

The author comprehends the potential of the cultural resource the holiday and considers it from the point of view of essential embodiment as an effective socio-cultural mechanism.

**The novelty** of the article. The author interprets the evolutionary transformations of the artistic and socio-cultural significance of the holiday in the space of modern urban culture as rooting the latest trends of its «reformatting» from the standpoint of the characteristics of the modern cultural situation.

In addition, the author considers the principles of organizing the artistic content of the holiday project as an integral form in the context of the classical understanding of comedy and tragedy, which boils down to a special theatrical action, to historical sources of theatricality as such.

**The practical significance.** The information contained in this article may be useful for the development of new strategies and tactics of the festive sphere of culture.

**Key words:** holiday, holiday culture, «project» of the holiday, art material, the primary concepts of culture, values.

Надійшла до редакції 23.11.2019 р.

УДК 477.5.17

## ПИВО У ПОБУТОВІЙ КУЛЬТУРІ Й ФОЛЬКЛОРІ УКРАЇНЦІВ

**Курочкін Олександр Володимирович** – доктор історичних наук, професор,

Київський національний університет культури і мистецтв, Київ, Україна

<https://orcid.org/0000-0002-3365-7266>

DOI <https://doi.org/10.35619/ucpmk.vi33.302>

[olexkuro@gmail.com](mailto:olexkuro@gmail.com)

**Мета статті** – простежити основні етапи історії пива на українських землях від доби середньовіччя до початку ХХ ст., розкрити помітну участь цього напою як у матеріальному, так і духовному житті етносу, зокрема, святково-обрядовій культурі й усній поетичній творчості.

**Методологія.** Дослідження проведене на основі міждисциплінарного підходу, шляхом системного аналізу документальних, літературних і фольклорних джерел. **Наукова новизна дослідження** визначається тим, що історія пива на українських землях вперше висвітлюється з позицій етнокulturології. У фокусі уваги автора національні традиції пивоваріння, типові прийоми і стереотипи використання пива у різних святково-ритуальних контекстах. Евристичну цінність становить оригінальна підбірка документальних і фольклорних текстів, які деталізують зміст обраної теми.

**Висновки.** Проаналізовані матеріали дозволяють констатувати, що пиво здавна відіграло важливу роль у житті й побуті українців. Тривалий час його використовували не лише в якості алкогольного напою, а й як необхідну частину раціону харчування. В ході історичної еволюції виділяються такі типи виробництва пива: домашній (громадський), монастирський, мануфактурно-ремісничий, приватно-підприємницький, заводський.

**Ключові слова:** українці, пиво, солод, хміль, броварня, свято, обряд, фольклор

**Актуальність теми дослідження.** Аналізуючи економічні підвалини європейської цивілізації доіндустріальної доби, відомий французький історик Ф. Бродель присвятив чимало уваги такому важливому аспекту побутової культури як виготовлення і споживання алкогольних напоїв. У своїй монументальній праці «Структура повсякденності» він вказував, зокрема, на обумовлений природно-кліматичними чинниками давній поділ Європи на 2 зони: виноробства і пивоваріння. За його спостереженнями, «Лінія проведена від гирла Луари на Атлантичному океані, до Криму і далі – до Грузії й Закавказзя, означає північний кордон товарного виноградарства» [4; 251]. Там, де закінчується «виноробна Європа», з давніх-давен розташовувалася «Європа пивна», яка охоплювала велику територію помірного поясу від Англії й Ірландії до земель, заселених східнослов'янськими народами.

Слово «пиво» присутнє у всіх слов'янських мовах, що доводить древність цього напою.

Традиційною країною пива і пивоваріння, по праву, вважається і Україна. На українських теренах пиво побутувало задовго до прийняття християнства, займаючи почесне місце у матеріальній культурі й системі харчування землеробського населення. Наразі у вітчизняній науковій літературі слабо висвітлена своєрідність пива як бенкетного образу, важливого компонента святково-обрядової комунікації й усної поетичної творчості українців. Заповнити почасти цю лаку намагається автор даної публікації.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Вивчення пивних традицій, стереотипів і уподобань конкретного народу пов'язано з комплексом наукових дисциплін, таких як історія, етнологія, фольклористика, культурологія, гастрономія, цитологія та ін. Світова література, присвячена цій проблематиці, справді неозора.

