулею і яйцем 4
 М'ясні кульки (пофтельки) 4
 Котлети полтавські 4
 Гуляш 6
 Шашлик зі свинини 4
 Шашлик з баранини*
 Стейк з яловичини*
 Лосось грильований 10
 Лосось святковий - цілий 20/16
 Риба в томатному або грибному соусі 8
 Картопля по-селянськи з часником 2
 Кольорова капуста смажена 3
 Пюре з кольорової капусти 3
 Овочі запечені з ароматними травами 3

Десерти та випічка

ТОРТИ порція 3, цілий 35, цілий великий 45
 Медвиць класичний
 Медвиць по-винницьки з горіхами
 Наполеон
 Прага
 Бисквіт з ягодами
 Шоколадний
 Спартак
 Казка (тришаровий: мац, родзинки, горішки)
 Монастирська хатина
 ПИРІГ 2
 сливовий
 тертий пиріг з яблуками та персицями
 ТІСТЕЧКА
 Кефі з різними начинками (горішки, мац, родзинки, джураліна) 1.5
 Мармуровий кефі 1.5
 оцілери 2
 Желейний десерт "Бите сікло" 2.5
 Желе з фруктами 2.5

Здобні булочки з мацом, повидлом, пиріжки 1.5

Налисники з сиром та родзинками/вишнею/з бананом/полуницею в сметанковому або карамельному соусі 2.5

Вареники з сиром/вишнями 1.25

Додаток М

Меню ресторану «Чарівний глечик»

<p style="text-align: center;">DESSERTS</p> <p>Poppy seeds crepes/Налисники з маком.....\$6.95 (traditional Ukrainian crepes)</p> <p>Sweet cheese crepes/Налисники з сиром.....\$6.95 (traditional Ukrainian crepes with jam and sour cream)</p> <p>Sour cherry varenyky (6 pcs/10 pcs)/Вареники з вишнями (6 шт./10шт).....\$5.95/9.95</p> <p>Daily cake/Торт дня.....\$6.95</p> <p>Ice cream/Морозиво в асортименті.....\$5.95 (Vanilla, chocolate)</p> <p>Smytuky with jam or sour cream/Сирники з джемом або сметаною.....\$8.75 (Ukrainian cheese pancakes)</p> <p style="text-align: center;">BEVERAGES</p> <p>Homemade compote/ Домашній компот.....\$2.75</p> <p>Kvass/Квас.....\$3.85</p> <p>Refreshing drinks/Газовані напої.....\$1.90 (Cola, Sprite)</p> <p>Sparkling water/Газована мінеральна вода.....\$3.50</p> <p style="text-align: center;">HOT BEVERAGES</p> <p>Coffee/Кава.....\$2.95</p> <p>Tea/Чай.....\$2.75</p> <p>Espresso/Еспресо.....\$3.25</p> <p>Americano/Американо.....\$3.95</p> <p>Cappuccino/Капучино.....\$4.25</p> <p>Latte/Латте.....\$4.25</p> <p style="text-align: center;">We accept all major credit cards</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 10px;"> </div> <p style="text-align: center;">Delivery by </p>	<p style="text-align: center;">FROZEN FOODS</p> <p style="text-align: center;"> ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ</p> <p>- Pelmeni/Пельмені (1 lb - 35 pcs.) pork/chicken/beef.....\$8.45/\$7.95/\$8.95</p> <p>- Varenyky/Вареники (1 lb - 25 pcs.) potato/potato&cheese/meat/sauerkraut/ sauerkraut&mushrooms/salted baked cheese/sour cherry.....\$7.95</p> <div style="text-align: center;"> </div> <p style="text-align: center;"> SPECIAL OFFER \$98,99 +tax AVAILABLE FOR ORDER</p> <p style="text-align: center;">Choose from our menu: Weekly lunches</p> <p>5 breakfasts (crepes, smytuky, varenyky etc.)</p> <p>5 soups</p> <p>5 main dishes (incl. salads and side dishes)</p>	<p style="text-align: center;">Magic Jug</p> <p style="text-align: center;">Ukrainian Restaurant</p> <div style="text-align: center;"> </div> <p style="text-align: center;">Чарівний Глечик</p> <p style="text-align: center;">6354 W. Irving Pk. Rd. Chicago, IL 60634</p> <p style="text-align: center;">773-286-8855</p> <p style="text-align: center;">Dine in</p> <p style="text-align: center;">Carry out & Delivery</p> <p style="text-align: center;">Private Parties & Events</p> <p style="text-align: center;">Mon - Thu 11:00 am - 8:00 pm Fri - Sat 11:00 am - 9:00 pm Sun 11:00 am - 5:00 pm</p>
--	---	--

