



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Università degli Studi di Padova

Dipartimento di Studi Linguistici e Letterari

Laurea Magistrale in Lingue Moderne per la
Comunicazione e Cooperazione Internazionale

Tesi di Laurea

CUCINA E IDENTITA' TRA UCRAINA E RUSSIA:

Un'indagine sociale a Kyiv

Relatore: Prof. Mauro Varotto

Laureanda

Ludovica Borin

Correlatore: Prof.ssa Viviana Nosilia

n° matr. 1202809

Anno Accademico 2019/2020

INDICE

Introduzione.....	5
-------------------	---

Capitolo 1: IL QUADRO STORICO

1.1 La Russia e l'Ucraina: una breve premessa.....	7
1.2 La Rus' di Kiev: da dove è cominciato tutto.....	10
1.2.1 Gli slavi orientali.....	10
1.2.2 La fondazione dello stato di Kiev.....	11
1.2.3 La Rus' di Kiev: l'ascesa, il culmine e la caduta di questo stato.....	14
1.2.4 La Rus' di Kiev: economia, società e istituzioni.....	17
1.2.5 La Rus' di Kiev: religione e cultura.....	19
1.3 L'Ucraina: da dopo la Rus' di Kiev ai giorni nostri.....	21
1.3.1 Il dominio mongolo, polacco e dell'Impero russo.....	21
1.3.2 L'Ucraina dopo l'indipendenza.....	23

Capitolo 2: LA CUCINA UCRAINA E LA CUCINA RUSSA

2.1 Le due realtà culinarie a confronto.....	27
2.2 Breve introduzione alla cucina ucraina.....	28
2.2.1 Ricette tipiche ucraine.....	30
2.2.2 Primi piatti e zuppe.....	30
2.2.3 Panificati.....	31
2.2.4 Verdure e insalate.....	31
2.2.5 Secondi piatti di carne e pesce.....	32
2.2.6 Dolci e bevande.....	32
2.3 Breve introduzione alla cucina russa.....	33
2.3.1 Ricette tipiche russe.....	36

2.3.2 Primi piatti e zuppe.....	36
2.3.3 Verdure e insalate.....	39
2.3.4 Secondi piatti di carne e pesce.....	40
2.3.5 Dolci e bevande.....	41
2.4 Piatti che stanno nel mezzo.....	45
2.5 Ricette di origine straniera.....	47
2.6 Conclusioni: le macro-differenze tra le due realtà culinarie.....	49

Capitolo 3: IL CASO DI STUDIO

3.1 Presentazione e obiettivi dell'indagine svolta a Kyiv.....	53
3.2 La metodologia.....	54
3.3 Le domande poste.....	55
3.3.1 Le domande alla popolazione: Вопросы для населения.....	55
3.3.2 Spiegazione delle domande alla popolazione.....	60
3.3.3 Le domande ai ristoratori: Вопросы рестораторам.....	62
3.3.4 Spiegazione delle domande ai ristoratori.....	65
3.4 I risultati.....	67
3.4.1 I risultati ottenuti dalla popolazione.....	67
3.4.2 I risultati ottenuti dai ristoratori.....	79
3.4.3 Le tendenze generali emerse dai sondaggi.....	82

Capitolo 4: QUESTIONE LINGUISTICA E CULINARIA A CONFRONTO

4.1 Un'introduzione sull'identità etnica in Ucraina.....	87
4.1.2 Le regioni dell'Ucraina in base all'identità.....	87
4.1.3 La lingua e l'etnia in Ucraina: una nazione plurilinguistica e pluri-etnica.....	90
4.2 E il cibo può essere considerato un marcatore d'identità?.....	95

Conclusioni.....	99
Краткое изложение дипломной работы.....	101
Bibliografia.....	119
Sitografia.....	123

INTRODUZIONE

Alla base di questo studio vi è l'analisi della cucina ucraina, con particolare attenzione per la capitale Kyiv, e il rapporto con l'arte culinaria russa. Le motivazioni che mi hanno spinto ad approfondire tale tema hanno una duplice natura: da un lato, Kyiv, sebbene sia in Ucraina, all'inizio della storia russa era il centro da cui tutto partì; dall'altro, ho deciso di studiare e analizzare più da vicino la cucina di questa città, perché ho avuto la possibilità di soggiornare diverse volte in questo luogo e conoscere la sua cultura culinaria. Essendo già stata a Kyiv diverse volte e conoscendo abbastanza bene la città, volevo sottoporre delle interviste sia alla popolazione locale, sia a diversi ristoratori per conoscere più da vicino questo mondo e confrontare quello che mi avrebbero risposto le persone sul luogo con quello che ho trovato nelle fonti. A causa del Covid-19 non ho potuto soggiornare nella capitale e per questo motivo ho trasformato le ipotetiche interviste in sondaggi online, diffusi tramite familiari e amici in loco che conosco personalmente per quanto riguarda il questionario alla popolazione, tramite social network (Facebook, Instagram) e posta elettronica per quanto riguarda i sondaggi da sottoporre ai ristoratori. Ovviamente non avendo avuto la possibilità di fare le domande direttamente alle persone, anche i risultati sono stati diversi: in un'intervista oltre alle domande che si preparano in anticipo, si possono sottoporre ulteriori domande e possono sorgere questioni che non ci si aspettava avendo colui che si intervista di fronte a noi.

La tesi si pone lo scopo di analizzare più da vicino il rapporto tra cucina ucraina e russa, sia per cogliere analogie e differenze e capire cosa appartiene veramente alla prima e cosa alla seconda, sia per capire come si giochi oggi la partita identitaria nel cibo in un momento di forte contrasto politico tra Ucraina e Russia.

Nel primo capitolo si descrive brevemente la storia della Rus' di Kiev per far capire che alle origini il centro della Rus' era proprio questa città, e solo in seguito è nato lo stato moscovita. In questo capitolo si parla della Rus' di Kiev facendo un excursus storico dalla fondazione di questo stato, descrivendo brevemente la sua ascesa, il suo culmine, e infine, la sua caduta. In seguito si descrive brevemente l'economia, la società e le istituzioni della Rus' di Kiev con brevi accenni alla sua religione e cultura. Alla fine di

questo capitolo si parla della storia ucraina contemporanea: dal dominio mongolo, polacco e dell'Impero russo all'Ucraina dopo l'indipendenza.

Nel secondo capitolo si introduce l'argomento fondamentale di questo lavoro, ossia la descrizione della cucina ucraina e di quella russa con i loro piatti tipici e tradizionali per analizzarne differenze e analogie. Dopo una breve introduzione della cucina ucraina e di quella russa ho diviso per categorie le ricette tipiche di queste due realtà e, alla fine del capitolo, ho descritto i piatti che si trovano all'intersezione fra le due tradizioni culinarie e gli influssi di origine straniera.

Il terzo capitolo costituisce la parte centrale di questo lavoro di tesi: i sondaggi sottoposti nella città di Kyiv nel mese di settembre 2020. I sondaggi sono stati svolti online, in lingua russa, e sottoposti sia alla popolazione locale, sia a diversi ristoratori. Nel capitolo vengono precisati caso di studio, obiettivi, metodologia, domande poste e risultati ottenuti.

Nel quarto e ultimo capitolo viene proposto un lavoro critico su questo percorso d'indagine sia sulla scorta degli studi sul tema sia commentando i risultati ottenuti con un metodo sperimentale. La dimensione identitaria ucraina legata al cibo viene messa a confronto con la questione linguistica: viene descritta brevemente la situazione linguistica ed etnica in Ucraina, stato bilingue a tutti gli effetti composto da una varietà di minoranze, sia linguistiche sia etniche. Credo sia questo il motivo principale per cui queste due cucine – ucraina e russa – sono state influenzate l'una dall'altra. La maggior parte delle popolazioni che facevano parte dell'ex Unione delle Repubbliche Socialistiche Sovietiche parla e conosce la lingua russa, la quale resta uno dei pilastri fondamentali che legano queste due nazioni.

Le abitudini quotidiane di un popolo si formano sotto l'influenza di molti fattori, come per esempio quelli naturali, storici e sociali. Un ruolo fondamentale è svolto dallo scambio culturale con altri popoli. Le tradizioni estranee non vengono meccanicamente assimilate, ma assumono nella nuova realtà in cui penetrano il colorito locale. Nel corso del processo storico cambia l'alimentazione, compaiono nuovi prodotti e si perfezionano metodi di trattamento. È proprio per questo motivo che ho voluto scavare più a fondo in queste due realtà culinarie, per riscoprire ricette antiche, piatti scambiati o addirittura "rubati".

Capitolo 1: IL QUADRO STORICO

1.1 La Russia e l'Ucraina: una breve premessa



Figura 1.1 Superficie terrestre della Federazione Russa
(<https://allascopertadellarussia.wordpress.com/geografia/>)

La Federazione Russa (Figura 1.1), la quale fino al 1991 faceva parte dell'Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche¹, copre una superficie terrestre di oltre 22 milioni di

¹ L'URSS, l'Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche, conosciuta anche con il nome di Unione Sovietica, fu uno stato federale che si estendeva dall'Europa Occidentale all'Asia. Sorse ufficialmente il 30 dicembre 1922, dopo la guerra civile russa e si sciolse nel 1991. Furono molte le nazioni che fecero parte dell'URSS e nel corso del tempo il numero variò diverse volte. Al momento del suo scioglimento erano quindici paesi che ne facevano parte (Armenia, Azerbaigian, Bielorussia, Estonia, Georgia, Kazakistan, Kirghizistan, Lettonia, Lituania, Moldavia, Russia, Tagikistan, Turkmenistan, Ucraina e Uzbekistan). L'organizzazione politica del paese spettava allo stato più potente: l'attuale Russia.

URSS, <http://www.treccani.it/enciclopedia/urss/>, "Enciclopedia Treccani", consultato il 16/06/2020.

chilometri quadrati. Essa occupa tutta l'Europa orientale e l'Asia settentrionale e rappresenta la ventiduesima parte dell'intero globo e circa un sesto delle terre emerse.

La crescita dello stato russo è stata condizionata dalla geografia, grazie all'esistenza di una vasta pianura con pochissimi ostacoli naturali, ambiente che ha reso facile allo stato moscovita l'espansione nell'Europa orientale. La rete di laghi e fiumi di questo paese ha lasciato un'impronta importante sulla storia locale.

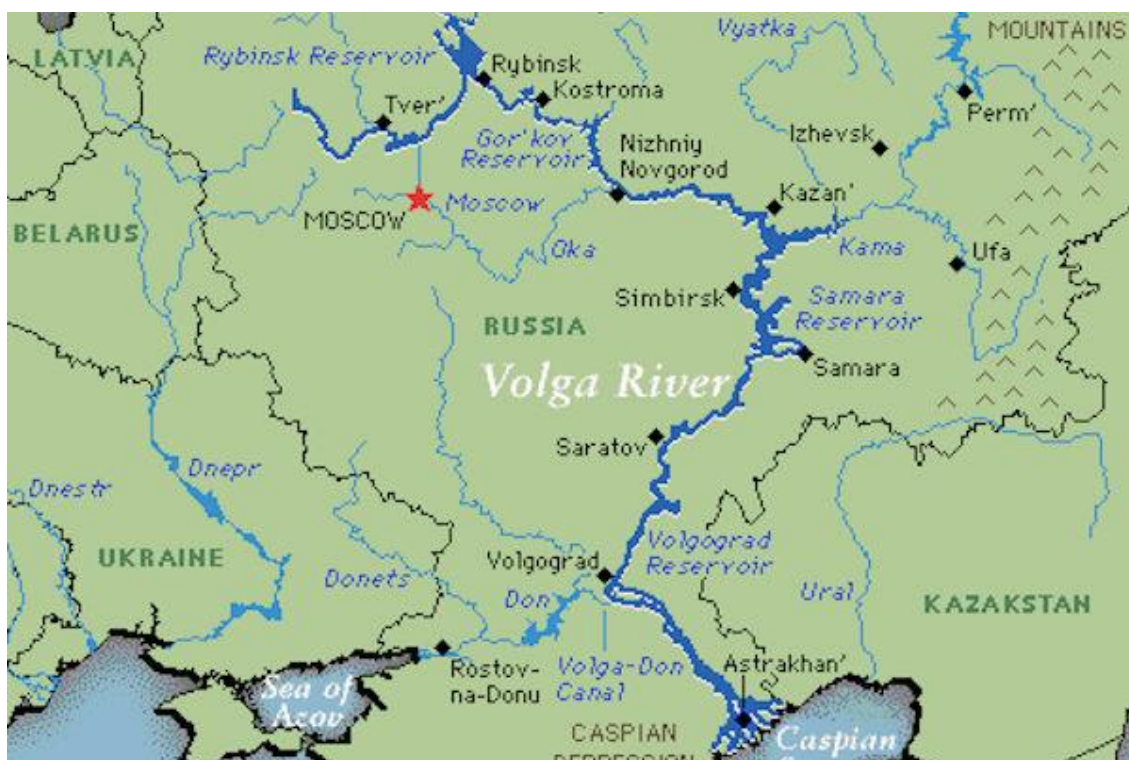


Figura 1.2 Il fiume Dnepr in Ucraina ed il fiume Volga in Russia
(<https://www.paginainizio.com/genio/foto/mappafiumevolga.jpg>)

Lo Dnepr² ha avuto un ruolo significativo per la Rus' di Kiev e il Volga³ per lo stato moscovita (Figura 1.2).

² “Dnepr Fiume del Bassopiano Sarmatico (2200 km; bacino di 500.000 km²; portata media alla foce di 1700 m³/s). Nasce in Russia, poco a S del rialto dei Valdaj, e scorre dapprima verso O, poi decisamente a S. Ricevuti a destra la Beresina e il Pripjat' e a sinistra la Desna, forma un ampio arco orientato a SE, nell'ultimo tratto corre in direzione SO e infine sfocia attraverso una laguna nel Mar Nero. Attraversa i territori della Bielorussia e dell'Ucraina, percorrendo aree forestali e agricole. Lungo il suo corso, o a breve distanza da esso, si sono sviluppati grandi centri urbani, tra i quali Mogilëv, Kiev, Dnepropetrovsk e Zaporoz'ë.”.

Dnepr, <https://www.treccani.it/enciclopedia/dnepr/>, “Enciclopedia Treccani”, consultato il 03/10/2020.

³ “Il fiume Volga è un potente elemento di unificazione della Russia, produttore di ricchezza e di commerci, ma anche di storie e tradizioni popolari conosciute in tutto il paese. Con un percorso sinuoso e lento il Volga attraversa una gran parte della pianura russa e, tramite

L'Ucraina⁴, in particolare, è sempre stato uno spazio di frontiera, un paese conteso e conquistato dai vicini potenti: Russia a est e Polonia a ovest. Questo paese è quindi una vasta frontiera posta proprio al centro del nostro continente. Un grande territorio, è il paese più esteso d'Europa dopo la Russia, con 603.700 chilometri quadrati. È un paese pieno di paradossi, non solo perché lì si trova il centro del nostro continente, ma perché nella sua capitale Kyiv⁵ nacque la Russia. Nel'882 d.C., il principe Oleg conquistò la città di Kyiv e dichiarò⁶: “Questa città sarà la madre di tutte le città dei Rus”.