Джерельну базу нашого дослідження складають дотичні до теми публікації вітчизняних і зарубіжних науковців (Л.Артюх, Ф. Бродель, А. Данилов, В. Довгань, Т. Лавренєва, М. Махній і Ю.

Русанов, В. Похльобкін), а також окремі історичні документи й матеріали, почерпнуті зі скарбниці національної словесності українців – фольклору.

*Вклад основного матеріалу.* Деякі археологи вважають, що люди кам'яного віку раніше ознайомилися з пивом, ніж із хлібом. Припускають навіть, що й саме гончарство народилося через потребу наших предків у посуді для збереження пива.

Перші свідчення про цей напій дійшли до нас від древніх шумерів. Вони варили пиво, використовуючи ячмінний солод. Детально процес пивоваріння описаний на клинописних таблицях, яким понад 5000 років. Від шумерів та інших народів, які населяли Месопотамію, пиво поширилось у Древньому Єгипті, а потім і серед народів Європи.

Більшість землеробських народів, зокрема древні русичі – предки українців, здавна були знайомі з технологією виготовлення пива. За класичною рецептурою його варять із солоду, хмелю і води. Вихідним матеріалом для виготовлення солоду служать різні злаки, найчастіше ячмінь і пшениця. Тривалий час пиво готувалося без застосування хмелю і являло собою ледь проціджену хлібну масу, що підлягала процесу бродіння (звідси синонімічна назва напою – «рідкий хліб»). Ініціаторами використання хмелю у пивоварінні (хміль надає пиву гіркуватий присмак і забезпечує його схоронність), напевне, були середньовічні ченці. Розквіт монастирських броварень (пивоварень) почасти завдячує строгим правилам посту деяких чернечих орденів, які дозволяли своїм братам під час посту лише рідкі страви. Пиво, зазначає етнолог Л. Артох, «ставиться в багатьох давніх текстах поруч із брашном – їжею, що свідчить про його значну роль у харчуванні» [2; 44]. Найдавніша у світі й діюча сьогодні броварня св. Стефана (Weihestefan) заснована у німецькій землі Баварія ще у УШ ст. У наші дні до неї приїздить фахівці з усіх усюд, щоб вивчати секрети пивного господарства і мистецтва [4; 104].

Традиційне варіння пива – тривалий і доволі трудомісткий процес. Відібране зерно замочували у річковій воді, а потім пророщували, розсипавши нетовстим шаром. Потім зерно сушили на печі або в спеціальних приміщеннях – солодовнях. Сухе зерно очищували й мололи на ручних жорнах або в млинах. Проросле й крупно змелене зерно, що мало солодкуватий присмак, називалося солодом. Всього на його виготовлення потрібно було майже два тижні.

Наступна операція пивоваріння полягала у перетворенні солоду на сусло. Для цього у спеціальну дерев'яну діжку, що мала отвір у дні й примітивний фільтр із соломи, накладали солод і заливали спочатку холодною, а потім теплою водою. Її кип'ятили, кидаючи у діжку розпечене на вогнищі каміння. Коли сусло перекипіло і відстоялося, його переливали у великий залізний казан (подібні громадські казани для варіння м'яса і пива колись зберігалися в церквах) і знову варили, додаючи хміль (приблизно фунт хмелю на пуд солоду). Пиво як і мед у часи Київської Русі варили у спеціальних чанах – переварах, які служили, крім того, й загальноновизнаними мірами виготовленого напою. Далі зварене з хмелем сусло проціджували і розливали у дерев'яні діжки, а в рідину додавали суміш із борошна і дріжджів, що викликало процес бродіння. Сусло, яке перебродило з хмелем, було вже власне пивом. Його проціджували і переливали крізь решето в іншу діжку й закупорювали, зберігаючи в погребі до свят. Проміжним продуктом була брага – різновид невареного пива чи зброженого сусла. Від слова «брага» походить дієслово бражничити – пиячити. В середньовічних документах і художніх творах брага часто згадується поруч з іншими алкогольними напоями: «І кубками пили слив'янку, мед, пиво, брагу, сирівець, горілку просту і калганку» [9; 18].