<p style="text-align: center;">SALADS</p> <p>Cabbage salad/Салат з капусти.....\$5.25 (Ukrainian old-fashioned salad: shredded cabbage and dressing)</p> <p>Carrot salad/Салат з моркви.....\$5.25 (shredded carrot, garlic and mayo)</p> <p>Beet salad/Салат з буряка.....\$5.25 (shredded beet, onion and spices)</p> <p>Sauerkraut/Салат з квашеної капусти.....\$5.25 (shredded sauerkraut with carrot and dressing)</p> <p>Summer salad/Літній.....\$6.25 (cucumber, tomatoes, onion and spices with sour cream)</p> <p>Dnister/Дністер.....\$6.75 (shredded cabbage, peas, sausage and mayo)</p> <p>Olivier/Оліве.....\$6.95 (potatoes, carrots, eggs, pickles, peas, bologna and mayo)</p> <p>Spring mix salad/Салат весняний.....\$8.95 (crumbled blue cheese, cherry tomatoes, mixed nuts, dried cranberries, blueberry and nut-raspberry dressing)</p> <p style="text-align: center;">SOUPS</p> <p>Borscht/Борщ.....\$7.95 (traditional Ukrainian beet soup)</p> <p>Chicken Noodle Soup/Курячий бульйон.....\$6.75</p> <p>Chanakhi/Чанахи.....\$9.95 (roasted meat, potatoes, beans and mushrooms)</p> <p>Solianka/Солянка.....\$8.95 (smoked meat, pickles and fresh vegetables)</p> <p>Meatballs Soup/Зупа з фрикадельками.....\$7.25</p> <p>Mushrooms Soup/Грибна супа.....\$7.25 (Ukrainian style mushroom soup)</p> <p style="text-align: center;">MAIN COURSE</p> <p>Banosh/Банош.....\$12.95 (cooked corn meal in sour cream with feta cheese)</p> <p>Cheburek/Чебурек pork/beef/cheese.....\$6.95/\$7.95/\$7.45 (fried stuffed pie)</p>	<p style="text-align: center;">MAIN COURSE</p> <p>Potato pancakes/Деруни.....\$8.95</p> <p>Golubtsi/Голубці.....\$8.75 (stuffed cabbage)</p> <p>Meat crepes/Налисники з м'ясом.....\$7.45 (traditional Ukrainian crepes with ground meat)</p> <p>Stewed cabbage crepes/Налисники з капустою.....\$7.25</p> <p>Dumplings with mushroom sauce/Галушки з грибною підливою.....\$9.95</p> <p>Pelmeni/Пельмені: (ground meat wrapped in a thin, unleavened dough)</p> <p>- pork/beef/chicken 9 pcs.....\$6.30/\$7.15/5.60</p> <p>- pork/beef/chicken 15 pcs.....\$10.50/\$11.90/9.30</p> <p>Varenyky (6pcs/10pcs)/Вареники (6 шт./10шт):</p> <p>- potato/з картоплею.....\$5.95/\$9.95</p> <p>- potato&cheese/з сиром та картоплею.....\$5.95/\$9.95</p> <p>- meat/з м'ясом.....\$5.95/\$9.95</p> <p>- sauerkraut/з капустою.....\$5.95/\$9.95</p> <p>- sauerkraut&mushrooms/з капустою і грибами.....\$5.95/\$9.95</p> <p>- salted baked cheese/з соленим сиром.....\$5.95/\$9.95</p> <p>Pechenyu (pork/beef)/Печеня (свин./тел.).....\$12.95/13.95 (roasted meat in veggie gravy with potato pancakes)</p> <p style="text-align: center;">MAIN ENTREES</p> <p>Chop (pork/chicken)/Відбивна (свинина/курка).....\$17.25 (chop with tomato and cheese on the top)</p> <p>*incl. side dish of your choice and veggie salad</p> <p>Cutlet (pork/chicken)/Котлета (свинина/курка).....\$16.95 (roasted ground meat)</p> <p>*incl. side dish of your choice and veggie salad</p> <p>Fish of the day/Риба дня.....\$17.25</p> <p>*incl. side dish of your choice and veggie salad</p> <p>Goulash (pork/beef)/Гуляш (свин./тел.).....\$13.95/14.95 (stewed meat with vegetables in gravy)</p> <p>*incl. side dish of your choice and veggie salad</p>	<p style="text-align: center;">MAIN ENTREES</p> <p>Stewed liver in creamy sauce/Печінка тушкована у вершковому соусі.....\$13.95</p> <p>*incl. side dish of your choice and veggie salad</p> <p>Homemade meat/М'ясо по-домашньому.....\$17.95 (fried pork with mushrooms, tomatoes, onions and bell pepper)</p> <p>*incl. side dish of your choice and veggie salad</p> <p>Baked salmon/Лосось запечений.....\$19.95</p> <p>*incl. side dish of your choice and veggie salad</p> <p style="text-align: center;">SIDE DISHES</p> <p>Mashed potatoes/Картопляне пюре.....\$5.95</p> <p>Buckwheat/Гречка.....\$5.95</p> <p>Pea puree/Горохове пюре.....\$5.95</p> <p>Rice with veggies/Рис з овочами.....\$5.95</p> <p>Homemade fried potatoes/Смажена картопля.....\$6.95</p> <p>Creamy potato/Молода картопля.....\$6.95</p> <p style="text-align: center;">EXTRAS</p> <p>Mushroom gravy/Грибна підлива.....\$1.95</p> <p>Feta cheese/Сир фета.....\$1.45</p> <p>Greaves/Шкварки.....\$1.95</p> <p>Fried onions/Смажена цибуля.....\$0.95</p> <p>Sour Cream/Сметана.....\$0.50</p> <p style="text-align: center;">LUNCH SPECIALS</p> <p style="text-align: center;">Mon - Fri 11:00 am - 2:00 pm</p> <p>1. Combo #1.....\$9.95</p> <p>Incl. chicken noodle soup and ground meat crepes</p> <p>2. Combo #2.....\$11.95</p> <p>Incl. borscht and cutlets</p> <p>3. Combo #3.....\$10.95</p> <p>Incl. solyanka and pelmeni</p>
--	--	--

Додаток О

Меню ресторану Ukrainian East Village

UKRAINIAN EAST VILLAGE

BRUNCH | LUNCH | DINNER
140 SECOND AVENUE, NEW YORK, NY 10003 • @UkrainianEastVillage

DRINKS & DESSERTS

<p>Soda..... 3 <i>Coke, Sprite, Ginger ale, Diet Coke, Root beer</i></p> <p>Juice..... 5 <i>Apple, Orange, Cranberry, Tomato</i></p> <p>Tea..... 2 <i>Black Tea Herbal Tea +1 - Green, Peppermint, Chamomile, Earl Grey</i></p> <p>Mineral Water..... 8 <i>Bottled 250ml</i></p> <p>Hot Chocolate..... 4 <i>Topped with whipped cream</i></p>	<p>Iced Coffee..... 4 <i>Cold brew</i></p> <p>Iced Tea..... 3 <i>Unsweetened</i></p> <p>Hot Coffee..... 3 <i>Draft +1</i></p>
---	---