Quello che lasciò lo stato kieviano fu molto utile ai russi, poiché diede loro una religione uniforme, un linguaggio e una letteratura. La Rus' di Kiev, inoltre, lasciò loro un ricco retaggio in ambito economico, politico e sociale. Lo stato moscovita che emerse nelle pianure dell'Europa orientale era diverso dal precedente stato kieviano; nonostante ciò la Russia moscovita non sarebbe esistita se non fosse stato per la Rus' di Kiev. Da qui in poi inizia la storia vera e propria della Russia: quella moscovita dal regno di Ivan III dal 1462; la Russia imperiale con Pietro il Grande che regnò dal 1682 al 1725 prendendo come modello l'Occidente, mirando a conquistare uno sbocco sul Mar Baltico e sul Mar Nero. Pietro, inoltre, fondò la città di San Pietroburgo, la nuova e moderna capitale russa, per la cui costruzione richiese espressamente architetti occidentali. Questo imperatore viene ricordato come l'occidentalizzatore del paese che portò molti cambiamenti e modificò equilibri consolidati, e diede il via alla “rincorsa” del suo paese alle grandi potenze europee. Infine, si arriva alla nascita delle Repubbliche Socialiste Sovietiche (URSS) e alla Russia ed Ucraina contemporanee.

affluenti e canali, è collegato con il Mar Baltico e il Mar Bianco, ma non raggiunge mai il mare aperto”.

Volga, [https://www.treccani.it/enciclopedia/volga_\(Enciclopedia-dei-ragazzi\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/volga_(Enciclopedia-dei-ragazzi)/), “Enciclopedia Treccani”, consultato il 03/10/2020.

⁴ Il nome Ucraina significa letteralmente “sul confine”.

⁵ Nel presente lavoro di tesi si userà “Kyiv” e non “Kiev” perché oggi c'è una forte spinta a usare il primo termine, in quanto rispecchia la pronuncia ucraina ed è questa la versione del nome che viene diffusa all'estero. Tuttavia quando si parla della “Rus' di Kiev” e dello “stato di Kiev” si mantiene la seconda denominazione per rispecchiare la traslitterazione dallo slavo ecclesiastico.

⁶ Cataluccio F. M., *Breve storia dell'Ucraina, aggiornata fino a un momento fa*, “Il Post”, <https://www.ilpost.it/2014/03/25/breve-storia-ucraina/>, 25/03/2014, consultato il 16/06/2020.

1.2 La Rus' di Kiev⁷: da dove è cominciato tutto

1.2.1 Gli slavi orientali⁸

Le culture venute in essere sulle rive settentrionali del Mar Nero e nella steppa meridionale dal periodo neolitico all'epoca dei Chazary⁹, costituiscono una componente essenziale degli antecedenti della Rus' di Kiev. L'etnia dello stato di Kiev era composta da slavi orientali (Figura 1.3).



Figura 1.3 Lo stato di Kiev, formato da etnie di slavi orientali

(<https://historyancient.ru/it/istoriya-rossii-dlya-detejj/east-slavic-tribes-are-resettlement-history-and-ethnology/>)

Essa designa un gruppo parlante la varietà orientale delle lingue slave. Con il tempo si sono formate tre diverse favelle slavo-orientali: il russo, l'ucraino e il bielorusso. L'antica storia russa fu condizionata anche da altri popoli indoeuropei, come i lituani, appartenenti al gruppo baltico, oltre che da genti non indoeuropee, in particolare diverse tribù turche, i mongoli ed elementi ugro-finnici. Agli slavi è stata attribuita una patria comune nella zona del bacino della Vistola¹⁰ e sulle pendici settentrionali dei Carpazi.

⁷ *Kievskaja Rus'* (Киевская Русь) “La Russia di Kiev”.

⁸ Riasanovsky N. V., *A history of Russia*, Oxford, Oxford University Press, 1984, Traduzione di Sardi F. S., *Storia della Russia dalle origini ai giorni nostri*, Milano, Bompiani, 2015, pp. 26-29.

⁹ I Chazary (Хазары) “Cazari” erano una popolazione che nel VI secolo d.C. fondò un grande Stato nelle steppe dell'odierna Russia meridionale, tra il basso Volga e il medio Dnepr. *Chazari*, https://www.treccani.it/enciclopedia/chazari_res-1e735525-8bad-11dc-8e9d-0016357eee51_%28Enciclopedia-Italiana%29/, “Enciclopedia Treccani”, consultato il 16/06/2020.

¹⁰ La Vistola è il fiume più lungo della Polonia. Nasce dai monti Beschidi Occidentali, in Slesia, bagna Cracovia, Toruń, Varsavia e sfocia nella baia di Danzica, nel Mar Baltico.

Ci sono state delle scoperte riguardanti la presenza degli slavi in un'epoca molto più antica e in una zona assai più ampia della Russia di quanto non si supponesse per tradizione, benché la questione sia ad oggi ancora molto controversa¹¹. Archeologi sovietici sostengono che stanziamenti slavi in certe regioni della Russia, soprattutto in quelle settentrionali, risalgono perlomeno alla metà del I millennio a.C. e certi storici, oggi, affermano che gli slavi costituivano una parte notevole, e forse anche il grosso della popolazione della Russia meridionale e centrale fin dall'epoca degli sciiti. È noto che gli slavi orientali combatterono contro i goti, vennero trascinati verso Occidente dagli unni e furono sottomessi dagli avari; alcune tribù slave orientali pagavano tributi ai Chazary agli esordi della storia kieviana. All'epoca, stando alla nostra principale fonte scritta, la *Cronaca di Nestore*¹² dell'inizio del dodicesimo secolo, gli slavi orientali erano suddivisi in dodici tribù stanziate nelle vaste distese della pianura russa, dal Mar Nero, dal Danubio e dai Carpazi, attraverso l'Ucraina e, al di là di questa, in direzione nord fino al territorio di Novgorod e verso est in direzione del Volga. Nel IX secolo d.C., l'economia, la società e la cultura slave orientali avevano già avuto un notevole sviluppo. Gli slavi orientali conoscevano da secoli l'uso del ferro e praticavano anche scambi commerciali di varia natura e di vasta estensione. disponevano di centri urbani come per esempio Novgorod, Smolensk e Kyiv.

1.2.2 La fondazione dello stato di Kiev¹³

Il problema dell'origine del primo stato russo, quello di Kiev, è assai complesso e controverso. Il primo tentativo coerente di spiegare la comparsa dello stato di Kiev è stato compiuto nel XVIII secolo alla luce della cosiddetta teoria normanna, formulata da Bayer, Schölzer e altri. Quest'ipotesi poneva l'accento sul ruolo dei vichinghi provenienti dalla Scandinavia¹⁴, i quali avrebbero dato alla Russia un governo, una coesione e persino una cultura. Altri specialisti¹⁵ l'hanno confutata dal primissimo

¹¹ Si veda Curta F., *The Making of the Slavs*, Cambridge, Cambridge University Press, 2001.

¹² La *Cronaca di Nestore* o *Cronaca degli anni passati* è una compilazione annalistica della Rus' kieviana.

¹³ Riasanovsky N. V., *cit.*, pp. 33-38.

¹⁴ I vichinghi scandinavi sono i normanni o "uomini del nord".

¹⁵ Tra questi vi sono Lomonosov M. V., Tatishchev V. N., Gedeonov S. A. e un certo numero di altri ricercatori. Lomonosov scrisse: "[...] i Varangiani e Rurik che vennero a Novgorod,

momento, formulando al suo posto una vastissima gamma di possibilità. Questi esperti sostengono non sia necessario far ricorso ai normanni per dar ragione della società e della cultura kieviane. La stessa Scandinavia, collocata all'estremo nord, all'epoca in questione era assai più lontana dai centri culturali e dal convergere di correnti di quanto non fosse il bacino dello Dnepr. Una volta nato lo stato di Kiev, la sua cultura si è sviluppata più rapidamente e in forme più ricche di quelle dei vicini settentrionali e, se si prendono in considerazione la letteratura e la legislazione scritta, o la coniazione di monete, dobbiamo registrarne la comparsa nella Rus' di Kiev in un periodo antecedente alla loro apparizione in Scandinavia. Le parole normanne nella lingua russa, in precedenza ritenute numerose, in realtà sono solo sei o sette. La letteratura scritta a Kyiv precedette quella scritta in Scandinavia, ed essa subì con ogni evidenza più l'influenza bizantina e bulgara che non quella nordica; alla luce di questi dati, i tentativi di collegarla all'epos scandinavo sono ben lungi dal risultare convincenti. Mancano prove inequivocabili d'influenza normanna sul paganesimo kieviano. Altre asserzioni d'influenze culturali normanne, relative per esempio all'organizzazione della corte kieviana o all'abbigliamento russo, si rivelano vaghe o non conclusive. La questione sull'origine dello stato di Kiev si ricollega da vicino a un gruppo, tribù o popolo noto come rus', ed è da esso che è derivato il successivo nome dei russi. Per quanto riguarda l'anno 862 d.C., la *Cronaca di Nestore* fornisce un resoconto¹⁶ dell'arrivo dei rus' su invito delle tribù slave degli sloveni, dei kriviči e di alcune tribù finniche tra loro in lite:

“Essi dunque si recarono oltremare dai russi variaghi: questi particolari variaghi erano noti come russi, così come alcuni sono chiamati svedesi e altri normanni, angli e goti, perché così erano nomati. I ciudi, gli slavi e i kriviči dissero allora al popolo di rus': “Tutta la nostra terra è grande e ricca, ma in essa non c'è ordine. Venite a governare e a regnare su di noi!” Essi allora scelsero tre fratelli, con il loro parentado, che presero con sé tutti i russi e migrarono. Il più anziano, Rjurik, s'insediò a Novgorod; il secondo, Sineo, a Beloozero; il terzo, Truvor, a Izborsk. A causa di questi variaghi, la regione di Novgorod divenne

avevano la tribù slava, parlavano slavo, provenivano dall'antica Russia e non erano scandinavi, ma vivevano sulle coste sud-est del Mar Varangiano, tra i fiumi Vistola e Dvina [...] il nome della Russia in Scandinavia e sulle rive settentrionali del Mar Varangiano non è mai stato ascoltato [...]”.

Samsonov A., *Teoria normanna. Sulla questione dell'origine dei Vichinghi*, “Military Review”, <https://it.topwar.ru/10273-normanskaya-teoriya-k-voprosu-o-proishozhdenii-varyagov.html>, 18/01/2012, consultato il 16/06/2020.

¹⁶ Riasanovsky N. V., *cit.*, pp. 34-35.

nota quale la terra dei rus'. Gli attuali abitanti di Novgorod sono discendenti della razza variaga, ma in precedenza erano slavi".¹⁷

I sostenitori della teoria normanna consideravano i rus' una tribù o un gruppo scandinavo. Ben presto insorsero molte complicazioni. Impossibile reperire in Scandinavia un gruppo chiamato rus', nome ignoto in Occidente. Sebbene la *Cronaca* si riferisse a Novgorod, il nome rus' finì per essere identificato con lo stato di Kiev e il nome stesso designava lo stato russo meridionale in quanto distinto dal nord, Novgorod inclusa. Uno dei primi compiti che si proposero gli assertori della teoria normanna consistette nel cercare l'origine scandinava del nome *rus'*, ma con scarso successo. La stessa *Cronaca di Nestore* afferma che le favelle slava e russa sono un tutt'uno. I sostenitori della teoria normanna pensavano che i primi sovrani russi portavano nomi scandinavi, ma i loro avversari hanno contestato la presunta derivazione e hanno sottolineato che i trattati erano redatti in greco e in slavo e che i rus' giuravano in nome di divinità slave. È vero che molto spesso i rus' vengono contrapposti agli slavi, ma può darsi che l'antitesi si riferisca alla differenza tra gli slavi kieviani e gli altri slavi del nord. Altri studiosi hanno rivolto l'attenzione a termini topografici, dall'antico nome del Volga, *Rha*, a designazioni slave di vari fiumi. Un compromesso postula una derivazione sia scandinava sia meridionale di *rus/ros* e la fusione dei due termini.

La conquista di Kyiv, avvenuta sotto Oleg in nome del figlio Rjurik, Igor', nell'882, e che costituirebbe l'inizio della storia kieviana, ha sollevato molte questioni. È stato rilevato che ben difficilmente Igor' avrebbe potuto essere figlio di Rjurik e che in nessuna fonte kieviana anteriore alla *Cronaca*, si parla di Rjurik, mentre l'ascendenza dei sovrani kieviani viene fatta risalire solo a Igor'. La *Cronaca* è un'opera compilata secondo un preciso punto di vista e probabilmente per concreti scopi dinastici, come per esempio quello di fornire nessi personali o territoriali accettabili alla dinastia regnante di Kyiv.

¹⁷ Ibidem.

I sostenitori della teoria normanna reputano che questa sia la nostra migliore fonte circa l'origine dello stato russo, ma la teoria normanna non può più essere sostenuta nella sua originaria integrità. L'unica cosa certa è che lo stato di Kiev è sorto nella zona dello Dnepr alla fine del IX secolo.

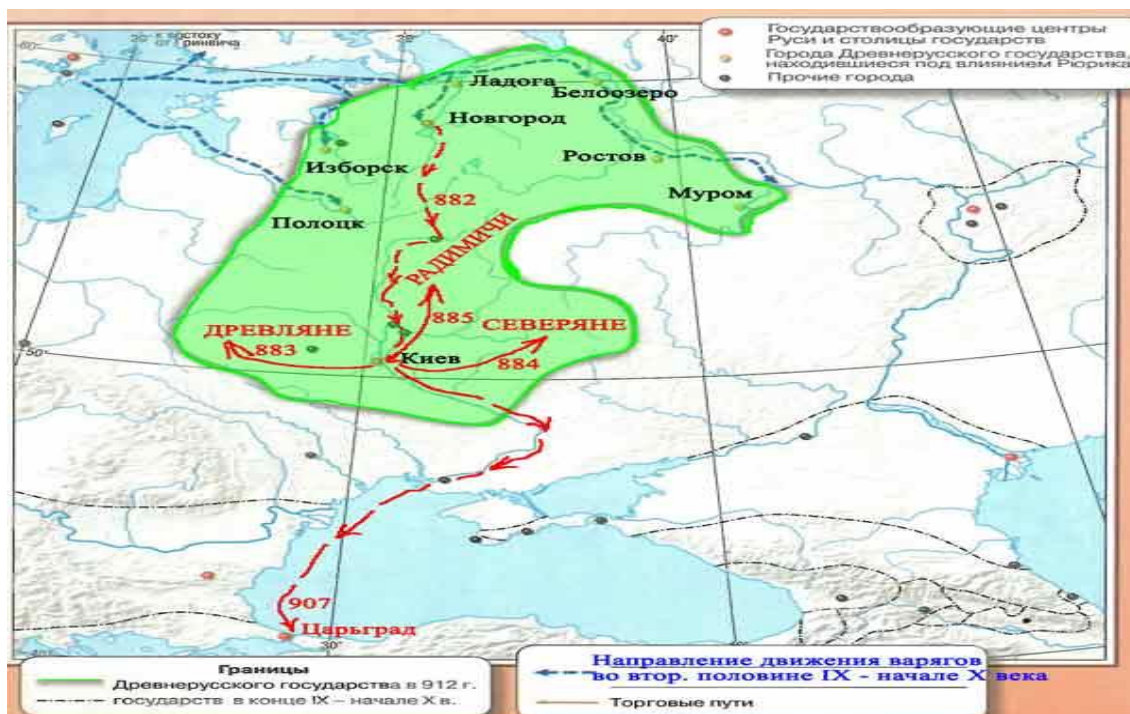


Figura 1.4 L'occupazione di Kiev dall'ascesa fino alla caduta di questo stato (<https://информа.рус/олег-вещий/внешняя-политика/>)

1.2.3 La Rus' di Kiev: l'ascesa, il culmine e la caduta di questo stato¹⁸

La storia politica di Kyiv può essere suddivisa in tre periodi (Figura 1.4). Il primo comincia con l'occupazione della città sullo Dnepr da parte di Oleg nell'882. Durante il periodo iniziale, i sovrani della città ridussero sotto il loro giogo le diverse tribù slave orientali, sfruttando la posizione di Kyiv. Alla fine del secolo, il Principe Svjatoslav s'impegnò in campagne e conquiste, sconfisse numerosi nemici e minacciò i Balcani.