Звичайний для українського хлібороба господарський цикл приготування пива правдиво відображений у традиційному фольклорі. Ось так його подає, зокрема, пісня, записана І.С. Нечуєм-Левицьким на його рідній Черкащині:

Та й уже ж той ячмінь та й у полі зійшов,  
Та й уже ж той ячмінь та й у полі поспів.  
Та й вже ж той ячмінь у полі пожали,  
Та вже ж той ячмінь у копи зложили,  
Та вже ж той ячмінь і помолотили,  
Та вже ж той ячмінь в солод поростили,  
Та вже ж з того солоду й пиво наварили [12; 61].

Складність і довготривалість виготовлення пива пояснює той факт, що в традиційному суспільстві цим займалися колективно (громадою), готуючись до найбільш поважних свят і урочистостей. Крім весіль і хрестин, у часи пізнього середньовіччя селяни варили самотужки пиво на осінні поминальні «діди» й інші великі календарні свята. За даними історика О. Субтельного, період до середини XVI ст. був для українських хліборобів «золотим віком», коли феодала в своїх маєтках виробляли продукти не для торгівлі, а переважено для задоволення власних потреб й ще не перейшли до інтенсивних форм

експлуатації робочої сили. У той період, за підрахунками історика, раціон пересічного українця, крім інших продуктів, «складався з 0,6 кг хліба та 2,5 літрів пива» [14; 82].

«Пиво всі хвалять, та не всі його варять» – говорить народне прислів'я.

Великий попит на пиво в містах, що отримали Магдебурзьке право, сприяв тому, що пивовари, як й інші ремісники, створювали свої цехові об'єднання, що жили і працювали за своїми правилами і ритуалами. Професійну мозаїку середньовічного міста характеризує наступна пісня:

Зібралися ми та всі тутечки,  
Не прості люде, все реміснички:  
То писарі, то малярі,  
То ковалі, то слюсарі,  
То музики, то дзвонарі,  
То шевчики, то крамарі,  
Виновари й пивовари,

Купер'ян – цехмістер над соломою [16; 589].

Цікаво, що у древніх пластах фольклору, зокрема у веснянках, пиво органічно пов'язується із шлюбною тематикою, зокрема у пісні: «А я пива наточу, наточу. Таки жону ухвачу, ухвачу» [8; 64]. Звертає на себе увагу і той факт, що в народних уявленнях пиво вважалось афрозіаком – трунком, який посилює статевий потяг: «коновочка пива, щоб стояла жила».

В українських лірично-побутових піснях процес пивоваріння порівнюється з непереборним прагненням парубка до своєї обраниці:

Говорило пиво, говорило пиво  
Та до своєї пивоварочки:  
- Як ви мене доварите, то ви ж мене не вдержите  
Ані в бочках, ані в кухвочках,  
Ані в щирозлотих кубочках.  
Говорив же пан Іван до свого панотченка:  
- Як ви мене не ожените,  
То ви мене не вдержите  
Ані в полі, ані в дворі,  
Ані на воронім коні [18; 82, 226].

Зрозумілі народній свідомості поетичні образи *граючого пива* і *хмелю* можуть виступати також символічними індикаторами рівня любовних почуттів:

Ходила Галя коло провалля,  
Кивала, моргала на пивоваря:  
- Ой пивоварю, чом пиво не грає?  
- Серце, Галюсю, хмелю немає.  
Поїхав Охрім за сім миль по хміль  
Не купив хмелю, купив ячменю –  
За сім золотих повну жменю [12; 55].