HOMEMADE COMPOTE

Eastern European fruit drink with apples and cherries 6

DESSERTS

NEW YORK CHEESECAKE
Topped with whipped cream and chocolate syrup 9

HOMEMADE APPLE STRUDEL
Thin pastry filled with sliced apples 6

ICE CREAM
Vanilla 7

BEER & COCKTAILS

BOTTLE

Ukrainian/Polish Beer (0.5L)..... 7

Corona/Stella/Heineken..... 7

DRAFT

Warsteiner Pilsener..... 8

Yonkers Lager..... 7

IPA..... 9

Sapporo..... 8

Pabst Blue Ribbon..... 6

UKRAINIAN VODKA INSPIRED COCKTAILS

Ukrainian Mule..... 11
Ukrainian vodka, ginger beer, lime juice

Bloody Mary..... 10
Henry pepper vodka, tomato juice, horseradish, hot sauce mix

White Russian..... 12
Ukrainian vodka, kahlua, milk

Tolstoy Tang..... 11
Ukrainian vodka, maple syrup, lemon juice


Horseradish Infused Vodka..... 9
In cold vodka with a side pickle

FULL BAR ON-SITE

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness

Find us on Facebook and Instagram @UkrainianEastVillage

UKRAINIAN EAST VILLAGE RESTAURANT



Serving the best in Ukrainian and Eastern European Cuisine to the East Village community since 1983

Take Out Menu

UKRAINIAN EAST VILLAGE

BRUNCH | LUNCH | DINNER
140 SECOND AVENUE, NEW YORK, NY 10003 • @UkrainianEastVillage

DINNER

<p style="text-align: center;">APPETIZERS</p> <p>Herring in Wine Sauce..... 9 <i>Pickled herring and onion</i></p> <p>Pelmeni..... 10 <i>Yeast filled dumplings</i></p> <p>Studynec/Kholodets..... 7 <i>Jellied bone broth. Choice: Chicken or Pork</i></p> <p>Shrimp Cocktail..... 11 <i>Five steamed shrimp with cocktail sauce</i></p> <p>Krokety..... 10 <i>Shredded cabbage, mushroom, and onion wrapped in two breaded thin pancakes</i></p> <p>Salar Olivier..... 9 <i>Diced potato, egg, pickle, carrot, kvasusa, and peas dressed in mayonnaise</i></p>	<p style="text-align: center;">SALADS</p> <p>Garden Salad..... 10 <i>Mixed greens</i></p> <p>Chef's Salad..... 15 <i>American & Swiss cheese, kvasusa, ham, egg, lettuce, tomato, and cucumber</i></p> <p>Grilled Chicken Salad..... 15 <i>Chicken, lettuce, tomato, cucumber</i></p> <p>Caesar Salad..... 10 <i>Romaine lettuce, croutons, caesar dressing</i></p> <p>Greek Salad..... 14 <i>Stuffed grape leaves, olives, feta cheese, lettuce</i></p> <p style="text-align: center;"><small>Additions</small></p> <p>Chicken +8 Shrimp +8 Salmon +9</p> <p style="text-align: center;"><small>Dressing</small></p> <p>Russian French Light Italian Blue Cheese Oil & Vinegar</p>
---	--

HOMEMADE SOUPS

SMALL 5 | LARGE 7

Vegetable

Mushroom Barley

Ukrainian Borscht (16oz)

Cold Borscht (with boiled egg)

Chicken Noodle

Matzoh Ball

Tripe (+2)

Lentil

HOMEMADE VARENYKY (PIROGHI) & BLINTZES (HAKCENTY)

<p>Meat..... 12 Potato..... 12 Spinach..... 13 Sauerkraut w/ mushroom 12 Cheese..... 14 Combination..... 13</p>	<p>Cherry..... 12 Cheese..... 13 Blueberry..... 12 Strawberry..... 12 Combination..... 12 Extra sour cream/applesauce +1</p>
---	--

POTATO PANCAKES (DERUNY/LATKES) Four made-to-order pancakes 13

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness

Find us on Facebook and Instagram @UkrainianEastVillage

UKRAINIAN EAST VILLAGE

BRUNCH | LUNCH | DINNER
140 SECOND AVENUE, NEW YORK, NY 10003 • @UkrainianEastVillage

DINNER

<p style="text-align: center;">SPECIALTIES</p> <p>Halušky (East European Gnocchi)..... 16 <i>Thick potato dumplings, sauerkraut & bacon</i></p> <p>Ground Schnitzel (Kofel)..... 17 <i>Two breaded beef & pork patties, side mashed potato, sauerkraut Vegetarian Schnitzel..... 16</i></p> <p>Bigos (Hunter's Stew)..... 16 <i>Stewed sauerkraut, kishkisa, pork</i></p> <p>Stuffed Cabbage (Holubtsi)..... 17 <i>Choice Stuffing: Beef & pork Vegetarian Mushroom side: mashed potato, mushroom gravy or tomato sauce</i></p> <p>Stuffed Peppers..... 17 <i>Beef & pork stuffing, side mashed potato, tomato sauce</i></p> <p>Beef Stroganoff..... 19 <i>Tender beef strips in creamy mushroom sauce over egg noodles</i></p> <p>Ukrainian Vegetable Dinner..... 12 <i>Kasha varnisheski & fresh vegetables</i></p> <p>Kvasusa (Kutbusa)..... 16 <i>Boiled or Grilled, side mashed potato, sauerkraut</i></p> <p>Letcho (Hungarian Goulash)..... 19 <i>Stewed tender beef chunks in paprika rich sauce over choice: egg noodles or potato pancakes</i></p>	<p style="text-align: center;">ENTREES</p> <p style="text-align: center;"><small>Served with choice of two sides</small></p> <p>Wiener Schnitzel..... 19 <i>Breaded veal cutlet topped with fried egg</i></p> <p>Ukrainian Beef Goulash..... 19 <i>Stewed tender beef chunks in delicious brown sauce</i></p> <p>Chicken Cutlet..... 17 <i>Breaded chicken schnitzel Chicken Parmesan +2</i></p> <p>Lamb Chops..... 25 <i>Sautéed in herb and butter sauce</i></p> <p>Chicken Marsala..... 18 <i>Sautéed in mushroom and wine sauce</i></p> <p>Pork Chop..... 18 <i>Breaded Chop or Sautéed Bone-In w/ rosemary, mushroom</i></p> <p>Chicken & Shrimp Pasta..... 20 <i>With mixed vegetables and parmesan. Choice one side</i></p> <p>Shrimps..... 19 <i>Sautéed in herbs and spices</i></p> <p>Broiled Salmon..... 22</p>
---	---