“Nel 964, Svjatoslav diede inizio a una grande campagna verso est, innanzitutto assoggettando la tribù slava orientale dei vjatiči, che avevano continuato a pagare tributo ai Chazary anziché a Kiev. Discese poi allo sbocco dell'Oka nel Volga, sottomettendo alla propria autorità le tribù di lingua finnica della zona. Quindi proseguì lungo il Volga, assalì i bulgari del Volga e ne saccheggiò la capitale Bolgary. [...], nel

¹⁸ Riasanovsky N. V., *cit.*, pp. 39-52.

965 proseguì l'avanzata lungo il Volga alla volta dello stato cazaro [...]: i russi schiacciarono l'esercito cazaro, ne catturarono e saccheggiarono la capitale, Itil', raggiunsero il Caspio e, avanzando lungo le coste orientali di questo, si impadronirono della importantissima fortezza di Samandar"¹⁹.

In seguito, con un graduale consolidamento dello stato di Kiev si passa al periodo seguente della storia kieviana, quando la Rus' di Kiev arrivò al suo massimo grado di sviluppo, prosperità, stabilità e affermazione. Nel secondo periodo si ebbero due sovrani, Vladimiro I, detto "il Santo", e Jaroslav I, noto come "il Saggio". Questo periodo si concluse nel 1054 con la morte di quest'ultimo.

Oleg, primo sovrano storico di Kyiv, era un parente di Igor' e avrebbe occupato Kyiv nell'882, morendo nel 913. I trattati di Oleg e di Igor' con Bisanzio contenevano clausole relative al soggiorno dei rus' a Costantinopoli, al commercio russo con gli abitanti di questa città e ai rapporti tra i due stati in generale. Da un lato, i rapporti con Bisanzio aumentavano il prestigio e i profitti dei rus', dall'altro, gli abitanti della steppa continuavano a minacciare lo stato di Kiev. L'improvvisa morte di Igor' lasciò sua moglie Olga a capo dello stato, poiché il loro figlio Svjatoslav era ancora un bambino. Olga stette al potere dal 945 al 962 e fu la prima donna famosa della storia russa, oltre che una santa della Chiesa ortodossa. La vedova continuò a rafforzare l'autorità di Kyiv tra le altre tribù slave orientali e si convertì al cristianesimo. La conversione di Olga non portò a quella del suo popolo e neppure a quella di suo figlio Svjatoslav. La campagna orientale di Svjatoslav portò alla sconfitta dei bulgari del Volga e dei Chazary e completò l'unificazione degli slavi orientali abitanti intorno a Kyiv. Svjatoslav si assicurò il controllo sull'intero fiume Volga sulla strada commerciale Volga-Caspio. Alla sua morte ci fu una guerra civile tra i fratelli e nel 980 Vladimiro divenne il sovrano.

Il nuovo sovrano Vladimiro regnò fino al 1015, riaffermando la supremazia di Kyiv tra gli slavi orientali. Egli eresse fortezze e città, strinse importanti rapporti con Bisanzio e si convertì al cristianesimo. I russi di Kyiv accolsero il cristianesimo di Costantinopoli nel 988. In quegli anni il cristianesimo si stava diffondendo in quasi tutta Europa e, Vladimiro e i suoi decisero di diventare il fianco orientale del cristianesimo. In campo politico, Vladimiro favorì l'unità del paese, rafforzò i rapporti con Bisanzio e con il mondo cristiano in generale. È importante ricordare che il cristianesimo arrivò nella

¹⁹ Ivi, p. 42.

Rus' da Bisanzio, non da Roma, e quindi la Russia era lontana dal resto d'Europa e dalla civiltà latina. Alla morte del sovrano, nel 1015, ci fu un'altra guerra civile. Gli succedette Jaroslav (conosciuto come Jaroslav I il Saggio) che regnò a Kyiv dal 1019 al 1054. Con Jaroslav Kyiv ebbe il suo culmine e le sue fortune. La guerra civile non si risolvette con l'occupazione di Kyiv da parte di Jaroslav, che dovette condividere il regno con il fratello Mstislav: il primo aveva il dominio su Kyiv e sui territori a ovest dello Dnepr, mentre il secondo guardava sui territori a est del fiume. Con la morte di Mstislav, Jaroslav divenne l'unico sovrano dello stato di Kiev. In quegli anni il regno si estendeva dal Baltico al Mar Nero e dalla confluenza dell'Oka²⁰ ai Carpazi. A Jaroslav si attribuisce un ruolo importante nella diffusione e nel consolidamento del cristianesimo in Russia. Inoltre, al sovrano si riconosce la paternità del primo codice russo *La Giustizia russa*²¹.

Nel periodo di Vladimiro I un nuovo elemento fece comparsa nella vita e cultura di Kyiv, il cristianesimo.

“[...] la Russia era situata a un crocevia culturale e aveva contatti non solo con Bisanzio e con altri vicini cristiani ma anche con lo stato musulmano dei bulgari del Volga e con altri musulmani più distanti a sudest, nonché con i Chazary ebrei. In altre parole, Vladimiro I e i suoi decisero di divenire il fianco orientale del cristianesimo anziché in Europa di civiltà non cristiane, e così facendo spalancarono le porte alla tanto progredita cultura bizantina”²².

Il terzo e ultimo periodo, quello del declino e della caduta, si può far corrispondere alla morte di Jaroslav il Saggio nel 1054, ma non c'è accordo su una data precisa. Lo stato si trovò di fronte a un nuovo nemico: i poloviciani (cumani). Essi erano gli ultimi invasori di lingua turca provenienti dall'Asia. I poloviciani assalirono Kyiv nel 1061 e da questa data in poi furono una minaccia costante alla sicurezza e all'esistenza della Rus' di Kiev. La città fu saccheggiata nel 1023 e fu distrutta completamente nel 1240 dai mongoli.

Vladimiro II Monomaco che regnò dal 1113 al 1125, è ritenuto l'ultimo valido sovrano. Altri storici, invece, sostengono che il momento finale sia stato con il saccheggio di

²⁰ L'Oka è un fiume della Russia europea occidentale, affluente di destra del Volga.

²¹ La *Russkaja Pravda* (Русская правда) “La Giustizia russa” fu il primo codice legislativo della Rus' di Kiev e dei principati della Rus'.

²² Riasanovsky N. V., *cit.*, p. 45.

Kyiv nel 1169 da parte del principe Andrej Bogoljubskij di Suzdal'. Infine, anche il 1240 è considerato come data finale della storia di Kyiv, perché in quell'anno la città fu rasa al suolo dai mongoli che imposero il proprio giogo alla Russia.

La caduta di Kyiv si ebbe per la scarsa compattezza dello stato e per una crescente decentralizzazione. La Russia era un aggregato di dieci o dodici zone separate e quindi vi era il problema di scarse comunicazioni a causa della distanza. Un altro fattore che fece crollare questo stato fu il collasso politico e quello degli scambi commerciali. Il sistema crollò per le continue dispute e lotte. Con le dispute sempre più frequenti tra i principi e il declino del loro potere, le città acquisirono un ruolo sempre più importante nella politica di Kyiv. Infine, lo stato di Kiev subì molte pressioni dall'esterno, dovette combattere innumerevoli guerre su molti fronti, soprattutto contro gli abitanti della steppa.

1.2.4 La Rus' di Kiev: economia, società e istituzioni²³

I principi kieviani, ogni novembre, si recavano nei territori di tribù slave tributarie e in inverno vivevano dei beni provenienti da queste zone. In aprile, quando il ghiaccio sullo Dnepr si scioglieva, tornavano a Kyiv con i tributi. La preoccupazione fondamentale del principe era quella di raccogliere tributi dai territori assoggettati o, al contrario, di farsi portare i tributi²⁴.

I sovrani di Kyiv cercavano di assicurarsi i mercati stranieri e di controllare le linee di traffico che a questi portavano. L'economia kieviana si basava soprattutto sulla rotta commerciale Nord-Sud "dai variaghi ai greci" che era il principale asse politico ed economico di questo stato. Le campagne russe contro Costantinopoli da parte dei vari sovrani dimostravano questa sintesi tra politica estera e commercio. È importante ricordare che ben prima dell'epoca di Oleg i russi avevano molte città, verso ovest gli slavi orientali avevano istituito relazioni commerciali e con il fiorire dello stato il commercio russo non fece che estendersi. Oltre al commercio era molto importante anche l'agricoltura: fin da tempi antichissimi essi conoscevano diversi tipi di cereali e ortaggi, strumenti e arnesi agricoli. Il pane era il principale alimento degli uomini e

²³ Ivi, pp. 53-60.

²⁴ I tributi che il principe si faceva portare erano detti pvoz (поз) e potevano essere delle pellicce, delle cere o del miele oppure uno schiavo.

l'avena quello dei cavalli. La maggior parte della popolazione viveva di agricoltura, mentre il principe e i suoi uomini controllavano i traffici commerciali. Il commercio portava a una grande circolazione monetaria e a Kyiv erano accumulate molte monete estere. Si poteva trovare l'agricoltura sia nella steppa sia nella foresta. Nella prima essa aveva un carattere estensivo, in altre parole i contadini coltivavano suoli nuovi, fertili e disponibili di volta in volta. Al contrario, nella parte forestale vigeva un procedimento più complesso: gli alberi erano abbattuti e la terra era pronta per la semina. Accanto all'agricoltura vi era l'allevamento del bestiame che esisteva da molto tempo nelle steppe della Rus' meridionale. La disponibilità di alberi portò alla nascita di mestieri come la carpenteria, la lavorazione del legno, l'apicoltura e le foreste erano riserve di caccia da cui si ricavano pellicce, pelli e carni. A tutte queste attività si aggiunse la pesca nei fiumi o nei laghi lungo il corso dello Dnepr e l'attività mineraria con l'estrazione di ferro e sale.

La popolazione kieviana nel dodicesimo secolo era di circa sette milioni. Al vertice della società si posizionava il principe e la sua casata, seguita dall'entourage del sovrano, la *družina*²⁵. Quest'ultima si divideva a sua volta in maggiore e in minore, e insieme all'aristocrazia locale formavano la classe superiore del paese, *muži*. Con lo sviluppo dello stato di Kiev, gli appartenenti dell'entourage e la nobiltà regionale formarono un unico gruppo, *i boiari*. In seguito ai *muži* troviamo i *ljudi* che costituivano la classe media della società kieviana, ma il grosso della popolazione era formata dagli *smerdy* che erano dediti all'agricoltura e abitavano in campagna. In fondo alla piramide sociale vi erano collocati gli schiavi. Un gruppo particolare era composto dagli individui connessi alla chiesa, il clero che poteva sposarsi e avere una famiglia. La chiesa aveva a sua disposizione ostelli e ospedali, faceva la carità e si preoccupava dell'educazione.

Le istituzioni politiche di Kyiv erano composte dall'ufficio del principe, la *duma* o consiglio dei boiari e il *veče* o assemblea cittadina. L'ufficio del principe doveva

²⁵ La *družina* era il corpo delle guardie dei capi slavi durante il Medioevo. Oltre che slavi, alcuni membri delle *družine* erano anche Huscarl provenienti dalla Scandinavia, che mettevano al servizio dei capi o principi locali le loro abilità in combattimento. *L'Europa tardoantica e medievale. La nascita degli Stati fuori dei confini dell'impero. La Russia*, http://www.treccani.it/enciclopedia/l-europa-tardoantica-e-medievale-la-nascita-degli-stati-fuori-dei-confini-dell-impero-la-russia_%28Il-Mondo-dell%27Archeologia%29/, "Enciclopedia Treccani", consultato il 17/06/2020.

guidare gli eserciti, rendere giustizia e controllare l'amministrazione. Il principe doveva occuparsi sia dell'organizzazione giuridica sia dell'amministrazione e, in linea più generale, coordinare le proprie attività con quelle degli elementi locali. Le leggi canoniche arrivarono assieme al cristianesimo da Bisanzio. In seguito, il clero entrò a far parte della *duma* e quest'ultima accrebbe con l'evoluzione della Rus' di Kiev. La *duma* era in collaborazione costante con il principe. Il *veče* (assemblea cittadina) era la parte democratica dello stato di Kiev.

1.2.5 La Rus' di Kiev: religione e cultura²⁶

I rus' di Kiev ebbero principalmente due religioni: il paganesimo e il cristianesimo²⁷. La fede nel paganesimo consisteva in una deificazione delle forze della natura, animismo e adorazione di spiriti ancestrali. La conversione al cristianesimo avvenne rapidamente, anche se molti sostengono che per secoli questa nuova religione ebbe una presa superficiale sulle masse, che in realtà rimasero pagane. Molte delle vecchie superstizioni vennero aggregate nel cristianesimo, infatti, gli studiosi parlano di *dvoeverie*: doppia fede.

La chiesa russa, guidata dal metropolita di Kyiv, era composta di sedici diocesi, il doppio di quelle di San Vladimiro. Il metropolita e la chiesa russi erano sotto la giurisdizione del patriarca di Costantinopoli. L'attaccamento a Bisanzio dava forza e indipendenza alla chiesa russa rispetto allo stato. La chiesa, inoltre, aveva una posizione di rilevanza nell'attività didattica, sia in campo letterario sia in quello artistico.

Persino il linguaggio dei rus' fu condizionato dalla loro conversione al cristianesimo. Costantino, il quale assunse il nome monastico di Cirillo solo poco prima di morire, creò l'alfabeto glagolitico. Inventò questo alfabeto perché voleva diffondere il Vangelo tra i popoli di lingua slava e fino ad allora non esisteva un alfabeto adeguato. I suoi discepoli in seguito inventarono l'alfabeto cirillico, più vicino al greco. Una letteratura scritta incentrata sulle cerimonie religiose si sviluppò velocemente e la lingua di tale letteratura era lo slavo ecclesiastico: un linguaggio letterario che divenne la favella della cristianità slava. Alcuni studiosi, tra cui Obnorskij, hanno ipotizzato che il linguaggio

²⁶ Riasanovsky N. V., *cit.*, pp. 61-70.

²⁷ Ivi, p. 61.

base scritto oltre a quello parlato dai kieviani fosse e sia rimasto quello russo con delle influenze dello slavo ecclesiastico. La conversione al cristianesimo aveva comportato l'importazione di termini greci, importanti soprattutto nell'ambito religioso, ma anche di alcune parole slave balcaniche, dai bulgari che si erano già convertiti prima al cristianesimo e contribuirono alla sua diffusione nella Rus'.

