View the original article

КУЛЬТУРА

Святвечір: 6 спільних страв із 12. Литва, Польща, Україна очікують рішення ЮНЕСКО

Галина Терещук

29 листопада 2026, 19:00



1 грудня 2026 року ЮНЕСКО розгляне подання про внесення до списку нематеріальної спадщини людства культуру різдвяного столу Литви, Польщі, України

1 грудня у Пекіні ЮНЕСКО розгляне подання литовського комітету про внесення культури різдвяного столу Литви, Польщі та України до списку нематеріальної спадщини людства.

Вийшла невеличка книжка «Традиційні страви Святвечора в Литві, Польщі та Україні», яку видали Литовська національна комісія у справах ЮНЕСКО та

Литовський національний центр культури.

У ній зібрали 24 традиційні різдвяні рецепти трьох країн, розповідається про гастрономічну культуру литовців, українців, поляків. Різдво для цих народів, які мають спільну історію, як йдеться, – це не просто важливе родинне свято, а й тяглість традицій. Власне, це основний аргумент для внесення у список ЮНЕСКО.

Що ж однакового на різдвяному столі у литовців, українців і поляків?

Поки по обидва боки українсько-польського кордону тривають гострі дискусії довкола складних сторінок історії, група дослідників із Литви, Польщі та України протягом двох років працювала над тим, щоб показати, що об'єднує ці три народи. Однією з таких спільних традицій виявилася культура різдвяного столу.



На одному з фестивалів лемкиня готує вареники, Івано-Франківськ, 2010 рік

Хотіли передусім не подати рецепти, а показати, чому Різдво важливе з погляду родини, коли люди збираються і розмовляють. Брошура «Традиційні страви Святвечора в Литві, Польщі та Україні», яку представлять 1 грудня на засіданні комісії ЮНЕСКО, не тільки про страви.

«Йдеться про внесення конкретних страв, бо такого ЮНЕСКО не реєструє. А мова про внесення культури різдвяного столу, котра є подібною у трьох країнах, тому що Велике Князівство Литовське, тому що Річ Посполита, ми живемо в єдиній нормальній європейській країні. І між нами водночас є різниця, тому що литовці найпізніше в Європі прийняли християнство. Відповідно, на їхню кухню мали

дуже великий вплив різноманітні, близькі навіть до поганських, різні варіанти. Це у будь-якій християнській культурі, бо в Україні теж є свято Івана Купала, компроміс між християнством і поганством. Поляки діляться оплатком, а українці мають калач», – розповідає Радіо Свобода історик **Ігор Лильо**, який презентує у проєкті культуру різдвяного столу українців.



Стіл з частуваннями на Різдвяному ярмарку у Львові, 6 січня 2017 року

Пісні страви і рецепти

Литовці, поляки, українці на Святвечір готують 12 пісних страв і шість є спільними – а це кутя, борщ з вушками, вареники з капустою та грибами, смажений короп, оселедець із цибулею під олією, журавлиний кисіль, зауважують дослідники.

У книзі подано рецепт куті литовців XVI століття. Кутя може мати різну консистенцію: у когось рідша, а в когось густіша, а хтось додає улюблені інгредієнти, кожен щось може імпровізувати, але кутя є на кожному столі. Її готують донині.

«Кутя прийшла зі сходу через Візантію. І це була поминальна страва. Але в силу певних історичних обставин перетворилася на різновид десерту. Ми подаємо старі рецепти, і тут Україна поступається у тому плані, що через політичні, історичні обставини, заборони української мови, україномовних книжок, маємо найстаріші рецепти початку XX століття. Поляки – XVIII, литовці – XIX століття. Це пов'язано з

наслідками української історії, не тому що в українців не було гастрономічної практики. Просто українські книжки рецептів були надруковані у другій половині XIX століття. До речі, в Коломиї українською мовою. Коломия була центром друкування української кулінарної літератури», – каже Ігор Лильо.



ДИВІТЬСЯ ТАКОЖ:
Різдвяні традиції. Що символізують 12 страв на Святвечір?

Однак автори проєкту подають також рецепти сучасних литовських, польських і українських кухарів. Адже одним із критеріїв внесення у нематеріальну спадщину ЮНЕСКО є те, що культура продовжує жити, розвивається, практикується, передається у родині, вивчається у спеціалізованій школі.