UKRAINIAN COMBO PLATE

Stuffed cabbage, mixed pierogi, kvasusa, sauerkraut or kasha 19

Vegetarian 17

EAST VILLAGE COMBO

Potato pancake, cheese blintz, mixed pierogi 17

No Substitutions | Extra sour cream/applesauce +1

SIDES

<p>Mashed Potato</p> <p>Boiled Potato</p> <p>Ukrainian Cold Beets</p> <p>White Rice</p> <p>Carrots</p> <p>Peas</p> <p>Kasha</p> <p>Broccoli</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Sauerkraut</p> <p>Cauliflower</p> <p>French Fries</p> <p>Potato Salad</p> <p>Egg Noodles</p> <p>Potato Pancake +2</p> <p>Mixed Green Salad</p>
---	---

A LA CARTE 8

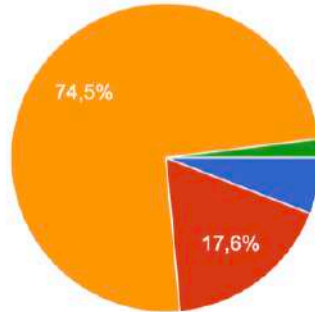
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness

Find us on Facebook and Instagram @UkrainianEastVillage

Додаток II Результати опитування в Канаді

Do you identify yourself as ...

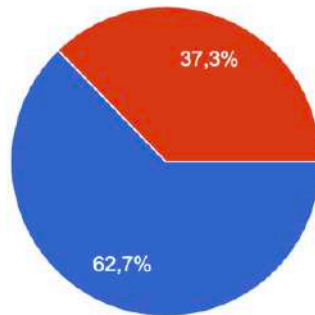
51 відповідь



- Ukrainian
- Canadian
- Ukrainian-Canadian (Canadian of Ukrainian descent)
- Canadian/Ukrainian/British

Are your parents ...

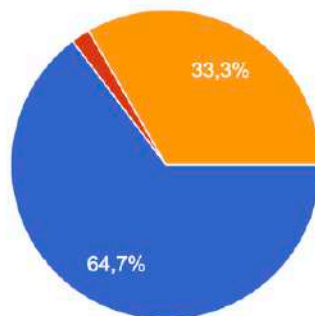
51 відповідь



- Both of Ukrainian descent
- One of them

Would you agree that food influences your identity?

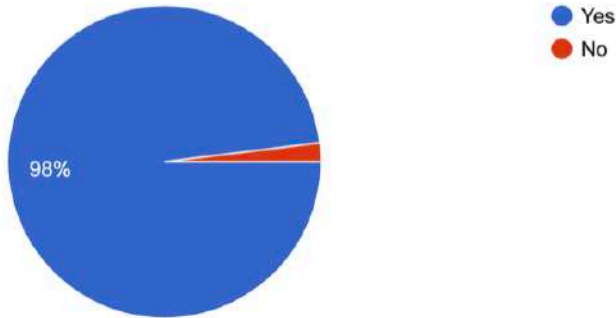
51 відповідь



- Yes
- No
- Somewhat

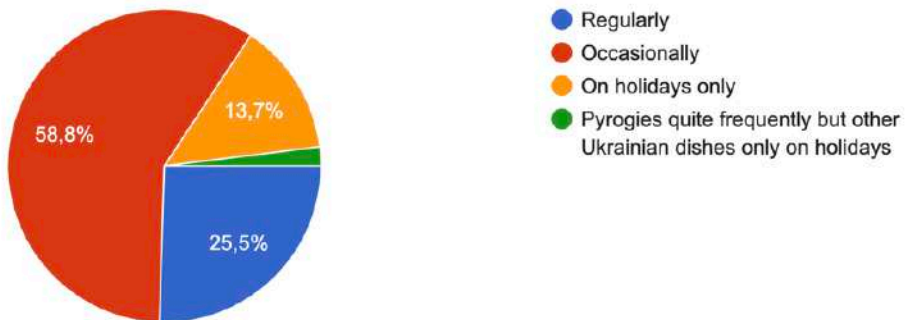
Do you eat Ukrainian dishes?

51 відповідь



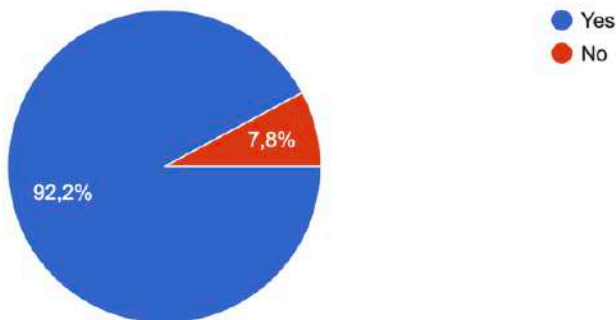
If yes, how often?