Se la letteratura di Kyiv si suddivide in orale (popolare) e scritta, l'architettura può essere ripartita in lignea e litea. L'architettura in legno può essere messa alla pari della poesia popolare, mentre quella in pietra può essere ricollegata alla letteratura scritta e alla conversione al cristianesimo. Il legno, essendo un materiale combustibile, non ha permesso di conservare strutture in legno del periodo kieviano, sono però sopravvissute circa una ventina di chiese in pietra. La chiesa che meglio rappresenta l'architettura kieviana è la cattedrale di Santa Sofia a Kyiv²⁸, modellata su un esempio della celeberrima chiesa di Costantinopoli che recava all'epoca la stessa denominazione.

Per quanto riguarda il livello d'istruzione della Rus' di Kiev, le informazioni di cui si dispone non sono molte, ma è certo che la cultura kieviana non avrebbe potuto crescere in mancanza di uno strato sociale colto. Il grosso della popolazione che si trovava ai piedi della piramide sociale era analfabeta e ignorante.

Per concludere, il lascito kieviano²⁹ fu vantaggioso per i russi, poiché comprendeva una religione uniforme, una lingua, una letteratura e una generica comunanza artistica e culturale. Anche l'eredità economica, politica e sociale è stata molto utile per le epoche successive. Infatti, il nuovo stato moscovita, seppur assai diverso da quello di Kyiv, rimane legato ad esso sotto molti aspetti. La divisione interna e l'invasione dall'esterno divennero il perno nel periodo seguente al collasso dello stato kieviano.

²⁸ La cattedrale di Santa Sofia è una chiesa ortodossa di Kyiv ed è stato il primo sito dell'Ucraina ad entrare nei Patrimoni dell'Umanità dell'UNESCO.

²⁹ La Rus' di Kiev è considerata il più antico stato organizzato slavo orientale. È il perno da dove tutto è cominciato e da dove sono nate le culture delle odierne Ucraina, Russia e Belarus'.

1.3 L'Ucraina: da dopo la Rus' di Kiev ai giorni nostri

1.3.1 Il dominio mongolo, polacco e dell'Impero russo

Nel 1240, sul regno della Rus' si abbattè l'orda dei conquistatori mongoli³⁰ Kyiv fu rasa al suolo e i suoi abitanti sterminati. I mongoli resero vassalli i principati della Rus' e li obbligarono a pagare tributi. I mongoli hanno avuto un'influenza negativa e distruttiva. In seguito, i granduchi lituani conquistarono una buona parte dell'attuale Ucraina, mettendo fine ai principati eredi della Rus' di Kiev. Al contempo la Lituania si univa alla Polonia. Il territorio dell'attuale Ucraina era ripartito fra il Granducato di Lituania, la Moscovia e il khanato di Crimea³¹. Nel XVII secolo buona parte dell'Ucraina passò sotto il dominio dell'impero russo. Il centro del potere, infatti, passò da Kyiv a Mosca, una città di medie dimensioni, ma che si stava trasformando nel centro in uno stato sempre più potente: la Moscovia. Si sottolinea che, durante l'Impero russo, l'imperatore Pietro il Grande³² avviò un'opera di russificazione dell'Ucraina, vietando l'uso della lingua ucraina in pubblico e nella stampa. Tra il 1820 e il 1830 in Ucraina furono attivi i primi circoli culturali dove si era elaborata per la prima volta l'idea di un legame tra la terra ucraina e la cultura ucraina. Nel 1863, il ministro degli interni russo Valuev P. scrisse³³: “non è esistita, non esiste e non può esistere alcuna lingua piccolo-russa”. All'epoca l'Ucraina divenne il “granaio d'Europa” e Odessa³⁴, porto d'imbarco del grano, era la più importante e grande città ucraina e la quarta dell'Impero russo. Char'kov/Charkiv e Kyiv, invece, erano importanti centri dell'industria tessile. Il 30 dicembre 1922 nasce l'Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche (URSS) e la russificazione prosegue anche in questo periodo. I nazionalisti ucraini sono soggetti a

³⁰ I mongoli sono chiamati tatarì dalle fonti russe e questo termine designava una tribù mongola in origine, ma in seguito all'espansione dello stato mongolo, i tatarì erano, etnicamente e linguisticamente, più turchi che mongoli.

³¹ Il khanato di Crimea era vassallo dell'Impero ottomano.

³² Pietro il Grande (1682-1725) fu un importante imperatore russo che inaugurò una nuova era nella storia russa. Con lui ci fu una nuova capitale russa, San Pietroburgo, la famosa finestra sull'Occidente.

³³ *La piccola Russia: la letteratura ucraina moderna*, <https://www.exlibris20.it/la-piccola-russia-la-letteratura-ucraina-moderna-nel-1999/>, “Exlibris20”, consultato il 18/06/2020.

³⁴ Odesa (Одеса) “Odessa” è una città del sud dell'Ucraina sul Mar Nero, capoluogo dell'omonima regione. È la quarta città più popolosa dell'Ucraina con un milione di abitanti dopo Kyiv, Charkiv e Dnipro.

pesanti purghe per le loro “deviazioni di stampo borghese”³⁵. L’Ucraina venne occupata dalle forze dell’Asse (Figura 1.5) che erano la Germania, l’Italia e il Giappone tra il 1941 e il 1944.

Un anno importante da ricordare è il 1954, quando l’URSS per celebrare i 300 anni di amicizia tra Russia e Ucraina accorpò la Crimea all’Ucraina, sottraendola alla Repubblica Socialistica Sovietica.

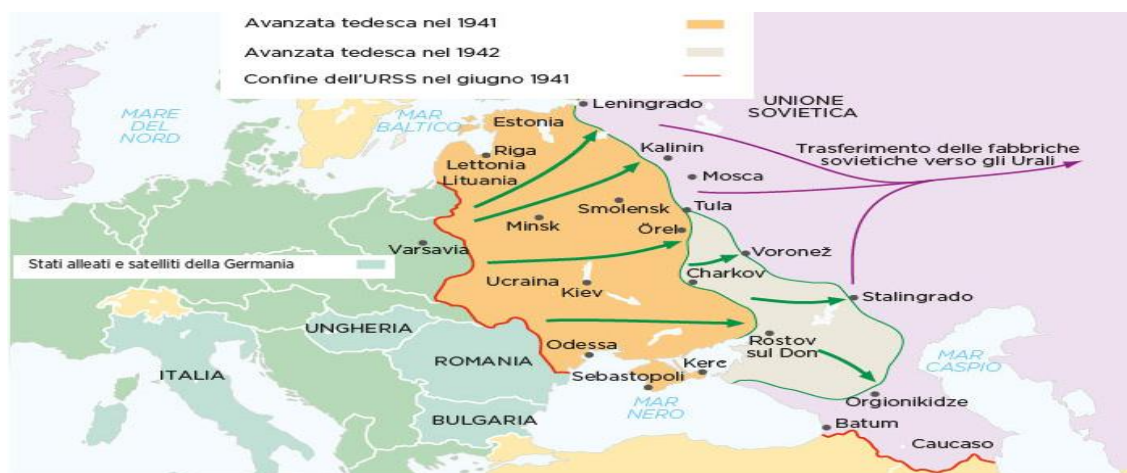


Figura 1.5 Occupazione dell’Ucraina da parte delle forze dell’asse
<http://www.storiologia.it/hitler/lafine.htm>

Con Ščerbyc’kyj³⁶ ci fu una serie di arresti di massa degli intellettuali che hanno nobilitato la storia dell’Ucraina e messo da parte il ruolo dell’unificazione dell’Ucraina alla Russia. Proprio per questo motivo, tra gli anni Sessanta e Ottanta si riduce l’insegnamento della lingua ucraina nelle scuole, favorendo quella russa. Nel 1986 avvenne il disastro di Černobyl’/Čornobyl’, quando la centrale nucleare in questa città esplose causando moltissimi morti e una grande nube tossica sopra il vecchio continente.

In seguito alla caduta del muro di Berlino nel 1989 la situazione cambiò. Il Parlamento ucraino, nel 1991, adottò l’Atto sulla sovranità nazionale dell’Ucraina grazie al quale il Parlamento fece dell’Ucraina uno Stato democratico e indipendente. L’8 dicembre dello stesso anno i presidenti di Russia, Ucraina e Bielorussia con l’Accordo di Belaveža

³⁵ *La piccola Russia: la letteratura ucraina moderna*, <https://www.exlibris20.it/la-piccola-russia-la-letteratura-ucraina-moderna-nel-1999/>, cit.

³⁶ *Ibidem*, consultato il 06/10/2020.

(Беловежские соглашения) dichiararono la fine dell'Unione delle Repubbliche Socialistiche Sovietiche e diedero luogo alla Comunità di Stati Indipendenti (CSI).

1.3.2 L'Ucraina dopo l'indipendenza

Durante gli anni Novanta l'Ucraina indipendente fu impegnata in un processo di ucrainizzazione³⁷ e la lingua ucraina ritorna ad essere la più importante rispetto a quella russa. Infatti, si parla spesso del bilinguismo del popolo ucraino, ma non è un bilinguismo ben bilanciato. Le popolazioni che hanno frequentato la scuola durante il periodo sovietico furono costrette a usare la lingua russa e a dimenticarsi di quella ucraina. Le nuove generazioni, al contrario, possono considerare l'ucraino la loro lingua madre.

Dopo l'indipendenza del 1991, il paese dovette affrontare due rivoluzioni³⁸: la Rivoluzione Arancione nel 2004 e quella dell'Euromaidan (Jevromajdan) nel 2014. Durante la Rivoluzione Arancione, in seguito a violente proteste, nel 2005, Viktor Juščenko divenne il nuovo leader del paese. Questo fatto divenne molto importante per l'Ucraina, poiché in seguito al mandato di Juščenko, il paese si avvicinò all'Europa. La Rivoluzione dell'Euromaidan fu una rivoluzione "europea" e le proteste iniziarono dopo che Janukovič/Janukovyč, amico del Cremlino, si ritirò da un accordo per avere relazioni più strette con l'Unione Europea. Proprio per questo motivo, questa rivoluzione divenne pro-Europa. Fino ad allora si era sempre cercato di soddisfare le aspettative sia dell'Occidente sia della Russia e trarre dalla politica il maggior vantaggio per il paese, ma questi scontri divennero il simbolo della definitiva separazione dal mondo russo. Zbigniew Brzezinski³⁹, famoso politico e politologo statunitense di origini polacche, ha definito l'Ucraina come *asset* strategico della Russia. Da una parte, Mosca necessita dell'Ucraina nella nuova partita intrapresa da Vladimir Putin in Eurasia, dall'altra parte gli USA tendono ad usare questo paese come un esempio di riuscita democratizzazione. Questi conflitti interni, causati da Stati Uniti e Russia, rischiano di

³⁷ Ibidem, consultato il 18/06/2020.

³⁸ Mazzacane L., *L'Ucraina 15 anni dopo la Rivoluzione Arancione*, "Babilon magazine di geopolitica", <https://www.babilonmagazine.it/ucraina-15-anni-dopo-rivoluzione-arancione/>, 15/08/2019, consultato il 18/06/2020.

³⁹ Aviouckij V., *I padroni di Kiev*, "Limes rivista italiana di geopolitica: la Russia in casa", 2006, n. 6, p. 81.

indebolire ulteriormente il paese, già fragile a causa di secolari fratture linguistiche e culturali che dividono ucrainofoni e russofoni, nonostante tutti gli sforzi e i tentativi intrapresi dopo il 1991 dall'Ucraina.

La Rivoluzione nata a fine 2013 è stata considerata il secondo tentativo di passare da un regime autoritario a uno liberal-democratico.

Dopo la Rivoluzione del 2014, la Russia rifiutò di riconoscere il nuovo governo ad interim, definendo questa Rivoluzione un colpo di stato. In seguito a ciò la Russia prese il controllo sulla penisola di Crimea in Ucraina. Kyiv attribuì lo statuto di autonomia alla Crimea, perché dopo la fine dell'URSS, la comunità russa di questa regione, il 58%⁴⁰ della popolazione, voleva l'integrazione alla Russia. Questo territorio, infatti, era al centro dei conflitti tra Ucraina e Russia a causa della divisione della flotta sovietica del Mar Nero e della base navale di Sebastopoli, la quale alla fine fu data in concessione a Mosca. La contropartita era lo sconto sul prezzo delle forniture di gas russo, e nel continuo alternarsi di azioni contrastanti, la Russia ha rimesso in discussione questo prezzo di favore del gas, poco prima della firma dell'accordo.



Figura 1.6 Le città del Donbass, Donec'k e Luhans'k: le Repubbliche indipendentiste (<https://www.bbc.com/news/world-europe-49986007>)

Dall'occupazione della Crimea⁴¹ è stato un crescendo di scontri tra Russia e Ucraina. Le città del Donbass⁴², Donetsk e Luhansk sono diventate il 12 maggio 2014 Repubbliche

⁴⁰ Ivi, p. 87.

⁴¹ La Crimea è la sola entità autonoma dell'Ucraina, a maggioranza russa. Questo territorio era in passato canato tartaro di Crimea, vassallo dell'Impero ottomano ed è stato annesso alla Russia nel 1783. E nel 1954 la Crimea è stata passata all'Ucraina. All'epoca sia la Russia sia

separatiste (Figura 1.6) e ancora adesso gli abitanti sono spaccati tra chi vuole una federazione con il governo ucraino e chi invece chiede la separazione a tutti i costi. I rapporti tra Russia e Ucraina sono ancora oggi in bilico. D'altra parte, però, l'Ucraina è un paese "ponte", il quale può dare un importante contributo e può migliorare il clima generale delle relazioni tra Russia ed Europa e tra Russia e mondo euroatlantico. Kyiv sa bene che quanto più pacifici saranno i rapporti Oriente-Occidente, tanto meglio sarà per la capitale dell'Ucraina. La Russia non può permettersi un'Ucraina indipendente verso l'Europa, perché da un lato questo paese ha avuto un ruolo storico molto importante per la Russia e, dall'altro, è una preziosa fonte di risorse economiche, umane, energetiche e demografiche. Un'Ucraina europea, centro dell'universo slavo-ortodosso antagonista dell'Europa, stravolge completamente il mondo russo. Mosca perse diversi paesi dell'ex mondo ortodosso: la Serbia, la Bulgaria e la Georgia.

Coloro che sono al governo in Ucraina oggi, sono messi di fronte a una doppia e difficile realtà, la quale richiede la salvaguardia dell'integrità e dell'autonomia di questo territorio. Ancora oggi l'Ucraina svolge un ruolo di "cuscinetto" tra Russia e Occidente, può essere sia un ponte che unisce, sia uno che divide, e ancora oggi, si trova in una fase di transizione economica.

Durante tutta la sua storia, le diverse dominazioni hanno permesso continue modifiche dei confini e hanno reso questo paese un mosaico di nazionalità. Di questo Stato e della sua capitale, la città di Kyiv, si parlerà all'inizio del quarto capitolo. Tale carattere multietnico di Kyiv costituisce il fulcro di questa ricerca. La città è bilingue: i due gruppi maggioritari nella capitale e nel paese sono gli ucraini e i russi.

l'Ucraina erano parte dell'Unione Sovietica. L'annessione della Crimea da parte della Federazione Russa è stata giustificata da Putin con la protezione dei russi etnici ovunque essi si trovino.