А в козацьких думках процес пивоваріння виступає алегорією військової Звитяги:

Ой обізветься пан Хмельницький  
Отаман – батько Чигиринський:  
«Гей, друзі, молодці  
Браття козаки запорожці!  
Добре дбайте, барзо гадайте,  
Із ляхами пиво варити зачинайте.  
Лядський солод, козацька вода  
Лядські дрова, козацькі труда»  
Ой, з того пива

Зробили козаки з ляхами превелике диво... [1; 33].

Стійкість образного метафоричного порівняння пивної гостини з битвою підтверджують і традиційні підписи на народній картині «Козак Мамай», де читаємо:

...Случалось мені в степу пиво пити:  
Пив турчин, пив і татарин, а лях не диво  
Даже давно і тепер по степу валяється  
Мертвих голов і костей з похмілля  
От того веселья... [11; 49].

Задовго до прийняття християнства у Київській Русі сформувався звичай влаштовувати колективні бенкети-братчини на честь шанованих богів і аграрних свят. Перед цим варили мед і пиво, заготовляли м'ясо баранів, биків, випікали хліб і пироги. Можна гадати, що в святкових бенкетах первіснообщинної і ранньофеодальної доби брали участь усі дорослі чоловіки племені або поселення. Пізніше цей порядок був порушений. Окремо за столами збиралася боярська дружинна верхівка на чолі з князем, окремо пригощалися прості селяни, городяни і ремісники. За звичаєм на бенкетах по колу пускали ритуальну чашу з хмільним напоєм – братину, що мала обійти всіх присутніх. Святкові застілля часів слов'янського язичества, очевидно, супроводжувалися грою на музичних інструментах, виступами професійних акторів – скоморохів і співців-рапсодів.

Традицію язичницьких бенкетів-братчин після прийняття християнства перейняли церковні братства, які гуртувались навколо місцевих храмів і виконували насамперед релігійно-моральну функцію. Однією з головних турбот братчиків була підготовка і проведення колективних громадських трапез, які влаштовувалися на великі свята церковного календаря, у так звані храмові празники («братчини», «меди», «пива», «Микільщини», «Спасівщини» тощо).

Цікаво, що в деяких локальних традиціях св. Миколу називали «пивним богом», а слово «николить» у північноросійських діалектах є синонімом дієслова бенкетувати, гуляти, пиячити [7; 384].

Календарно-обрядова поезія українців зафіксувала давній зв'язок пивних братчин зі святом Миколая. Старовинна колядка називає пивоваріння серед сакральних звичаїв, якими «держиться світ»:

Чому так нема, як було давно,

Як було давно, а з первовіку:

Святим Миколам пива не варять... [1; 33].

У цій же колядці звертає на себе увагу ще один момент: всі лиха, які випали на долю людей, пояснюються тим, що «Святим Миколам пива не варять...» як було колись.

Нарікання колядки на те, що давній звичай вже не додержується, мають своє історичне пояснення. В добу пізнього середньовіччя, з метою покріпачення вільного селянства, феодальна верхівка зухвало забирала в нього колишні привілеї і права. Одним з них було право вільного пива – і медоваріння. В «Описі України» Г.Боплана (серед. XVII ст.) читаємо: «... з нагоди весіль, а також хрестин їхніх дітей місцевий пан дозволяє їм (селянам – О.К.) варити пиво. Завдяки цьому привілею його можна пити набагато дешевше і в більшій кількості, бо слід зауважити, що в інший час броварні належать панам, і всі піддані мусять купувати пиво там» [3; 78-79].

Відмова від складного і трудомісткого способу варіння пива і меду почасти була обумовлена і технічним прогресом. Десять наприкінці середньовіччя, завдяки винаходам алхіміків, указані святкові напої поступово витісняються іншим, більш універсальним і міцним – оковитою або горілкою, яку виготовляли шляхом винокуріння з хлібного зерна. Пріоритет у становленні цієї нової галузі господарства сьогодні осперюють різні країни: Німеччина, Данія, Литва, Польща, Росія та ін. Має що сказати у цій дискусії Україна, де вже у XVI ст. працювали дрібні гуральні, на 1-3 казани, майже в кожному фільварку, маєтку чи селі. Винокуріння давало прибуток у 2-4 рази більший, ніж продаж хліба і отже відзначалося високим ступенем товарності. У першій пол. XVII ст. на українських теренах було вже чимало гуралень на 4-6 казанів, де працювало в середньому 6-8 осіб, які обслуговували ці дрібні підприємства [15; 168].