51 відповідь



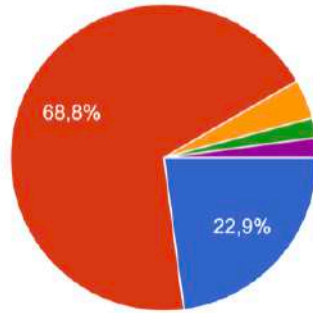
Do you (your family) cook Ukrainian dishes (pre-cooked, frozen etc.)?

51 відповідь



If yes, how often?

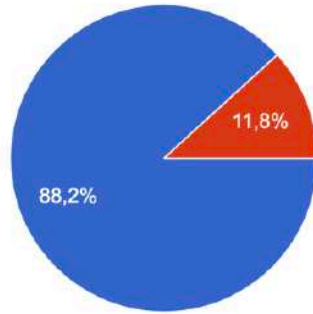
48 відповідей



- Regularly
- Occasionally
- On holidays only
- Rarely. We more often make from scratch
- We make our own food

Do you (your family) make Ukrainian dishes (from scratch)?

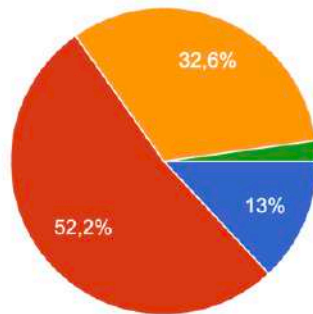
51 відповідей



- Yes
- No

If yes, how often?

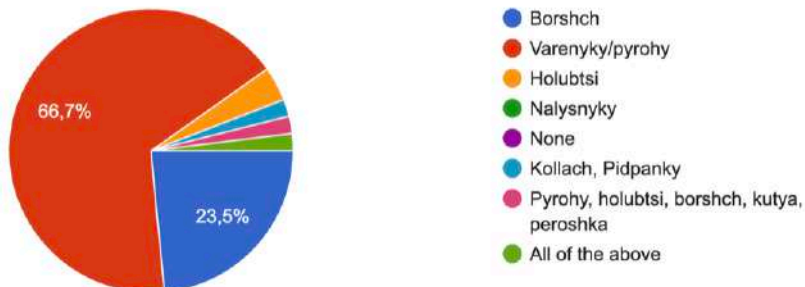
46 відповідей



- Regularly
- Occasioanly
- On holidays only
- Rarely

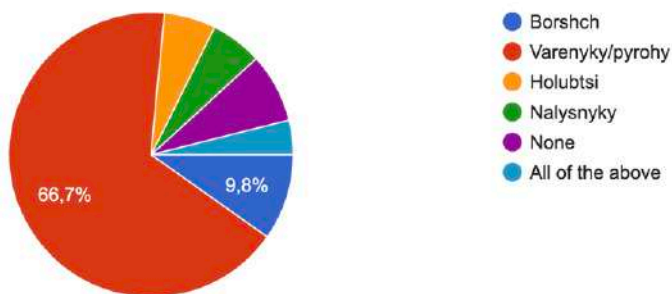
Which Ukrainian dishes are most eaten by you or your family?

51 відповідь



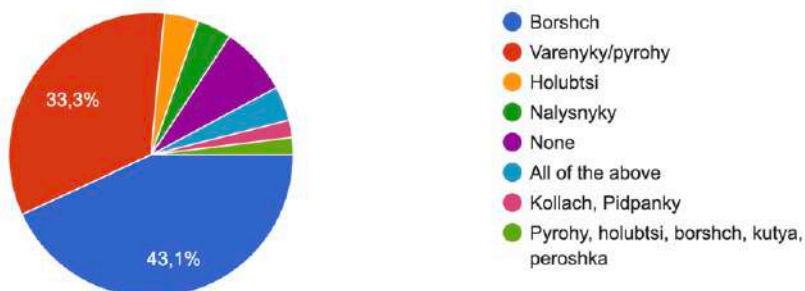
Which Ukrainian dishes are most cooked by you or your family (pre-cooked, frozen etc.)?

51 відповідь



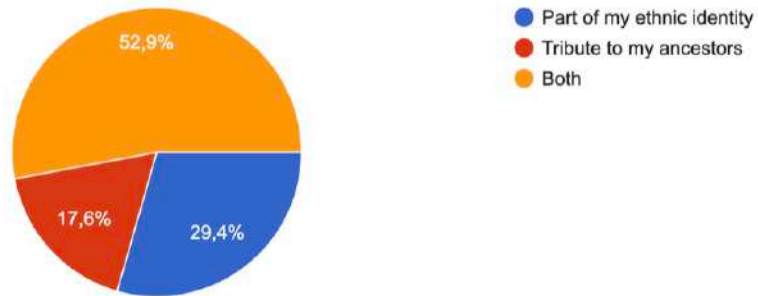
Which Ukrainian dishes are most made by you or your family (from scratch)?

51 відповідь



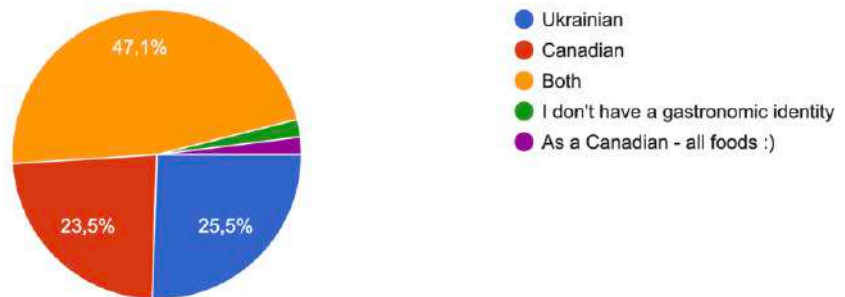
You consider Ukrainian cuisine as ...