Ibidem.

⁴² Fraquelli V., *L'Ucraina, guerra dimenticata*, "Report Difesa", <http://www.reportdifesa.it/lucraina-guerra-dimenticata/>, 11/11/2019, consultato il 18/06/2020.

Capitolo 2: LA CUCINA UCRAINA E LA CUCINA RUSSA

2.1 Le due realtà culinarie a confronto

Il cibo è stato e ancora oggi è un importante marcatore d'identità⁴³ sia nell'ambito individuale sia in quello sociale. Le tradizioni alimentari marcano, per esempio, gli stili di vita delle società contemporanee. Persone con le stesse caratteristiche socio-geografiche hanno anche gli stessi gusti e preferenze alimentari. Infatti, al fianco dei concetti di cibo e alimentazione si possono collocare quelli di nazione e nazionalità.

“Al centro del discorso storico sul cibo, così come di quello antropologico e sociologico, non vi è tanto il gusto inteso come quello «che si trova nella lingua», come esperienza individuale, quanto quello «che si trova nella mente», come frutto di un'estetica, di un insieme di preferenze, di tradizioni e abitudini di consumo trasmesse all'interno di una società. Una storia, così come una sociologia o una geografia del gusto, è vista come esperienza di cultura condivisa socialmente. Il gusto è socialmente determinato. Esso, inoltre, cambia e segue percorsi diversi, è cioè un prodotto della storia e si modifica nel tempo e nello spazio. Nel definire il cibo e il gusto come marcatori di identità non bisogna dimenticare che quest'ultima prende forma nel momento in cui la si concepisce in rapporto al diverso. Come l'idea stessa di etnico, la concezione di cucina etnica si forma nel momento in cui essa esce dal suo nucleo di origine e si confronta con sistemi e abitudini alimentari diverse”⁴⁴.

Prima dell'invasione dei mongoli, nel Medioevo, esisteva un'unica cucina tradizionale che non aveva particolari differenze a seconda dei suoi consumatori. Solo dopo l'apertura verso l'Occidente, l'antica cucina della Russia si è divisa in quella del “volgo” e quella “imperiale”⁴⁵. Gli alimenti importati, infatti, erano proibitivi per i contadini a causa del loro costo eccessivo, e man mano che la classe nobiliare e mercantile importavano tali cibi e le diverse tecniche di preparazione, la cucina russa moderna si differenziava sempre di più da quella antica tradizionale.

⁴³ Bellavista F., *Cibo, cultura, identità*, “Famelici culture”, <https://www.famelici.it/cultura/identita-cibo-cultura/>, 08/05/2017, consultato il 03/08/2020.

⁴⁴ Tricarico D., *Cucine nazionali a confronto. I percorsi della cucina italiana in Gran Bretagna*, “Storicamente”, <https://storicamente.org/03tricarico>, consultato il 05/08/2020.

⁴⁵ Giannini L., *Cucina russa*, Torino, Edizioni Sonda, 1999, p. 18.

Quest'ultima, dal carattere ricco, variegato, multiculturale, deriva dal cibo contadino della popolazione rurale, in un clima spesso rigido, con una combinazione di pesce abbondante, pollame, selvaggina, funghi, bacche e miele. Colture di segale, grano, grano saraceno, orzo e miglio hanno fornito gli ingredienti per una pleora di pane, pancake, cereali, *kvas*, birra e vodka, per quest'ultima oltre ai cereali è stata fondamentale anche la patata. Zuppe e stufati saporiti incentrati su prodotti stagionali o conservabili, pesce e carne. Questo cibo, interamente nativo, rimase la base per la stragrande maggioranza dei russi fino al Ventesimo secolo. Le cucine degli Stati baltici, Asia centrale, Bielorussia e in particolare Ucraina, hanno molto in comune con la cucina russa, come ad esempio, le zuppe, che hanno sempre avuto un ruolo importante sia nella cucina russa sia in quella ucraina. Infatti, quest'ultima ha avuto influenze sia dalla vicina Polonia sia dalla Russia, di cui originariamente era parte. È una cucina non molto nota come quella russa, ipercalorica e ricca di carboidrati, complici la povertà del paese e il clima freddo.

Il seguente capitolo descrive separatamente le due cucine, quella ucraina e quella russa, per poi andare a vedere più da vicino le ricette tipiche dell'una e dell'altra organizzate per categorie. La cucina ucraina ha molto in comune con quella russa; quando le ricette di un determinato piatto sono state ritrovate sia nei libri di cucina ucraina sia in quelli di cucina russa, sono state riportate alla fine di questo capitolo sotto la sezione "Piatti nel mezzo".

2.2 Breve introduzione alla cucina ucraina

"Boršč⁴⁶ e pane: ecco cosa mangiamo noi"⁴⁷. Questo è il detto nazionale con il quale gli ucraini dichiarano la semplicità delle loro ricette. È una cucina di sussistenza, con piatti semplici ma sostanziosi per affrontare i periodi invernali. Tom Parker-Bowles, un critico gastronomico londinese, disse che quello ucraino è quel genere di cibo che si mangia prima di avventurarsi fuori nella neve per combattere un orso. Agli ucraini piace la carpa, il lucioperca e il salmone che pescano nei loro fiumi, il maiale e la selvaggina

⁴⁶ *Boršč* (Борщ) "Zuppa di barbabietole".

⁴⁷ Johnstone S. e Bloom G., *Ucraina*, Torino, Lonely Planet prima edizione italiana, 2008, p. 55.

dei loro boschi, l'orzo e il grano provenienti dai loro campi, ma mangiano anche il manzo alla Stroganoff⁴⁸ portato dai russi. Molte pietanze ucraine s'ispirano a piatti poveri dei contadini a base di verdure come per esempio patate, barbabietole, cavolo o funghi, conditi con aceto e aglio.

La *boršč* è la zuppa ucraina per eccellenza, né russa né polacca. La versione tradizionale è quella con barbabietola, lardo ed erbe. Nelle diverse regioni si possono poi assaggiare con salsicce, midollo o mele marinate.

Un altro ingrediente alla base di tutti i pasti è il pane e lo scrittore francese Honoré de Balzac contò settantasette procedure diverse di panificazione. Di pane⁴⁹ se ne consuma tutti i giorni sia bianco sia nero, come per esempio i *pampušky*⁵⁰ bianchi, soffici panini fritti all'aglio e olio che si servono insieme alla zuppa tipica. Ci sono poi gli *holubci*⁵¹ che sono involtini di cavolo ripieni di riso condito, carne o grano saraceno, sopra i quali viene versata una salsa di pomodoro. In ucraino con il termine *kaša*⁵² si indicano tutti i cereali o quasi. Questa “pappetta” può essere associata al “porridge” inglese. La maggior parte delle volte si usa per riferirsi al grano saraceno che viene utilizzato come contorno, come ripieno o come ingrediente di una pappetta consumata a colazione.

Le frittelle in Ucraina sono di tre tipi: *deruny*⁵³, *nalysnyky*⁵⁴ e *mlynci*⁵⁵. Le prime sono a base di patate e vengono servite con una salsa cremosa accompagnata da verdure o carne, le seconde sono le crêpes molto sottili e le ultime, più piccole e spesse, ricordano quelle russe. Infine ci sono i *varenyky*⁵⁶, il piatto più consumato in Ucraina, sono dei ravioli a forma di mezzaluna e con più di cinquanta ripieni diversi, di verdure o di carne. Solitamente vengono serviti con panna acida e burro fuso.

⁴⁸ Ibidem.

⁴⁹ Pane in russo è хлеб.

⁵⁰ *Pampuška* (Пампушка) “Piccolo panino”.

⁵¹ *Holubci* (Голубцы) “Involto di cavolo”.

⁵² *Kaša* (Каша) “Zuppa d'avena”.

⁵³ *Deruny* (Деруни) “Frittelle di patate”.

⁵⁴ *Nalysnyky* (Налисники) “Crêpes ucraine”.

⁵⁵ *Mlynci* (Млинцы) “Crêpes”.

⁵⁶ *Varenyky* (Вареники) “Pasta ripiena”.

2.2.1 Ricette tipiche ucraine

2.2.2 Primi piatti e zuppe

Come già accennato in precedenza gli ucraini, come i russi, mangiano molte zuppe per affrontare il gelido e duro periodo invernale. In Ucraina si mangiano moltissime zuppe come per esempio il brodo di acetosella, più che un *boršč* è un vero e proprio brodo; c'è poi il brodo di cetriolini, maiale e orzo, nel quale la carne deve essere molto grassa; il brodo di funghi con grano saraceno, ma al posto del grano si possono utilizzare anche le tagliatelle fresche e molto altro. Una ricetta ucraina molto famosa è il brodo ucraino di barbabietole⁵⁷, il famoso *boršč*. Di quest'ultima si parlerà in dettaglio alla fine di questo capitolo, poiché è un piatto comune alle due cucine. È molto famosa anche la zuppa fredda di barbabietole⁵⁸, la quale è un ibrido tra ciò che i russi chiamano *okroška*⁵⁹ e l'ucraino *cholodnyk*⁶⁰. Per questa zuppa fredda servono i seguenti ingredienti: barbabietole, salamoia, patata, con l'aggiunta di rafani, due cubetti di ghiaccio e ravanelli tagliati fini, cetriolo, cipollotti e aneto prima che sia servita.

Un altro primo piatto consumato dagli ucraini è la pasta ripiena ucraina⁶¹ ottenuta da dei *varenyky* avanzati il giorno prima. L'impasto per questa ricetta deve essere duro ed elastico utilizzando uova e farina. Per farcirlo si può scegliere tra diversi ripieni, per esempio, quello al formaggio di latte cagliato, al cavolo o alle patate. Una volta pronti i panini ripieni vanno fatti bollire in acqua e poi fritti nel burro fino a quando non diventano croccanti. Una pietanza come la penicillina in Ucraina è il brodo di pollo con gnocchi⁶² usato sempre dalle persone quando sono malate. Per fare un buon brodo si deve utilizzare un pollo "vecchio", 2,5 l di acqua fredda, una foglia di alloro, una cipolla, una carota, sale grosso e pepe macinato fresco. Per gli gnocchi, invece, si deve utilizzare un uovo grande, 50 ml di acqua fredda, ½ cucchiaino di sale fino e 125 grammi di farina. Si servono solitamente con un cipollotto, due cucchiaini di aneto e crosta di pane lievitato naturalmente.

⁵⁷ Hercules O., *Mamushka 100 ricette dall'Ucraina e dintorni*, Milano, Gribaudo Edizione italiana, 2016, p. 12.

⁵⁸ Ivi, p. 19.

⁵⁹ Deriva da *kroshit* (*крошить*) e significa "tagliare a piccoli pezzi".

⁶⁰ Deriva da *холодный* e significa "quello freddo".

⁶¹ Hercules O., *cit.*, p. 106.

⁶² Ivi, p. 24.

2.2.3 Panificati

Gli ucraini mangiano molto pane soprattutto accompagnato alle zuppe. Una ricetta tipica è il pane all'aglio ucraino⁶³: questi *pampusky* sono, infatti, solitamente serviti con il brodo di barbabietole. Per la preparazione di questi panini servono 15 grammi di lievito di birra, un cucchiaio di zucchero, 225 ml di acqua tiepida, 400 grammi di farina di grano duro bianca, 8 grammi di sale fino, tre cucchiaini di olio di girasole, più dell'altro per oliare, 20 grammi di aglio nuovo o fresco, ½ mazzo di prezzemolo e un uovo di anatra o gallina. Vanno serviti oliati e ben caldi.

Ci sono poi i panini ucraini ripieni⁶⁴, sono delle ciambelle farcite molto saporite e si possono farcire con diversi ripieni come per esempio uova e cipollotti, cuore e fegato o patate. Si possono servire insieme a un brodo come il pane all'aglio oppure come spuntino.

2.2.4 Verdure e insalate

In Ucraina sono soliti consumare molte verdure, poiché sono piatti semplici che si possono combinare in modo diverso. Alcune delle ricette sono gli involtini di melanzana arrostita⁶⁵ che è un antipasto ucraino molto semplice; il cetriolo piccante all'aglio⁶⁶, un sottaceto estivo che può essere utilizzato sia come insalata sia come salsa d'accompagnamento. Gli ucraini sono soliti usare i cetrioli tozzi e spinosi, non quelli lunghi; l'insalata di barbabietola e cetriolini⁶⁷ è uno dei grandi piatti tradizionali sovietici al fianco della famosa insalata russa. Per la sua preparazione servono due cucchiaini di olio di girasole, 500 grammi di barbabietola, 300 grammi di patate, 50 grammi di piselli, ½ cipolla rossa, un cetriolino largo, due cucchiaini di olio di girasole al naturale, sale grosso e pepe macinato fresco. Le verdure nella versione originale sono bollite, ma alcuni le fanno anche grigliate. Un piatto paesano ucraino sono le patate con maiale e scalogno⁶⁸ e secondo la tradizione dovrebbero esserci anche le cipolle, ma non

⁶³ Ivi, p. 42.

⁶⁴ Ivi, p. 56.

⁶⁵ Ivi, p. 73.

⁶⁶ Ivi, p. 77.

⁶⁷ Ivi, p. 78.

⁶⁸ Ivi, p. 80.

tutti le mettono. Se non ci si mette la cipolla, alla fine si possono servire su un piatto con pancetta e scalogno. Altre verdure e insalate che si mangiano in Ucraina sono le foglie di cavolo farcite, insalata di cavolo, semi di girasole fritti con il guscio, zucchine e patate stufate, i pomodori del Sud dell'Ucraina che sono dolci, succosi e carnosì. In Ucraina si mangiano spesso le verdure fermentate e sono come i nostri sottaceti: cavolo fermentato, melanzane fermentate, cetriolini fermentati e pomodori fermentati. La fermentazione è un processo di conservazione in salamoia.

2.2.5 Secondi piatti di carne e pesce

Nella realtà culinaria ucraina si trovano anche i pesci, che sono per lo più essiccati o affumicati. Gli ucraini mangiano perlopiù carpe e pesci gatto serviti con panna acida, salsa di pomodoro e altri condimenti. Un piatto di carne molto conosciuto è il *salo*⁶⁹ che significa “pancetta” o “lardo” e con questo termine ci si riferisce al taglio del maiale. Solitamente il *salo* viene servito con del pane casereccio e uno spicchio d'aglio o cipolla, al contrario, si può gustare anche come salsa, frullato con spezie ed erbe aromatiche. Questa lastra di pancetta si può friggere, cuocere, solo salare e mangiare cruda oppure cuocere a legna sotto fumo caldo. Il *salo* viene anche chiamato “*Narcotici*” ucraini⁷⁰ perché gli espatriati ne portavano chili in valigia quando andavano a trovare amici o parenti in America o emigravano.

2.2.6 Dolci e bevande

Esiste un dolce simile alle nostre chiacchiere e sono i pasticcini ucraini fritti⁷¹. Originariamente si friggevano nel lardo e per prepararli servono 250 grammi di farina, un pizzico di bicarbonato, 50 grammi di burro, un uovo e un tuorlo, 25 grammi di zucchero, un cucchiaino di aceto di vino bianco, 50 grammi di panna acida, un cucchiaino di vodka, un pizzico di sale, 250 ml di olio di girasole, 50 grammi di zucchero a velo e

⁶⁹ *Salo* (Сало) “Pancetta o lardo”.