Протягом XVI-XVIII ст. гуральництво (виготовлення горілки), як і броварництво (виготовлення пива) розвивалося в Україні як початкова форма мануфактурного виробництва. Продукція цих приватних підприємств продавалася у шинках, корчмах, на базарах, ярмарках, вивозилась до інших сіл і міст.

Тривале співіснування пива і горілки в побутовій життєдіяльності українців, як відомо, не призвело до витіснення одного напою іншим. Натомість сформувався своєрідний алкогольний паритет, де кожний напій міцно займає власну нішу, створивши навколо себе розвинену інфраструктуру економічних, соціальних і культурних зв'язків. У багатьох ситуаціях пиво і горілка не конкурують, а доповнюють одне одну, що суперечить медичним і гастрономічним рекомендаціям. Тут, вочевидь, спрацьовує відома алкогольна сентенція: «Пиво без горілки – гроші на вітер».

Давня практика змішування популярних напоїв простежується у вітчизняному фольклорі. Наведемо для прикладу обжинкову пісню:

А вже сонце заходить,

А місяченько сходить.

Женці вже дожинають,

Стигле жито кінчають.

Жніте, женчики, жниво

Буде горілка і пиво [10; 234].

З пивом пов'язано чимало весільних обрядів. На Гуцульщині, сідаючи за стіл, бояри співали:

Красно бойари сіли,  
Що здригнулися стіни  
А не так они сі здригнут,  
Як сі пива напют.  
Ой нам пива і меду  
Спід студеного леду [19; 51].

Без пива не обходилося і частування гостей в обряді хрестин новонароджених. Зазвичай на Наддніпрянщині після учти бабу-повитуху і кумів висаджували на віз і гуртом доправляли до корчми. Дорогою співали:

Запрягайте, запрягайте  
Да шестнадцять пар волів,  
Да повезем бабусеньку у пиво;  
Запрягайте, запрягайте  
Да чотирнадцять пар волів  
Да повезем пана-кума у пиво [17; 70].

Пиво, поряд з іншими хмільними напоями (медом, брагою, горілкою) в давні часи вважалось неодмінним атрибутом і символом свята. Традиція вживати ці напої у будні, а то й щодня, є однією з негативних прикмет нашого часу.

Протягом віків пивоваріння відіграло важливу роль у господарській діяльності монастирів України. Чимало з них (як чоловічих, так і жіночих) утримували власні броварні й ретельно стежили за якістю свого пива. Традиційні зв'язки пива з монастирським побутом відображає назва розташованого на Полтавщині старовинного Пивогородського Пустинно-Миколаївського монастиря, який відіграв помітну роль у козацько-селянських повстаннях XVII ст. Історичні джерела свідчать, що серед ченців були справжні фахівці пивоваренного ремесла, які володіли його секретами і вміли передати їх наступним поколінням. До нас дійшли два цікавих документи середини XVIII ст. із господарства Київського Видубицького монастиря, в яких містяться рекомендації щодо виготовлення солоду і пива. Тут, зокрема, читаємо:

«Солод на землі или на току в солодовни усуненій, видает жолтавое, здоровое и доброе пиво. Солод не добре вирощений мало пива видает...для чего смотреть надобно, чтоб солод был в меру вирощен...солод завременно треба молоть. Солод умолотій видихается, для того солод змоловши до пива, надобно в кадуби зсипавши добре прикрить» [13; 733].

Занепад домашнього, а потім і монастирського пивоваріння в Україні пов'язаний з розвитком товарно-ринкових відносин. У період індустріальної революції виробництво пива поступово відокремлюється від сільського господарства і стає окремою галуззю харчової промисловості. В багатьох регіонах спостерігався бурхливий розвиток місцевого пивоваріння, яке набиало значних масштабів. Уже 1715 р. був заснований сучасний пивний завод у Львові.