51 відповідь



How would you describe your gastronomic identity (food/cuisine you identify with)?

51 відповідь



Додаток Р
 Меню ресторану Malina Bakery and Eatery

MENU

MALINA BAKERY AND EATERY

(780) 818-1967

ALL DAY BREAKFAST

COTTAGE CHEESE PANCAKES (4 PC)

16.5

Served with sour cream, berry sauce and seasonal fruits.





LAZY PEROGIES (14 PC)

15.5

Cottage cheese perogies. Served with sour cherry sauce and sour cream.

NALYSNYKY (3 PC) 17.5

Crepe rolls with filling. Served with sour cream.

- Chicken, mushroom, cheese 
- Cottage cheese and dill 
- Vanilla cottage cheese 
- Poppyseed and sour cherry 

SOUPS

BORSCHT 16.5

Served with 2 dill/garlic buns and sour cream.

- Beef
- Vegetarian 

CHICKEN-NOODLE SOUP 15.5

Served with homemade bun and butter.

MAIN COURSE

PEROGIES (8 PC)

Handmade perogies. Served with sour cream, fried bacon and onion.

- Potato  16.5
- Beef 17.5

POTATO PANCAKES (8 PC) 16.5

Served with sour cream.

MEAT CABBAGE ROLLS (4 PC) 17.5

Filled with ground beef and pork, rice, carrot, onion.
Served in tomato sauce and sour cream on the side.

VEGETARIAN CABBAGE ROLLS (4 PC) 15.5

Filled with mushrooms, rice and vegetables (carrot, onion).
Served in tomato sauce and sour cream on the side.

ZRAZY (3 PC) 16.5

Fried mashed potatoes patties filled with chicken and mushrooms.
Served with sour cream.

NEW CHICKEN CUTLETS WITH DILL MASHED POTATOES 19.5

Chicken patties served with dill mashed potatoes and house salad.

NEW BOGRACH 20.5

Beef stew with potato, prunes, red peppers, carrots and onions.

PEROGIES WITH SOUR CHERRIES (8 PC) 18.5


Served with sour cream and signature sour cherry sauce.

D I D O C O M B O

- Borscht or Chicken Noodle Soup 33
- Cabbage Roll
- 4 Potato Perogies
- Sausage
- Coleslaw salad
- 2 Dill/Garlic buns

B A B A C O M B O

- Cabbage roll 27
- 4 Potato perogies
- Sausage
- Coleslaw salad
- Dill/Garlic Bun

 vegetarian

Додаток С
Продукція виробника українських харчів Yo Baba!

YO BABA!

CABBAGE ROLLS	PAN OF 25	PAN OF 50	PAN OF 100
FRESH LEAF - NO MEAT	\$18.00	\$34.00	\$64.00
FRESH LEAF - WITH BEEF	\$20.00	\$38.00	\$72.00
FRESH LEAF – WITH BACON	\$20.00	\$38.00	\$72.00
SAUER LEAF – NO MEAT	\$20.00	\$38.00	\$72.00
SAUER LEAF WITH BACON	\$22.00	\$42.00	\$80.00

PEROGIES	PACKAGE OF 25	PACKAGE OF 50
Cheddar cheese & potato	\$16.00	\$32.00
Cheddar cheese & potato with bacon	\$18.00	
Cheddar cheese, cottage cheese & potato	\$16.00	\$32.00
Cottage cheese & potato	\$16.00	\$32.00
Cottage cheese (NO POTATO)	\$20.00	\$40.00
Cottage cheese & potato with dill	\$16.50	
Potato & Onion	\$14.00	\$28.00
Potato & Onion with bacon	\$16.00	
Sauerkraut	\$16.00	\$32.00
Sauerkraut with bacon	\$18.00	
Gluten Free Cheddar cheese & potato Potato & onion	\$25.00	
Blueberry	\$18.00	
Baked (Pyrizhky)	\$20.00	\$40.00
Nalysnyky – Cheese Filling	\$20.00	\$40.00
Nalysnyky – Mushroom Filling	\$20.00	
Gluten Free Nalysnyky – Cheese Filling	\$25.00	

Borscht – 16 oz 32 oz	\$8.00	\$16.00
Sauerkraut – 16 oz 32 oz	\$7.00	\$14.00
Dill Cream Sauce – 8 oz 16 oz	\$6.00	\$12.00
Pumpusky – Prune or Poppyseed - Pkg of 6 Pkg of 12	\$12.00	\$24.00
Kastelen Garlic Ham Sausage	\$12.00	

Додаток Т

Меню ресторану Uncle Ed's





STAWNICHYS.COM

@MUNDARESAUSAGE



ZUPA & GREENS

	CUP	BOWL
Borscht Beet Soup	\$4	\$6
Kapusnyak Cabbage Soup	\$4	\$6
Baba's Tomato Soup	\$4	\$6
Garden Salad	\$8	
<small>Ranch, Thousand Island, Italian, Balsamic, or French</small>		
Caesar Salad	\$9	
<small>Served with Garlic's Purty Dressing</small>		

MEATS & MORE

- #1 Signature Beef Burger \$11
with ketchup, mustard, relish, and onions
- #2 Hot Hamburger Sandwich \$13
on bread with gravy
- #3 Original Kubbie Pattie \$11
with lettuce and tomato
- #4 Mundare Sausage or Sausage Pattie \$11
with lettuce and tomato
- #5 Regular or Cheese Dog \$10
with ketchup, or mustard, relish, and onions
- #6 BBQ Rib on a Bun \$12
4 oz. boneless bbq rib
- #7 Sandwiches Grilled or Toasted \$10
with mayo, lettuce and tomato

MEATS & MORE MEALS COME WITH FRIES
Substitute Caesar Salad or Yam Fries \$2.50
Add Cheese \$1.50



TRADITIONAL

THE REAL DEAL

	FULL	HALF
#8 Mundare Sausage or Pattie	\$16	\$13
#9 Dry Garlic Ribs	\$17	\$14
#10 Baby Back BBQ Ribs	\$18	\$15
#11 Meatballs with Mushroom Sauce	\$17	\$14
#12 Smoked Pork Chop	\$17	\$14
#13 Seasoned Chicken Breast	\$17	\$14

REAL DEAL COMES WITH...