Nicoletta A., *7 piatti tipici della cucina ucraina*, “Solo Fornelli”, <https://www.soloformelli.it/21112017/7-piatti-tipici-della-cucina-ucraina/11035>, 21/11/2017, consultato il 02/09/2020.

⁷⁰ Hercules O., *cit.*, p. 136.

⁷¹ Ivi, p. 216.

si possono servire con crema al cacao. Vi è poi il *kulič*⁷² che nel sud dell'Ucraina viene chiamato *paska*⁷³ ed è come il nostro panettone. Si differenzia da quello italiano perché nell'impasto ci sono le patate schiacciate per conferire una buona consistenza. È un dolce soffice e alto, aromatizzato con arancia e farcito di uvetta. Di questo dolce si parlerà anche alla fine di questo capitolo, poiché è stato rintracciato come un prodotto in comune tra la cucina russa e quella ucraina. Interessante notare che gli ucraini danno due nomi diversi a questo dolce in base alla posizione geografica, invece i russi con questi due nomi si riferiscono a due dolci diversi.

Per quanto riguarda le bevande, si dice che i russi bevono il tè, gli ucraini, al contrario, bevono la loro frutta: il succo di *kompot*⁷⁴ in estate e *uzvar*⁷⁵ in inverno. Quest'ultimo è una bevanda tradizionale della cucina ucraina a base di frutta disidratata, messa in infusione in acqua calda e con l'aggiunta del miele. Gli ingredienti fondamentali sono pere o albicocche, mele secche e in base al gusto e alla stagione si possono aggiungere anche prugne e uvetta o lamponi, mirtilli e fragole. In origine si consumava nel periodo natalizio, attualmente viene bevuto durante tutto l'anno e appunto è nata la versione estiva che è molto rinfrescante.

2.3 Breve introduzione alla cucina russa

Dopo l'apertura verso l'Occidente voluta da Pietro il Grande⁷⁶ con la famosa finestra verso il mondo occidentale, aumentarono il numero di portate⁷⁷ e furono suddivise per ingrediente principale. Rispetto all'unica portata principale che era parte del semplice pasto tradizionale delle persone più povere, si arrivò, presso le classi più ricche, a servire anche cinque o più portate durante il pranzo⁷⁸.

In Russia, fin dall'antichità, si coltivavano la segale, il frumento, l'orzo, l'avena e il miglio e, inoltre, si conoscevano le tecniche di preparazione della farina. Proprio per

⁷² Ivi, p. 219.

⁷³ *Paska* (Паска) “Pane di Pasqua”.

⁷⁴ *Kompot* (Компот) “Punch estivo di frutta”.

⁷⁵ *Uzvar* (Узвар) “Punch invernale”.

⁷⁶ Pietro il Grande era il figlio dello zar Alessio. Pietro regnò in Russia dal 1672 al 1725 ed è ritenuto il riformatore della Russia poiché con lui ci fu un'espansione verso l'Occidente.

⁷⁷ Giannini L., *cit.*, p. 19.

⁷⁸ Il pranzo (обед) presso i russi era il pasto più importante dell'intera giornata.

questo motivo, i *pirogi*⁷⁹, i *pirožki*⁸⁰, la *kulebjaka*⁸¹, i *rasstegai*⁸², i *bliny*⁸³, gli *olad'i*⁸⁴ hanno una grande importanza nell'alimentazione della popolazione russa. Infatti, il pane, insieme a tutti questi prodotti fatti con la pasta, fin dai tempi antichi, sono il simbolo del lavoro, dell'abbondanza e della prosperità. Presso le popolazioni slave orientali delle foreste del Nord, il miglio era la coltivazione principale dalla quale si otteneva la farina, il grano mondato e si preparava la famosa birra russa, il *kvas*⁸⁵, i dolci e le minestre. Gli avi coltivavano anche verdure come per esempio la rapa che si mangiava bollita, cotta al forno o la si utilizzava per la preparazione di piatti complessi; e il cavolo, usato soprattutto come antipasto insieme alle patate. Importante ricordare come la rapa⁸⁶ negli anni di carestia a Novgorod e in altre zone della Russia era l'alimento basilare. I cetrioli sono un altro alimento memorabile della cucina russa, il quale lo si ritrova persino nelle opere letterarie della Russia pre-moscovita. Le patate, al contrario, arrivarono in tempi più recenti alla fine del diciassettesimo secolo. La coltivazione della frutta è praticata da tempo, anche se, inizialmente veniva chiamata "verdura". Si parla dell'utilizzo delle pere e delle mele per il *kvas* e per le conserve, delle prugne e di altri frutti e bacche per la preparazione di dolci.

Al contrario, i prodotti animali, come per esempio la carne bovina, di maiale, pecora, pollo, capra, anatra e oca, hanno subito cambiamenti minori. Con l'incremento dell'allevamento del bestiame s'iniziarono a utilizzare prodotti come il latte, la ricotta⁸⁷, la panna e la panna acida⁸⁸.

Si deve prestare attenzione al fatto che in passato la carne veniva arrostita in grossi pezzi interi e poi tagliata; questo era determinato dalle caratteristiche della stufa russa che garantiva la sugosità degli arrostiti. Questa stufa aveva un'inerzia termica molto

⁷⁹ *Pirogi* (ПирогИ) "Pasta ripiena dolce o salata".

⁸⁰ *Pirožki* (Пирожки) "Focaccia con diversi tipi di ripieno".

⁸¹ *Kulebjaka* (Кулебяка) "Pasticcio russo".

⁸² *Rasstegai* (РасстегаЙ) "Torta ripiena di pesce".

⁸³ *Bliny* (блины) "Crespelle".

⁸⁴ *Olad'i* (оладьи) "Tipo di bliny".

⁸⁵ *Kvas* (Квас) "Birra russa".

⁸⁶ Kovalëv N. I., *La cucina russa*, traduzione italiana (a cura di G. Bianchini), Mosca-Genova, Edizioni Estere – Edizioni Mir, 1987, p. 20.

⁸⁷ Si preparava la ricotta per conservare il latte per un breve periodo e, inoltre, questa permetteva anche di ottenere un concentrato delle sostanze nutritive. La ricotta era molto diffusa per la preparazione di dolci, ma la si utilizzava anche per la preparazione di secondi piatti caldi.

⁸⁸ *Smetana* (Сметана) "Panna acida" è un prodotto caseario ottenuto dalla panna sottoposta a fermentazione lattica.

elevata grazie alla sua costruzione in mattoni che erano capaci di accumulare il calore e rilasciarlo lentamente. Si mangiava anche carne allo spiedo, in umido o volatili farciti di funghi e cipolle. In antichità i piatti di carne tra la gente meno abbiente, come contadini e operai, si preparavano solo durante le festività. Un metodo di cottura della carne molto famoso è la stufatura che consiste nel friggere la carne e poi cuocerla in umido con del brodo, condimenti e salsa.

Anche i prodotti provenienti dalla foresta⁸⁹ erano un alimento base per i russi, come per esempio i funghi in salamoia, marinati e secchi, il mirtillo, il ribes e il miele. Quest'ultimo era molto utilizzato nella preparazione di dolci e bevande.

Sulla cucina russa ha influito molto la conformazione geografica del Paese, caratterizzata dall'abbondanza di fiumi, laghi e mari e, per questo motivo, sono presenti in questa realtà culinaria molti piatti e antipasti di pesce. Gli antenati dei russi, infatti, sapevano cucinare il pesce in salamoia, a secco o affumicato.

I legami commerciali con Bisanzio⁹⁰ portarono le spezie, il riso, le droghe e il grano saraceno. Quest'ultimo fu introdotto dall'India più di mille anni fa e ancora oggi è molto importante perché è un elemento basilare nella preparazione della *kaša*. Questa "pappetta" già menzionata nella cucina ucraina, è frequentemente attribuita ai banchetti, simbolo di ricchezza e prosperità; veniva inoltre preparata nell'antica Russia durante i banchetti nuziali e si era soliti prepararla nella cucina del padre della sposa. La cucina russa è famosa per un piatto che esiste dai tempi del soviet su tutti i menù internazionali, il pollo alla Kyiv. È alquanto strana la denominazione di questo piatto: ha preso il nome dalla capitale ucraina, è entrato a far parte della cucina russa, ma è di origine straniera. È una pietanza di cui si parlerà alla fine di questo capitolo e che è stato classificato come piatto di origine straniera.

Per quanto riguarda gli antipasti sono serviti come "apertura", come per esempio sottaceti e prodotti in salamoia come cavoli, cetrioli e funghi. La varietà e l'abbondanza di questi piatti freddi è una caratteristica distintiva della cucina russa e vengono serviti con *kvas*, cren, aglio e salamoia, i quali conferiscono un gusto forte e piccante. Oltre agli antipasti freddi ci sono quelli di verdura, come per esempio quelli a base di cavolo.

⁸⁹ Kovalëv N. I., *cit.*, p. 21.

⁹⁰ Di cui si è parlato nel primo capitolo storico.

I piatti con quest'ultimo ingrediente sono una peculiarità della cucina russa, utilizzati soprattutto durante l'inverno e sono una delle principali fonti di vitamina C.

Due bevande sono basilari per accogliere gli ospiti in Russia: il tè e la vodka. Il primo⁹¹ viene solitamente servito leggero senza latte. I russi lo conobbero nel 1640 quando i membri di un'ambasciata russa portarono insieme ad altri regali 200 pacchetti di tè provenienti dall'orda mongola. Era una bevanda molto apprezzata, perché si credeva che rinfrescasse e depurasse il sangue. Intorno all'inizio del diciottesimo secolo il tè entrò a far parte della vita quotidiana e fu considerato la bevanda nazionale russa. Per quanto riguarda la vodka, in Russia è molto diversa da quella che si trova in Occidente, non ha il sapore aspro che conosciamo noi e non viene servita in piccole dosi. Questa bevanda venne inizialmente introdotta come medicinale.

2.3.1 Ricette tipiche russe

2.3.2 Primi piatti e zuppe

In Russia, come in Ucraina, si consumano moltissimi piatti caldi e ipercalorici per affrontare il lungo e gelido periodo invernale.

Le zuppe possono essere suddivise in molti gruppi. Ci sono quelle refrigerate a base di *kvas*⁹², come ad esempio la *tjurja*⁹³, un piatto tipico russo, semplice e crudo, relativamente ipercalorico. Nelle famiglie povere dei villaggi, la *tjurja* era un piatto quotidiano fino al XIX secolo. Per la preparazione della ricetta servono pochi e semplici ingredienti tra cui cipolla, cipollotti, pane di segale, olio vegetale, acqua e sale.

Troviamo, poi, le zuppe e gli stufati leggeri a base di acqua e verdure come lo *svekolnik*⁹⁴ che è un *boršč* freddo. Consiste in barbabietola acida o succo di barbabietola

⁹¹ *Čaj* (чай) “Tè”.

⁹² Letteralmente “lievito” il *kvas* è una bevanda color dorato, leggermente frizzante e dal sapore dolciastro. Nato da un errore di un agricoltore il quale provò a preparare del pane ma senza successo. Ottenne invece il malto che, con l'aggiunta di un po' di acqua, fermentò dando vita al primo *kvas* della storia. Il procedimento per ottenere la bevanda può essere paragonato a quello della birra, anche se il livello alcolico è molto inferiore tanto da essere considerato un drink analcolico.

⁹³ *Tjurja* (Тюря) “Zuppa a base di *kvas*”.

Тюря, <https://www.edimdoma.ru/retsepty/125070-tyurya>, “Edimdoma”, consultato il 19/07/2020.

⁹⁴ *Svekolnik* (Kholodnik) (Свекольник (холодник из свеклы)) “Zuppa estiva fredda”.

miscelato con panna acida, latticello, latte acido, *kefir* (bevanda ottenuta dalla fermentazione del latte) o yogurt. La miscela ha un caratteristico colore arancione o rosa. Viene servito freddo, tipicamente su barbabietola tritata finemente, cetrioli, ravanelli e cipollotto, insieme a uova sode tagliate a metà e cosparse di aneto fresco. È possibile aggiungere code di vitello, prosciutto o aragosta tritate. Un piatto predominante nella cucina russa da oltre mille anni è lo *šči*⁹⁵, una zuppa calda. Sebbene i gusti siano cambiati, si è fatto strada attraverso diversi abitanti della cucina. *Šči* non conosceva i confini della classe sociale, e anche se i ricchi avevano ingredienti più prelibati e i poveri producevano solo cavolo e cipolle, tutte queste variazioni “povere” e “ricche” venivano cucinate nella stessa tradizione. La variante più ricca di *šči* include diversi ingredienti, ma il primo e l’ultimo componente sono indispensabili: cavolo, carne (molto raramente pesce o funghi), radici di carote, basilico o prezzemolo, erbe piccanti (cipolle, sedano, aneto, aglio, pepe, alloro), componenti acidi (*smetana*, mele, crauti, acqua sottaceto). Prima di servire questa zuppa, viene aggiunta la panna acida e la si mangia con pane di segale. Circa verso la fine del diciottesimo secolo, e in particolar modo nella cucina di classe superiore, questo procedimento fu tralasciato per il gusto più fine. È stata inventata una versione vegana di questa zuppa quando la Chiesa cristiana ortodossa prescrisse l’astinenza da carne e latticini. Questo tipo di *šči* può essere preparato con cavolo sottaceto o dalle foglie verdi esterne della testa di cavolo.

Esiste poi l’*ucha*⁹⁶, un piatto della cucina russa di pesce caldo e acquoso. “*Ucha*” come nome per il brodo di pesce è stato approvato solo tra la fine del XVII e l’inizio del XVIII secolo. In passato questo nome era utilizzato per i brodi di carne e poi di pollo. Dal XV secolo, il pesce veniva sempre più usato per la preparazione di questa ricetta.

Svekolnik, <https://tishka.org/простой-холодный-свекольник> consultato il 20/07/2020, “Tishka”, consultato il 20/07/2020.

Свекольник классический, https://povar.ru/recipes/svekolnik_klassicheskii-54254.html consultato il 20/07/2020, “Povar”, consultato il 20/07/2020.

⁹⁵ *Šči* (Щи) “Zuppa di cavolo”.

Muschio C., *La cucina tradizionale russa*, Milano, Xenia edizioni, 2002, pag. 75; Giannini L., *cit.*, pp. 54-55; Liberali S., *La cucina russa, I piatti classici russi e delle cucine regionali: Ucraina – Georgiana - Tartara*, Milano, Biblioteca universale Rizzoli, 1989, pag. 37; Possamai D., *La cucina russa, tra storia letteratura e ricette*, Roma, Lit edizioni, 2013, pag. 60.

⁹⁶ *Ucha* (уха) “Zuppa di pesce”.

Домашняя уха, <https://www.djurenko.com/cooking/supy/uha-doma.html>, “Djurenko”, consultato il 20/07/2020; Liberali S., *cit.*, p. 33; Possamai D., *cit.*, p. 58.