Продукція місцевих приватних броварень йшла переважно на продаж. Ілюстрацією може служити діяльність броварень графів Браницьких із Фастівщини (Київська губернія). На них виготовлялося пиво кількох сортів: «просте», «мартовське» і «на манер англійського». Маємо відомості про те, що на пивоварні в с. Снігурівка 1824 р. виготовлено і продано 24000 відер простого пива або 600 сорокавідерних бочок. На пивоварнях графів Браницьких у Білій Церкві і с. Устинівка в тому ж році виготовлено 16335 відер простого пива, або 408 бочок, з яких 355 бочок продано, а 53 спожили при дворі [6; 40].

Пивоваріння, вочевидь, приносило добрі прибутки. Саме тому у 60-х роках XIX ст. Браницькі без офіційного дозволу перебудували колишній шкіряний завод на пивоварний. [6; 40].

Розвиток капіталістичних форм господарства сприяв постійному скороченню кількості дрібних броварень на користь середніх і великих, які постійно збільшували випуск продукції. Технічно переоснащуючись, великі броварні перетворюються на заводи масового виробництва пива. Ця закономірність діє і в наші дні, коли найбільшими виробниками пива в Україні стали великі спеціалізовані підприємства-концерни, що випускають такі популярні марки хмільного напою як «Оболонь», «Чернігівське», «Рогань», «Львівське», «Сармат» та ін.

Важливо зауважити, що сфера виробництва і споживання пива була і залишається полем активних міжкультурних контактів. Майстерність німецьких і чеських пивоварів й висока якість їхньої продукції вже давно отримала широке міжнародне визнання. Недарма в багатьох країнах світу місцеві пивовари успішно використовують виробничі технології і рецепти уславлених європейських колег. Переконалим доказом цих плідних впливів є проникнення в українську мову через посередництво польської таких спеціальних термінів німецького походження як: *бровар*, *броварня*, *броварити* (від brauen – варити пиво), *гальба* (від halb, півлітровий кухоль), *кнайпа* (від knaipе – пивна), *шинок*, *шинкар* (від Schänke – торгівля спиртними напоями) та ін.

Характерну тенденцію спостерігаємо в останні десятиліття. У контексті європейського вибору в Україну прийшла комерційна мода на пивний німецький антураж. Вона заявляє про себе в оформленні численних барів, ресторанів, пивних із традиційним дизайном, колоритом й пропозицією визнаних міжнародних пивних брендів.

Явно комерційну мету мають й більш або менш вдалі спроби прищепити на українському ґрунті відоме баварське пивне свято «Oktoberfest». Наскільки успішним буде це ново введення покаже час. Відомо, що запровадження нових культурних моделей в іноетнічному середовищі – процес складний і довготривалий.

*Висновки.* Пиво – один із найпопулярніших напоїв у світі. Фахівці відносять його до продуктів необхідних людині, оскільки в ньому містяться потрібні нашому організму речовини: вода, цукор, білки, вітаміни, біоенергетичні елементи.

Залучені матеріали дозволяють констатувати, що пиво здавна відіграло важливу роль у житті й побуті українців. Тривалий час його вживали не лише як алкогольний напій, а й як необхідну частину харчового раціону. Проаналізовані документальні й фольклорні джерела допомогли простежити історію броварництва (пивоваріння) на українських землях від доби Середньовіччя до початку ХХ ст. В ході цієї еволюції виокремлюються такі типи виробництва пива: домашній (громадський), монастирський, мануфактурно-ремісничий, приватнопідприємницький, заводський.

Представлені у статті зразки народної пісенної творчості виразно розкривають традиційну роль пива як атрибута міжособистісної дозвілдової комунікації, неодмінного супутника свят і ритуалів різних соціальних станів українського суспільства.