FULL	HALF
4 Perogies Cottage with Potato, Cheddar Cheese, Onion or Sauerkraut	2 Perogies Cottage with Potato, Cheddar Cheese, Onion or Sauerkraut
4 Cabbage Rolls Sweet or Sour	2 Cabbage Rolls Sweet or Sour
2 Baked Cheese Buns	1 Baked Cheese Bun
2 Cheese Crepes	1 Cheese Crepe

FAMILY STYLE

	FULL (12)	HALF (6)
#14 Perogies Varysnyk <small>Cottage with Potato, Cheddar Cheese, Onion or Sauerkraut with fried onions, bacon bits, & sour cream</small>	\$13	\$9
#15 Cabbage Rolls Halubni <small>with fried onions</small>	\$14	\$10
#16 Baked Cheese Buns Pyryshky <small>with dill cream sauce</small>	\$14	\$10
#17 Cheese Crepes Nalyksnyk <small>with dill cream sauce</small>	\$14	\$10

PEROGIES PLUS

	FULL	HALF
#18 Cottage Cheese & Potato	\$13	\$10
#19 Cheddar Cheese & Potato	\$13	\$10
#20 Onion & Potato	\$13	\$10
#21 Sauerkraut & Potato	\$13	\$10

PEROGIES PLUS COMES WITH...

FULL	HALF
5 Perogies	3 Perogies
2 Cabbage Rolls Sweet or Sour	1 Cabbage Roll Sweet or Sour
1 Baked Cheese Bun	1 Baked Cheese Bun
2 Cheese Crepes	2 Cheese Crepes

ADD-ONS

Mundare Sausage 1/4 lb. Grilled	\$4
Fries	\$6
Poutine	\$9
Perogy Poutine	\$12
Sweet Potato Fries	\$7
Mushroom Gravy	\$2.00
Extra Sour Cream	\$0.75
Extra Bacon	\$2




WELCOME TO UNCLE ED'S

It all began in the back of Anna and Woytko Stawnychy's general store, when the couple decided to bring the traditional savory meats they enjoyed as kids to their community. Woytko added one small sausage smoker and that's all it took. That single step secured Stawnychy's place at the dinner table across the province for generations to come.

Woytko's son, Edward (Uncle Ed) and his high school sweetheart Jane Stefanyk (Auntie Jane) teamed up with Woytko in 1965 to run Stawnychy's Mundare Sausage. Shortly after Stawnychy's Mundare Sausage grew from a single sausage smoker to a full processing facility.

Uncle Ed was not only an entrepreneur, he was also a local politician, a philanthropist, and an overall good time.

In 1986 they decided to bring their products to the masses and opened Stawnychy's Mundare Sausage House in Edmonton. This location later expanded to include Uncle Ed's, a take-out or sit-down restaurant. The meals come out hot and quick—nothing too fancy, but tasty—just the way baba used to make them.



Smachnohol!

We like to think of our Ukrainian comfort-food as the best in the city and through numerous awards over the years, Albertans have tended to agree with us.

Eventually, Edward and Jane's daughters Colette and Cheryl also joined the company as shareholders and the Mundare facility expanded another two times. By 2006, Stawnychy's Mundare Sausage House and Uncle Ed's Restaurant outgrew its location and expanded to a brand new building where it continues to serve Edmontonians today. In 2009, Stawnychy's celebrated a half-century of serving hungry Albertans. This milestone year also sadly saw the loss of Edward.

Four generations later, Stawnychy's Mundare Sausage is still family operated and owned and as committed to their roots and their community as ever.

By maintaining the traditional Ukrainian flavours and developing new products for changing tastes and trends, Stawnychy's continues to grow and serve the dynamic needs of Albertans.

At Stawnychy's we are proud of our Alberta heritage and work hard to preserve the values & traditions of authentic food set forth by its founders. In addition to our restaurant, our attached Deli also carries over 80 unique products that we make in Mundare, as well as a wide variety of other specialty items representing Eastern European food and culture. And if that's not enough, we also offer catering and have an established history of helping organizations and clubs fundraise.


BEVERAGES

Coffee or Tea	\$3
Milk white or chocolate	\$3 ⁰⁰
Hot Chocolate	\$3 ⁰⁰
Pop can	\$2 ⁰⁰
Pop bottle	\$3 ⁰⁰
Juice	\$3 ⁰⁰
<small>Juic, Clamato, tomato, VB</small>	
Domestic Beer	\$6
<small>Budlight, Budweiser, Canadian Caper Light, Corona, Kalunga, Steamers Honey Brown</small>	
Ukrainian Beer Abubko	\$7
Wine glass	\$7
Wine bottle	\$20


Tastes may change. Trends come and go.
But the love of good food for good people
will always prevail at Stawnychy's.


Thanks for joining us for an authentic taste of Ukraine!

STAWNICHYS.COM



@MUNDARESAUSAGE





Додаток У
 Меню їдальні Kalyna kitchen



KALYNA KITCHEN

UKRAINIAN MENU

TRADITIONAL UKRAINIAN

PAKAN PLATTER - \$15.50

5 pyrohy (perogies), 8 slices of kubasa, and 4 holubtsi (sour cabbage rolls). Comes with sour cream and sautéed onions.