L'*ucha* è la bisavola di tutte le zuppe e il suo nome proviene da una radice sanscrita che indica qualcosa di liquido. Oggigiorno, con il nome *ucha*, ci si riferisce esclusivamente a una zuppa a base di pesce, così sostanziosa e saporita che il proverbio dice: “Bevi prima dell'*ucha*, durante l'*ucha*, dopo l'*ucha* e anche per celebrare l'*ucha*”.

Infine, troviamo le zuppe a base di brodo di carne, come per esempio quella calda in una base di cetriolo acido-salato: *rassol'nik*⁹⁷. Questo piatto è entrato a far parte della cucina russa abbastanza tardi, solo nel diciannovesimo secolo. Proprio in questo periodo gli fu conferito il nome *rassol'nik*, il quale proviene dalla parola russa “*rassol*” (*рассол*) che significa “salamoia”, ovvero acqua sottaceto. L'acqua in salamoia era nota per essere utilizzata come base per le zuppe. La sua concentrazione e il rapporto con altri liquidi e ingredienti della zuppa hanno dato origine a diverse zuppe: *soljanka*, *šči* e naturalmente *rassol'nik*. Quest'ultima è una zuppa moderatamente salata su base di cetriolo sottaceto. Deve esserci un equilibrio tra la parte acida e gli assorbitori neutri (cereali, patate, ortaggi a radice) per conferire un ottimo gusto a questo piatto.

Una pietanza simile ai nostri ravioli sono i *pel'meni*⁹⁸, un piatto tradizionale dell'Europa orientale, ma principalmente russo. I *pel'meni* sono solitamente composti da un ripieno di carne macinata, il quale è avvolto in un impasto sottile di farina e uova, a volte con latte o acqua aggiunti. Per la farcitura si possono utilizzare carne di maiale, manzo, agnello o qualsiasi altro tipo di carne. Anche mettere insieme diversi tipi di carne è popolare. La ricetta tradizionale proveniente dagli Urali vuole che il ripieno sia fatto con il 45% di carne bovina, il 35% di agnello e il 20% di carne di maiale. Insieme al ripieno, solitamente, si mescolano varie spezie, come ad esempio pepe, cipolle e aglio. I russi sembrano aver appreso la ricetta dei *pel'meni* dai popoli finnico e tataro della Taiga, degli Urali e della Siberia. In Siberia se ne facevano in grandi quantità e si custodivano al sicuro congelati all'esterno durante l'inverno. Alla fine del XIX secolo sono diventati un punto fermo in tutta la Russia europea urbana. Sono preparati

⁹⁷ *Rassol'nik* (Рассольник) “Zuppa di carne”.

Как приготовить рассольник: 7 отличных рецептов на любой вкус, <https://lifehacker.ru/rassolnik-recepty/>, “Lifehacker”, consultato il 20/07/2020; Muschio C., *cit.*, p. 77; Liberali S., *cit.*, p. 39; Possamai D., *cit.*, p. 69.

⁹⁸ *Pel'meni* (Пельмени) “Ravioli ripieni”.

Muschio C., *cit.*, p. 105; Possamai D., *cit.*, p. 85; Giannini L., *cit.*, p. 66.

immediatamente prima di mangiare, facendoli bollire in acqua fino a quando galleggiano, e poi altri 2-5 minuti. I *pel'meni* vengono serviti con burro o panna acida, ma anche condirli con la senape, il rafano e l'aceto è consuetudine. I *pel'meni* appartengono alla famiglia degli gnocchi e sono molto simili ai *varenyky*, la varietà ucraina di gnocchi con ripieno di purè di patate, formaggio contadino o ciliegie, per citare i tre più popolari di cui si è parlato precedentemente nella sezione dedicata alla cucina ucraina. Non sono dissimili dai potstickers cinesi, dal mo-mo tibetano e dai ravioli italiani, così come dai Manti delle culture kazaka e kirghisa. La differenza sostanziale tra i *pel'meni* e gli altri tipi di gnocchi è nella loro forma e dimensione. Il *pel'men'* tipico è approssimativamente sferico e ha un diametro di circa due o tre centimetri, mentre la maggior parte degli altri tipi di gnocchi sono generalmente allungati e molto più grandi. Il processo di produzione dei *pel'meni* richiede del lavoro, ma un dispositivo noto come “pel'mennica” sveltisce notevolmente l'attività. È costituito da una tipica piastra rotonda in alluminio con una matrice di fori circondata da creste. Un foglio di impasto viene posizionato sopra la matrice, un ripieno viene raccolto in ogni “cellula” e l'impasto si piega sotto il peso del ripieno, formando il corpo dello gnocco. Un altro foglio di pasta viene posizionato sopra e un rullo di legno viene arrotolato sopra, premendo gli strati di pasta insieme, tagliando gli gnocchi dalle creste e costringendo gli gnocchi a cadere attraverso i fori. Usando una *pel'mennica*, lo chef può produrre più partite di gnocchi alla volta.

2.3.3 Verdure e insalate

Si possono trovare diverse ricette russe per la preparazione delle verdure, per citarne alcune possiamo ricordare⁹⁹: le rape ripiene di carne tritata lesse con condimento di panna acida, il cavolo lessato o ripieno, le patate lessate nella panna, le verdure in umido con panna acida, le barbabietole ripiene e molte altre. La ricetta più famosa per quanto riguarda le insalate è l'insalata russa, di cui parleremo alla fine di questo capitolo perché di origine straniera.

⁹⁹ Kovalëv N. I., *cit.*, pp. 173-185.

2.3.4 Secondi piatti di carne e pesce

Nella cucina tradizionale russa possono essere evidenziate tre varianti di base dei piatti di carne: un grosso pezzo bollito cucinato in una zuppa o un porridge e, quindi, usato come secondo piatto o servito freddo in brodo gelatinoso come il *cholodec*, di cui parleremo alla fine di questo capitolo, perché si trova sia in Russia sia in Ucraina; piatti di pollo intero o parti di pollo, come per esempio le zampe o il petto, o un grosso pezzo di carne cotto su una teglia da forno, il cosiddetto *žarkoe* (dalla parola “*žar*” (*жар*) che significa “calore”).

La patria dello *žarkoe*¹⁰⁰ è considerata l'impero russo. Tuttavia, la storia di questo piatto è internazionale. In tutto il mondo le persone preparavano carne e pollame nel forno, insaporendole con verdure e condimenti. Il famoso chef Pochlebkin scrisse che lo *žarkoe* è un secondo piatto a base di carne o pollame cotto in forno, ma nella cucina moderna lo si prepara anche in pentola. “Un vero *žarkoe* è composto da del tenero maiale, stufato con patate, pomodori maturi, peperoni dolci, zucchine e cipolle. Questa pietanza viene spesso condita con pepe nero, salsa di pomodoro e aneto fresco”¹⁰¹.

I diversi piatti di carne macinata furono accolti da altre cucine e divennero popolari solo nel XIX e XX secolo. Non sono considerati tipici per la realtà culinaria della Russia.

Al contrario, il filetto alla Stroganoff¹⁰² composto da pezzi di manzo saltati in salsa con panna acida, dalle sue origini nella Russia della metà del diciannovesimo secolo, è diventato conosciuto ovunque, con significative variazioni in confronto alla ricetta originale. Gli ingredienti principali di questa ricetta sono manzo, cipolle, panna acida, burro, olio vegetale, farina, salsa di pomodoro, prezzemolo, sale e pepe macinato fresco. Infine, è importante ricordare gli *šašlyki*¹⁰³, una carne marinata grigliata su uno spiedino, popolare nei paesi dell'ex Unione Sovietica, soprattutto in Georgia, Armenia, Russia, Uzbekistan e Azerbaigian.

¹⁰⁰ *Žarkoe* (жаркое) “Stufato di carne”.

Zharkoe di carne con le prugne secche, <https://blog.giallozafferano.it/ricetterusse/zharkoe-жаркое-di-carne-con-le-prugne-secche/>, “Giallo zafferano”, consultato 22/08/2020.

¹⁰¹ Ibidem.

¹⁰² Stroganoff (Бефстроганов) “Carne a pezzi con smetana”.

Бефстроганов, <https://gotovim-doma.ru/recipe/240-befstroganov>, “Gotovim-doma”, consultato il 24/07/2020; Possamai D., *cit.*, p. 134; Liberali S., *cit.*, p. 76; Giannini G., *cit.*, pp. 78-79; Muschio C., *cit.*, p. 83.

¹⁰³ *Šašlyki* (шашлыки) “Spiedini”.

Il pesce era importante nella cucina prerivoluzionaria, specialmente nei periodi in cui secondo i precetti della religione ortodossa era vietata la carne, molto simile alla nostra usanza cattolica di mangiare il pesce e non la carne di venerdì. I pesci d'acqua dolce come carpe e il Sander lucioperca venivano consumati nelle zone interne, così come lo storione anadromo; nelle aree settentrionali, invece, mangiavano il salmone, il luccio e la trota. Una maggiore varietà di pesci, comprese le specie di acqua salata, veniva conservata salata, decapata o fumata e consumata come antipasto.

La notevole quantità di specialità di pesce lessato, cotto in umido e in forno dipende dalle particolarità della preparazione dei piatti nella stufa russa. Il pesce fritto era assai meno frequente. Molto famoso è anche il *tel'noe* (*тельное*) e con questo nome ci si riferisce al pesce macinato. Anche i gamberi sono largamente impiegati nella cucina russa per la grande quantità di bacini interni di acqua dolce. Si è soliti consumare i gamberi lessati nella birra o nel *kvas*.

2.3.5 Dolci e bevande

Un dolce simile ai pancake sottili o crêpes sono i *bliny*¹⁰⁴, tradizionalmente realizzati con pastella di lievito, sebbene quella non di lievito si sia diffusa negli ultimi tempi. I *bliny* sono spesso utilizzati in occasione di un rito religioso o di una festa, ma sono utilizzati anche per la colazione. La parola "*blin*" proviene dall'antico slavo "*mlyn*", che significa "macinare". Questo dolce aveva un significato rituale per i primi popoli slavi in epoca precristiana, poiché simboleggiavano il sole per la loro forma rotonda. In origine si preparavano alla fine dell'inverno per onorare la rinascita del nuovo sole durante "*Maslenica*" (*Масленица*), una festa tradizionale russa, ucraina e bielorusa che si svolge nella settimana che precede la Quaresima e corrisponde al carnevale italiano. I *bliny* possono essere prodotti con grano, grano saraceno o altri cereali, sebbene quelli di grano siano più diffusi in Russia. Si possono condire con burro, panna acida, confetture di frutta o caviale.

Шашлык с луком, <https://www.patee.ru/recipes/barbecues/view/?id=1440126>, "Patee", consultato il 25/07/2020; Muschio C., *cit.*, p. 83-84; Giannini L., *cit.*, p. 82; Liberali S., *cit.*, p. 82.

¹⁰⁴ *Bliny* (Блины) "Pancake".

Giannini L., *cit.*, pp. 123-124; Possamai D., *cit.*, p. 30; Muschio C., *cit.*, p. 102; Liberali S., *cit.*, p. 30.

Vi è poi il *paska*¹⁰⁵, un piatto festivo prodotto nei paesi dell'est ortodosso che consiste in cibo proibito durante il digiuno della Grande Quaresima. È fatto durante la Settimana Santa e poi portato in chiesa il Grande sabato per essere benedetto dopo la Veglia pasquale. Il nome del piatto deriva da “*Pascha*”, la celebrazione ortodossa orientale della Pasqua. Il formaggio *paska* è un piatto tradizionale pasquale a base di quark. È formato in uno stampo, tradizionalmente a forma di piramide tronca, un simbolo della Chiesa, poiché si pensa che questa forma rappresenti la tomba di Cristo.

Troviamo poi la *pastila*¹⁰⁶, una pasticceria di frutta. Nella Russia imperiale, i “piccoli dolcetti in gelatina” venivano serviti insieme al tè. Questo dolce può essere paragonato allo *zefir*¹⁰⁷, poiché gli ha dato origine, ma con l’aggiunta di schiuma bianca d’uovo e un agente gelificante. È un tipo di pasticceria leggera prodotta montando la purea di frutta e bacche con zucchero e albumi, e con successiva aggiunta di un agente gelificante. È comunemente prodotto e venduto nei paesi dell’ex Unione Sovietica.

La forma ricorda in genere la meringa tradizionale, ma a differenza di quella commerciale, non è mai croccante. Di solito è di colore bianco o rosa. Anche le versioni ricoperte di cioccolato sono molto diffuse. Lo *zefir*, a differenza di un marshmallow, ha uno strato di biscotto come base.

Per quanto riguarda le bevande tradizionali, molte sono originarie della Russia e non si trovano in altre cucine nazionali. Quelle da citare e ricordare sono *medovucha*, vodka, *kvas*, *sbiten’* e *mors*. Di particolare importanza è lo *sbiten’*, una bevanda medievale popolare che da allora è stata rimpiazzata dal tè come bevanda principale russa. Al contrario, la bevanda alcolica più antica è la *medovucha*¹⁰⁸, una bevanda dolce a bassa gradazione alcolica, preparata con miele fermentato e con l’aggiunta di varie spezie. Il

¹⁰⁵ *Paska* (Пасха) “Pane dolce pasquale”.

Muschio C., *cit.*, p. 108; Possamai D., *cit.*, p. 159; Liberali S., *cit.*, p. 116; Giannini L., *cit.*, pp. 124-125; Hercules O., *cit.*, pag. 219.

¹⁰⁶ *Pastila* (Пастила) “Patata di frutta”.

Пастила, <https://www.gastronom.ru/recipe/group/2654/pastila>, “Gastronom”, consultato il 01/08/2020.

¹⁰⁷ *Zefir* (Зефир) “Marshmallow”.

Банановый зефир, <https://andychef.ru/recipes/zefir/>, “Andychef”, consultato il 30/08/2020.

Розовый яблочный зефир, <https://eda.ru/recepty/vypechka-deserty/rozovij-jablochnij-zefir-49498>, “Eda”, consultato il 30/08/2020.

¹⁰⁸ *Medovucha* (Медовуха) “Bevanda alcolica dal sapore di miele”.

Домашняя медовуха двумя правильными способами, <https://alcofan.com/prigotovlenie-domashnej-medovuxi.html>, “Alcofan”, consultato il 22/08/2020.

più noto dei prodotti alcolici della Russia è la vodka¹⁰⁹ ed è prodotto con alcune variazioni, in tutto il paese. La vodka può essere a base di cereali o di patate e molte volte è aromatizzata con una grande varietà d'ingredienti che vanno dal peperoncino o il rafano a frutta e bacche.

La birra¹¹⁰ è stata prodotta in Russia almeno dal XI secolo e per molti anni nelle terre di Novgorod. La birra continuò a essere prodotta per tutta la storia della Russia, ma la sua vera popolarità arrivò nel XVIII secolo quando furono create molte fabbriche di birra per approvvigionare l'esercito e la flotta imperiali. Una vera esplosione della birra è arrivata negli ultimi decenni dell'era sovietica ed è continuata fino ai giorni nostri, con la Russia che ora si classifica come il quarto produttore più grande al mondo. Il vino¹¹¹ viene prodotto nelle regioni del sud del paese, ma è molto indietro rispetto ad altre bevande alcoliche. L'industria vinicola che era in qualche modo diffusa durante l'epoca imperiale si sta lentamente allargando, ma la maggior parte dei russi che bevono vino preferisce varietà d'importazione.