#### Список використаної літератури

1. Антонович В., Драгоманов М. (1875). *Исторические песни малорусского народа* (Т. II). Киев.
2. Артюх Л. *До історії напоїв у харчовій культурі українців* (2006). *Народна творчість та етнографія*. № 5.
3. Боплан, Г.-Л. (1990). *Опис України*. Київ: Наук. думка.
4. Бродель Ф. (1986). *Структуры повседневности. Возможное и невозможное* (Т. I). Москва: Прогресс.
5. Воропай О. (1991). *Звичаї нашого народу*. (Т. I). Київ: Оберіг
6. Дросенко В. (2015). *З історії пивоваріння на Фастівщині. Фастівщина. Краєзнавчі розвідки*. Фастів: Держ. краєзнавчий музей.
7. Зеленин Д. К. (1991). *Восточнославянская этнография*. Москва: Главная ред. восточ. лит.
8. *Ігри та пісні*. (1963). Київ: Наук. думка.
9. Котляревський І. (1968). *Енеїда*. Київ: Дніпро.
10. Курочкін О. (2014). *Святковий рік українців від давнини до сучасності*. Біла Церква: вид. О.Пшонківський.
11. Марченко Т. (1991). *Козаки Мамаї*. Київ-Опішне.
12. *Народні пісні в записах Івана Нечуя-Левицького* (1985). Київ: Муз. Україна.
13. *Приготовление пива и солода в монастырях* (1883, август). *Киевская старина*.
14. Субтельний О. (1991). *Україна. Історія*. Київ: Либідь.
15. Україна і світ. (1994). *Історія господарства від первісної доби і перших цивілізацій до становлення індустріального суспільства*. Київ: Генеза.
16. *Українські народні пісні* (1969). Київ: Муз. Україна.
17. Чубинський П. (1995). *Мудрість віків*. Т. 2. Київ: Мистецтво.
18. Чубинский П. (1872). *Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край* (Т. III). Москва.
19. Шухевич В. (1902). *Гуцульщина* (Т. III). Львів.

#### References

1. Antonovych V., Drahomanov M. (1875). *Ystorycheskye pesny malorusskoho naroda* (Т. II). Kyev.
2. Artiukh L. *Do istorii napoiv u kharchovii kulturi ukrainsiv* (2006). *Narodna tvorchist ta etnografia*. № 5.
3. Boplan, H.-L. (1990). *Opys Ukrainy*. Kyiv: Nauk. dumka.
4. Brodel F. (1986). *Strukturu povsednevnyosti. Vozmozhnoe y nevozmozhnoe* (Т. I). Moskva: Prohress.
5. Voropai O. (1991). *Zvychai nashoho narodu*. (Т. I). Kyiv: Oberih
6. Drosenko V. (2015). *Z istorii pyvovarinnia na Fastivshchyni. Fastivshchyna. Kraieznavchi rozvidky*. Fastiv: Derzh. kraieznavchyi muzei.
7. Zelenyn D. K. (1991). *Vostochnoslavianskaia etnografyia*. Moskva: Hlavnaia red. vostochn. lyt.
8. *Ihry ta pisni*. (1963). Kyiv: Nauk. dumka.
9. Kotliarevskiy I. (1968). *Eneida*. Kyiv: Dnipro.
10. Kurochkin O. (2014). *Sviatkovyi rik ukrainsiv vid davnyny do suchasnosti*. Bila Tserkva: vyd. O.Pshonkivskiyi.
11. Marchenko T. (1991). *Kozaky Mamai*. Kyiv-Opishne.
12. *Narodni pisni v zapysakh Ivana Nechiia-Levytskoho* (1985). Kyiv: Muz. Ukraina.
13. *Pryhotovlenye pyva y soloda v monastyriakh* (1883, avhust). *Kyevskaia staryna*.
14. Subtelny O. (1991). *Ukraina. Istorii*. Kyiv: Lybid.

15. Ukraina i svit. ( 1994). *Istoriia hospodarstva vid pervisnoi doby i pershykh tsyvilizatsii do stanovlennia industrialnoho suspilstva*. Kyiv: Geneza.
16. *Ukrainski narodni pisni* (1969). Kyiv: Muz. Ukraina.
17. Chubynskyi P. (1995). *Mudrist vikiv*. Т. 2. Kyiv: Mystetstvo.
18. Chubynskyi P. (1872). *Trudu etnografychesko-statystycheskoi ekspedytsyy v Zapadno-Russkyi krai* (Т. III). Moskva.
19. Shukhevych V. (1902). *Hutsulshchyna* (Т. III). Lviv.