Окрім рецептів шести спільних страв різдвяного столу, кожна з країн запропонувала таку ж кількість своїх унікальних. Українці подали рецепти таких пісних страв – колача (калача), узвару, пампухів із маком, голубців, вареників із різними начинками, тушкованої капусти, а це рецепт 1860 року. Цікаво, що подається риба поверх капусти.

Однак в українців є ще одна унікальна страва, а це пампухи з ружею (рожею).

Проєкт культури різдвяного столу знайомить із традиційними стравами поляків, які подали рецепт маківника, грибного супу, капусти з грибами, гороху з капустою, коропа, пряників.

У литовців їхніми унікальними стравами на Святвечір є різдвяне печиво з маком, макове молоко, оселедець із морквою та цибулею, конопляна сіль, булки з грибами, салат вінегрет.

«Ми обрали класичні пісні страви. Я на двох сторінках мав все вмістити і пояснити, що таке Різдво для українців, які повернулись до нормального календаря», – говорить Ігор Лильо.

Навіть на передовій, під постійними обстрілами, українські військовослужбовці збираються у Святвечір.



Бійці 14-ї окремої механізованої бригади імені князя Романа Великого ЗСУ у Святвечір біля лінії фронту в Куп'янському районі на Харківщині, 24 грудня 2023 року

«Тяглість традиції»

Автори проєкту зауважують: якщо страви асоціюються з Литвою, Польщею чи Україною, це зовсім не означає, що вони є виключно власністю цих країн, бо вони зустрічаються в інших регіонах. Для прикладу, страви, які вважаються польськими, готують українці, чи литовські рецепти мають у своїй кухні поляки. Адже протягом кількох століть Литва, Польща та Україна утворювали єдиний культурний простір, відомий у XVI-XVIII століттях як Річ Посполита. Це був не лише політичний простір, а й простір інтенсивного культурного обміну, пояснюють автори ідеї.

Вони намагались показати безперервність традиції Святвечора, в якій литовці, українці, поляки зберегли спільність.

Голова Експертної ради з питань нематеріальної культурної спадщини при Мінкультурі України **Валентина Дем'ян** зауважує, що над книгою працювала сильна команда дослідників із трьох країн. І два роки ЮНЕСКО розглядало проєкт, проводило технічну перевірку, оцінювало і вже потім поставило на голосування.

«За українське представлення відповідав Ігор Лильо, і подані рецепти показують тяглість традиції, що існувала з XIX століття і дійшла до наших днів. Це спільна робота і важка. Цікавий рецепт пісних голубців, які досі готують, тушкованої капусти. Дуже сподіваюсь, що 1 грудня ЮНЕСКО внесе культуру різдвяного столу до списку нематеріальної спадщини», – говорить Валентина Дем'ян.



Стіл на Святвечір

Цікаво, що французька кухня, яка відома у світі, була внесена до списку нематеріальної спадщини людства ЮНЕСКО лише 20 років тому. І це був дуже складний процес лобіювання на президентському рівні, зауважує історик Ігор Лильо. Бюрократія в ЮНЕСКО – невблаганна, тож робота тривала довго, щоб дотриматись усіх вимог.

На сьогодні до списків нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО внесено сім українських елементів – а це Петриківський декоративний розпис (2013 рік), Козацькі пісні Дніпропетровщини (у 2016 рік), традиція косівської мальованої кераміки (2019 рік), Орьнек, кримськотатарський орнамент (2021 рік), культура приготування українського борщу (2022 рік), Українська писанка (заявка подана спільно з Естонією і внесено у 2024 році).



Борщ внесений до списку нематеріальної спадщини ЮНЕСКО у 2022 році

Перегінне скотарство входить до списку нематеріальної культурної спадщини людства ЮНЕСКО з 2019 року, а цього року Україна подала спільну заявку з Болгарією, Польщею, Словаччиною, Туреччиною на розширення цього елементу.



ДИВІТЬСЯ ТАКОЖ:

ЮНЕСКО: українське кобзарство визнали нематеріальною культурною спадщиною людства



ДИВІТЬСЯ ТАКОЖ:

Українська писанка увійшла до списку нематеріальної культурної спадщини людства ЮНЕСКО



ДИВІТЬСЯ ТАКОЖ:

Повстанські колядки творили на мотиви церковних



Галина Терещук

В ефірі Радіо Свобода – з 2000 року. Закінчила факультет журналістики Львівського національного університету імені Франка. Маю досвід роботи на телебаченні і в газеті.

Україна | Світ | Культура | Суспільство

© Радіо Свобода, 2026 | Усі права застережено.