SMOKY LAKE SMALLER PLATE - \$12.00

3 pyrohy (perogies), 4 slices of kuabasa and 3 holubtsi (sour cabbage rolls). Comes with sour cream and sautéed onions.

NALYSNYKY - \$4.50

Ukrainian crepes filled with cottage cheese and dill.

SOUPS

BELLIS BORSHCH (BEET SOUP) - \$8.00

12oz. borshch, served with a homemade bun and sour cream.

KAPUSNIAK (SAUERKRAUT SOUP) - \$6.00

12 oz. kapusniak, served with a homemade bun.






WESTERN UKRAINIAN

KUBBIE BURGER & FRIES - \$15.50

Kubasa patty on a bun, with lettuce, tomato, onion and pickle. Served with fries.

PYROHY POUTINE - \$10.00

Pyrohy, cheese curds, and gravy.

EXTRAS


DILL PICKLE ON THE SIDE - \$1.00	BUN - \$1.00
SAMPLE PYROHY (PEROGIES) - \$1.00 PER	GRAVY - \$1.00
CABBAGE ROLL - \$1.50	
EXTRA SOUR CREAM - \$1.00	


Gluten Free - Please note our Gluten Free options are made in a kitchen containing gluten.

GST IS INCLUDED IN PRICES LISTED

Додаток Ф

Продукція виробника українських харчів Two Baba's and A Stove



Did you know?
You can place orders to be picked up at the market anytime.

Dill Cream Sauce
Put 1 small container of whipping cream in a pot and slowly bring to a boil while stirring. Add dill, green onion, salt & pepper to taste and thicken with corn starch. Add Perishke to sauce, warm and serve.

See Over for Full Product List
Revised May 26, 2023

Two Baba's & A Stove

Perishke (Baked Perogy)

Authentic Ukrainian Cuising


Perishke is a mouth-watering Ukrainian food that makes a great side dish or quick snack. They are similar to a Perogy but are baked instead of boiled and are traditionally served heated with a dill-cream sauce poured over top—absolutely heavenly! Great for special functions and holidays. Most kids and picky eaters LOVE them too!

FARMERS' MARKETS

*Strathcona off Whyte Ave
Saturday's Year-Round 8:00 AM - 3:00 PM
Aisle #2 (north), Close to Concession

*St. Albert-Sat, Yearly-2nd Wk June to Thanksgiving Wknd in Oct
10:00 a.m. - 3:00 p.m.

*Sherwood Park
*Indoor Yearly - Oct-May
Community Centre, 401 Festival Lane
*Outdoor Yearly—May-Oct,
Cdn Tire Parking Lot in Emerald Hills



TO PREPARE
Place Dill Cream Sauce in a pot on stove and warm. Add Perishke to cream sauce, warm through & serve.

OR

Place Perishke in roaster with 1 tbsp of butter and warm in oven at 275°F for 1/2 hour, or microwave for approx. 30 sec. Make Dill Cream Sauce on the side, pour over and serve immediately.

Angie & Tim Wiltzen, Sherwood Park, AB
Phone: (780) 922-7367
Email: twobabasandastove@shaw.ca

Prices subject to change without notice.

Two Baba's & A Stove

Product Price List—2022-2023

Products made fresh weekly, unless otherwise noted. Made with care in our home kitchen, not subject to inspection.
Not for resale

<p>Perishke</p> <p>*Potato, Cottage Cheese Dill & Green Onion and</p> <p>*Potato, Cheddar Cheese & Sautéed Onion</p> <p>\$4.50/Doz. or 4 for \$16 * Save \$2 *</p> <p>You SAVE 50¢ per dozen when you purchase 4 dozen Perishke or more.</p> <p>Use within 2 days or freeze up to 6 months. Thaw before warming.</p> <p>Revised May 26, 2023</p>	<p>Perogy's HEAT & EAT! No Need to Boil!</p> <p>*Potato, Cottage Cheese *Potato, Cheddar Cheese Both have Sautéed Onion</p> <p>\$5.50 Dozen Or 4 Doz for \$20 * Save \$2 *</p> <p>To Prepare Perogies Panfry or Microwave. Add butter, onions, sour cream. Use within one day or freeze flat in the bag. Thaw in microwave, separate gently & panfry, microwave, or bake to warm up.</p>	<p>Cabbage Rolls Rice, Sautéed Onion</p> <p>6 x 9 Pan (Approx. 3 Doz.) Sweet Leaf or Sour Leaf</p> <p>\$20.00</p> <p>Small Containers 16 Pieces \$10.00</p> <p>Dill Cream Sauce 1/2 Cup Container \$2.00 Covers 1 Doz. Perishke Or use on Nalysnyky</p>	<p>Nalysnyky</p> <p>Cottage Cheese filled Crepes with Dill and Mushroom Filled 1 Doz. Container—\$6.00</p> <p>Pre-orders are also Welcome!</p> <p>Call 780-922-7367 or email twobabasandastove@shaw.ca</p>
--	---	---	---

Додаток Х²⁶⁴
Патички



²⁶⁴ Джерело: Інтернет сторінка ресторану Heavenly Perogy <https://www.heavenlyperogy.ca/product/pork-or-chicken-patychky-4-ps/76>

Додаток Ц²⁶⁵
Типові для Альберти пиріжки в соусі



²⁶⁵ Джерело: Saskitoba. Google Maps. <https://lh3.googleusercontent.com/p/AF1QipPSdn3p09J6E0iuvckIwdj1kNJEfDRIOD53HYU6=s680-w680-h510>

Додаток Ч²⁶⁶
Голубці з тістом у буряковому листі



²⁶⁶ Джерело: Інтернет сторінка проєкту Manitoba Food History <https://www.manitobafoodhistory.ca/galleries-2/2019/08/03/interview-with-betty-shumka>