## ПИВО В БЫТОВОЙ КУЛЬТУРЕ И ФОЛЬКЛОРЕ УКРАИНЦЕВ

**Курочкин Александр Владимирович** – доктор исторических наук, профессор, Киевский национальный университет культуры и искусств, Киев, Украина

**Цель статьи** – проследить основные этапы истории пива на украинских землях начиная с эпохи средневековья до начала XX ст., раскрыть заметное участие этого напитка как в материальной, так и духовной жизни этноса, в частности, в празднично-обрядовой культуре и устном поэтическом творчестве. **Методология.** Исследование проведено на основе междисциплинарного подхода, путем системного анализа документальных, литературных и фольклорных источников. **Научная новизна исследования** определяется тем, что история пива на украинских землях впервые освещается с позиций этнокультурологии. В фокусе внимания автора национальные традиции пивоварения, типичные приемы и стереотипы использования пива в различных празднично-ритуальных контекстах. Эвристическую ценность представляет оригинальная подборка документальных и фольклорных текстов, детализирующих содержание избранной темы.

**Выводы.** Проанализированные материалы позволяют констатировать, что пиво издавна играло важную роль в жизни и быту украинцев. Длительное время его употребляли не только в качестве алкогольного напитка, а и как необходимую часть рациона питания. В ходе исторической эволюции выделяются такие типы производства пива: домашний (общинный), монастырский, мануфактурно-ремесленный, частно-предпринимательский, заводской.

**Ключевые слова:** украинцы, пиво, солод, хмель, броварня, праздник, обряд, фольклор.

## BEER IN HOUSEHOLD CULTURE AND FOLKLORE OF THE UKRAINIANS

**Kurochkin Oleksandr Volodymyrovych** – Doctor of History, Professor, Kyiv National University of Culture and Arts, Kyiv, Ukraine

The purpose of the article is to trace the main stages of beer history in Ukrainian lands from the Middle Ages to the beginning of the 20th century, to reveal the noticeable participation of this drink both in the material and spiritual life of the ethnic group, in particular, in the festive and ceremonial culture and oral poetry.

**Methodology.** The research was conducted on the basis of an interdisciplinary approach, through a systematic analysis of documentary, literary and folklore sources.

The scientific novelty of the study is determined by the fact that the history of beer on Ukrainian lands is covered for the first time from the standpoint of ethno-cultural studies. In the focus of the author's attention are national brewing traditions, typical techniques and stereotypes of using beer in various festive ritual contexts. The original selection of documentary and folklore texts detailing the content of the chosen theme is of heuristic value.

**Conclusions.** The analyzed materials allow to state that beer has long played an important role in the life and household of the Ukrainians. For a long time it was used not only as an alcohol drink, but also as a necessary part of the diet. In the course of historical evolution the following types of beer production are distinguished: domestic (communal), monastic, manufacture craft, private entrepreneurial, factory.

**Key words:** the Ukrainians, beer, malt, hops, brewery, holiday, ceremony, folklore.

Надійшла до редакції 22.10.2019 р.

УДК 392.8:008]:001.4

## ФЕНОМЕН ЇЖИ ЯК КУЛЬТУРНИЙ КОМПОНЕНТ: КАТЕГОРІЇ ТА ТЕРМІНИ

**Кобзар Марина Вікторівна** – аспірантка, Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля, м. Северодонецьк  
<http://orcid.org/0000-0001-5601-8187>  
DOI <https://doi.org/10.35619/ucpmk.vi33.303>  
[kobzarmt@meta.ua](mailto:kobzarmt@meta.ua)

Здійснена порівняльна характеристика ряду важливих термінів, які використовуються у сучасних культурологічних дослідженнях феномену їжі. Визначена багатозначність категорії «гастрономічна культура». Показано, що концепт «їжа» має узагальнене значення. Розглянуто питання про харчовий культурний код, який