Il *kvas*¹¹² è una bevanda antica a base di pane e ancora molto popolare. Il metodo di base per preparare il *kvas* comprende acqua, farina e malto liquido; questi ingredienti sono usati per fare un impasto che in seguito sarà sottoposto a fermentazione. Ciò dà origine a una bevanda con una gradazione alcolica molto bassa. Il *kvas* commerciale ha circa lo 0,5% di alcol. Il liquido fermentato, denominato “*zator*”, viene diluito con acqua e miscelato con lievito, zucchero e additivi aromatici. Questa miscela finale può essere prodotta per diversi giorni. Gli additivi aromatici possono includere succhi di frutta e bacche, come per esempio ciliegia, lampone o limone, nonché zenzero e menta.

¹⁰⁹ Vodka (Водка) “Vodka”.

Почему в России делают водку не только из спирта и воды?, <https://eda.ru/media/vopros/pochemu-v-rossii-delayut-vodku-ne-tolko-iz-spirta-i-vody>, “Eda”, consultato il 06/08/2020.

¹¹⁰ Piva (пиво) “Birra”.

Privitera S., *La birra in Russia è stata classificata come alcolico solo recentemente. Ecco quando*, “Everyeye”, <https://tech.everyeye.it/notizie/birra-russia-classifica-come-alcolico-recentemente-ecco-quando-431452.html>, 04/03/2020, consultato il 10/08/2020.

¹¹¹ Vino (Вино) “Vino”.

Timofejchev A., *Il grande sogno del Cremlino di un vino russo per il popolo*, “Russia beyond”, <https://it.rbth.com/storia/79481-grande-sogno-del-cremlino>, 08/11/2017, consultato il 10/08/2020.

¹¹² Kvas (квас) “Bevanda fermentata”.

Hercules O., *cit.*, p. 233; Possamai D., *cit.*, p. 30; Muschio C., *cit.*, p. 116.

Un'altra bevanda analcolica è lo *sbiten*¹¹³ composta da miele, acqua, succhi di frutta e spezie. *Sbiten* era una volta la bevanda analcolica più popolare, ma negli ultimi secoli è stata sostituita da tè e caffè.

Il *mors*¹¹⁴ è una bevanda rinfrescante a base di bacche o succo di frutta e acqua con aggiunta di zucchero. Molto spesso, le bacche vengono usate per la preparazione di bevande a base di frutta: mirtilli rossi, mirtilli, ribes rosso o nero, ciliegie, more. Sono macinati, versati con acqua e fatti bollire per alcuni minuti. La bevanda risultante viene filtrata e le viene aggiunto zucchero o miele. La bevanda alla frutta può essere bevuta sia fredda sia calda ed è ottima in qualsiasi momento, soprattutto in autunno. Il succo di bacche caldo a base di mirtilli rossi con l'aggiunta di spezie aromatiche rafforza il corpo di vitamine. Ecco perché bere succo di bacche in autunno è particolarmente importante, perché è il miglior rimedio casalingo contro il raffreddore.

Infine c'è il tè, che è di gran lunga la bevanda più comune in quasi tutte le parti della Russia. Come già accennato precedentemente in questo capitolo, i russi bevono il tè, mentre gli ucraini bevono la loro frutta, questa bevanda fu introdotta per la prima volta dalla Cina nel XVII secolo e la sua popolarità si è diffusa in tutto il paese. Il tè nero è sempre stato la varietà prevalente, ma dopo l'acquisizione dell'Asia centrale da parte della Russia, l'interesse per il tè verde ha iniziato a crescere. Attualmente la Russia rimane uno dei maggiori consumatori di tè al mondo. Il "Russian Caravan" è forse il tipo più noto di tè russo in tutto il mondo. Fino alla scissione sino-sovietica, il tè veniva principalmente importato dalla Cina. Ora, la Russia importa la maggior parte del suo tè dall'India e dallo Sri Lanka. La coltivazione domestica è presente nelle regioni meridionali del paese, ma l'offerta locale è molto limitata rispetto al consumo nazionale. Anche il caffè è popolare, ma non ha mai raggiunto il livello del tè. A Pietro il Grande viene attribuito il merito di aver introdotto il caffè in Russia. Il caffè è comunemente prodotto utilizzando i metodi turchi o europei comuni.

¹¹³ *Sbiten* (Сбитень, збитень) "Tisana russa".

Giannini L., *cit.*, p. 131; Muschio C., *cit.*, p. 116.

¹¹⁴ *Mors* (Морс) "Bevanda a base di succo di frutta".

Морс клюквенный, <https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=45873>, "Russian food", consultato il 16/08/2020.

Домашний морс, <https://kedem.ru/chtoprigitovit/domashnij-mors/>, "Kedem", consultato il 16/08/2020.

2.4 Piatti che stanno nel mezzo

Ci sono dei piatti tipici che sono situati nel mezzo: si trovano sia in Ucraina sia in Russia. Sono stati riportati alla fine di questo capitolo, perché non sono state trovate ricette ben distinte nell'una e nell'altra cucina. Di questa categoria fanno parte tre primi piatti, un secondo piatto a base di carne e un dolce. Dei primi piatti fanno parte tre zuppe: *okroška*, *boršč* e *soljanka*. La questione sul *boršč* è leggermente confusa, poiché è stata ritrovata la ricetta all'interno del testo sulla cucina ucraina, ritenendola un piatto tipicamente ucraino e non russo. Nella fonte russa, al contrario, è ritenuta una ricetta tipica dell'Europa orientale, e proprio per questo motivo, nel seguente capitolo è stata riportata due volte. Tale dubbia questione sarà presa in considerazione nel terzo capitolo tramite i sondaggi online sottoposti alle persone di Kyiv, sperando di ottenere delle risposte concrete che ci aiuteranno a capire dove si colloca questo piatto nella percezione sociale.

La zuppa *okroška*¹¹⁵ è perfetta per la stagione estiva, perché spesso combina la freschezza del *kvas* con la leggerezza di un'insalata. Si possono aggiungere agli ingredienti di base patate lesse, uova sode, ravanelli, salsiccia bollita o affumicata, un ciuffo di aneto ed un ciuffo di cipollotto, sale e zucchero. La preparazione risulta molto semplice e veloce: si devono tagliare le patate, le uova, i ravanelli, i cetrioli e la salsiccia a dadini; tritare le erbe e, infine, mescolare tutti gli ingredienti e il sale. Aggiungere poi la panna acida, condire il tutto con *kvas* e mescolare nuovamente. In questo caso la ricetta ha gli stessi elementi sia in Russia sia in Ucraina; la si prepara in entrambi i paesi utilizzando come ingrediente principale il *kvas*.

Il *boršč*¹¹⁶ è composto da brodo, barbabietole e pomodori con varie verdure, tra cui cipolle, cavoli, pomodori, carote e sedano. Il *boršč* russo differisce da quello ucraino, l'unica cosa che hanno in comune i due paesi è l'uso della barbabietola. La ricetta russa vuole la carne bovina, mentre quella ucraina richiede carne di maiale. Questa zuppa

¹¹⁵ *Okroška* (окрошка) “Zuppa fredda”.

Лучшие рецепты окрошки: 10 очень вкусных вариантов, <https://lifehacker.ru/recepty-okroshki/>, “Lifehacker”, consultato il 19/07/2020.

¹¹⁶ *Boršč* (Борщ) “Zuppa a base di barbabietole”.

Самый вкусный борщ, https://povar.ru/recipes/samyi_vkusnyi_borsh-57233.html, “Povar”, consultato il 21/07/2020; Possamai D., *cit.*, p. 64; Liberali S., *cit.*, p. 35; Giannini L., *cit.*, p. 61; Muschio C., *cit.*, pp. 75-76.

viene servita generalmente molto calda, con panna acida, pane nero, erba cipollina tritata o prezzemolo e aglio tritato. È considerato un piatto della cucina nazionale in vari paesi dell'Europa orientale come Ucraina, Polonia, Bielorussia e Lituania.

Descriviamo la ricetta di base e la più semplice per la preparazione del *boršč*. Per prima cosa bisogna bollire il brodo: lavare la carne, metterla in una casseruola e coprirla con dell'acqua. Dopo l'ebollizione cuocerla fino a quando la carne è tenera. Tagliare le barbabietole, le carote e la cipolla e metterle in una pentola insieme al prezzemolo. Aggiungere pomodori, aceto, zucchero, un po' di brodo e di grasso e lasciar cuocere con coperchio. Dopo circa un quarto d'ora aggiungere il cavolo. Mescolare e lasciar bollire per altri venti minuti circa. Infine, aggiungere il brodo alle verdure e aggiustare la zuppa di pepe, sale e aceto. Questa ricetta va solitamente servita insieme alla panna acida.

La terza zuppa in comune tra i due paesi è la *soljanka*¹¹⁷, una zuppa Russa di origini, ma utilizzata spesso anche nella vicina Ucraina, densa e piccante che combina componenti di *šči* (cavolo, *smetana*) e *rassol'nik* (acqua sottaceto e cetrioli). Questa zuppa è molto più densa delle altre zuppe, circa un terzo in meno di rapporto liquido. Si distinguono tre tipi di *soljanka*: di carne, di pesce o semplice. I primi due sono cotti in brodo di carne o pesce e l'ultima in brodo di funghi o verdure. Tutti i brodi sono mescolati con acqua di cetriolo sottaceto.

Il secondo piatto a base di carne sono gli *cholodec*¹¹⁸, pezzi di carne di maiale nel caso ci trovassimo in Ucraina o di vitello tritati in gelatina nel caso ci trovassimo in Russia, con alcune spezie aggiunte come per esempio pepe, prezzemolo, aglio, alloro e piccole quantità di verdure. Viene servita con rafano, senape o aglio macinato con *smetana*.

Per far sì che questa ricetta venga perfetta la gelatina può essere fatta facilmente in casa. La prima regola è la scelta della carne giusta: le cosce di maiale, la parte più bassa, quella che termina con gli zoccoli è la parte migliore perché più gelatinosa. Si può aggiungere altra carne secondo i gusti come pollo o tacchino. Altra regola fondamentale per questa ricetta è immergere in acqua la carne prima di cuocerla almeno per tre ore, o

¹¹⁷ *Soljanka* (Солянка) “Zuppa con ingredienti diversi”.

Muschio C., *cit.*, p. 76; Liberali S., *cit.*, p. 33; Possamai D., *cit.*, pp. 72-73-75; Hercules O., *cit.*, p. 23.

¹¹⁸ *Cholodec* (Холодец) “Carne in gelatina”.

Как сварить вкусный холодец шесть важных правил,

http://www.delishis.ru/klatch/nklatch_193.html, “Delishis”, consultato il 22/07/2020.

Liberali S., *cit.*, pp. 90-91; Possamai D., *cit.*, pp. 47-48.

ancora meglio per una notte intera. Fatto questo passaggio, pulire bene la pelle se presente e tutta la carne. Per rimuovere le proteine coagulate sciacquare la carne e passare il brodo ottenuto in modo da rendere la gelatina trasparente. Essenziale non far bollire il contenuto della padella, ma cuocere a fuoco basso per almeno sei ore. Di norma, è bene salare la carne dopo quattro o cinque ore di bollitura in modo da non rendere salato il brodo di cottura. Anche la verdura va aggiunta dopo la quinta ora di cottura altrimenti perderebbe tutto il gusto. Ultimare il condimento con una foglia di alloro e del pepe in grani. Una volta cotta la carne, rimuoverla dal brodo, filtrare il brodo e rimuovere la cipolla e le carote. Separare con cura le ossa dalla polpa, aiutandosi con un coltellino e tagliarla con un coltello senza buttare via bucce e cartilagine, che verranno aggiunte successivamente dopo averle finalmente tritate. Distribuire la massa di carne in un vassoio, ricoprirla di brodo e mescolare delicatamente. Riporre in frigo e, se si è seguito correttamente il procedimento, si indurrà tutto in quattro, massimo cinque ore.

Un dolce consumato in diversi paesi come Russia, Bielorussia, Ucraina, Bulgaria, Romania, Georgia, Moldavia, Macedonia del Nord e Serbia è il *kulič*¹¹⁹, un tipo di pane pasquale tradizionale nella fede cristiana.

Tradizionalmente dopo il servizio pasquale, il *kulič* che è stato messo in un cestino e decorato con fiori colorati, è benedetto dal sacerdote. Questo dolce viene cucinato in barattoli alti e cilindrici. Una volta raffreddato viene decorato con glassa bianca e fiori colorati. Storicamente veniva spesso servito con il formaggio *paska*. La ricetta del *kulič* è simile a quella del panettone italiano.

2.5 Ricette di origine straniera

In Russia, come in tutte le altre realtà culinarie, alcune ricette possono essere di origine straniera. Le tre ricette di provenienza estera da non dimenticare sono l'insalata russa, la torta Napoleon e il pollo alla Kyiv. Tutti questi piatti sono di origine francese.

¹¹⁹ *Kulič* (Кулич) “Pane pasquale”.
Muschio C., *cit.*, p. 108; Possamai D., *cit.*, p.169.

Quella che tutti noi conosciamo come “insalata russa” in origine si chiamava insalata Olivier¹²⁰. Si chiamava così in omaggio al suo inventore, Lucien Olivier, uno chef francese che nell'Ottocento aveva un ristorante di moda a Mosca. La creazione dello chef francese non ha niente a che vedere con la ricetta attuale, ma è composta da petti di pernici, gamberi di acqua dolce, tartufi neri, gelatina di carne, caviale ed è servita su un letto di patate lesse con uova, cetrioli e capperi, il tutto condito con la maionese. Nel corso degli anni la ricetta ha subito molte variazioni, finché negli anni Trenta, quando la Russia diventa l'Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche, un cuoco del partito comunista apporta altri cambiamenti al piatto e lo presenta nel menù. Da allora l'insalata entra a far parte dei piatti simbolo dell'epoca e, successivamente, si diffonde in tutto il mondo con il nome di insalata russa. Oggigiorno è un'insalata di patate a base di maionese che si distingue per la sua consistenza a dadini e i sapori contrastanti di sottaceti, uova sode, carote bollite, patate bollite, carne e piselli.

L'altra ricetta di provenienza straniera è la torta Napoleon¹²¹, una sontuosa torta a strati di origine francese, ma che è entrata a far parte della cucina russa. Si tratta di sfoglie di pasta alternate ad una soffice e spumosa crema al burro, che certe volte, può essere ravvivata da un tocco di confettura ai frutti rossi. La sua preparazione richiede un po' di tempo e attenzione. Si dice sia stata creata o acquisita dalla pasticceria francese per festeggiare la liberazione di Mosca da Napoleone. Si potrebbe definire come la variante russa del millefoglie. Nel tempo questa torta è diventata un vero e proprio “dolce nazionale”: la preparazione è tipicamente casalinga, così come la ricetta della quale ogni famiglia possiede la propria variante. Il segreto per ottenere questo dolce perfetto è lasciarlo riposare il più a lungo possibile in frigorifero. Anche per una notte intera. In questo modo sarà poi possibile ottenere con facilità fette perfette al taglio.

Infine, il pollo alla Kyiv, il quale ha preso il nome dalla capitale dell'Ucraina, è entrato a far parte della cucina russa post-sovietica, della cucina ucraina e di quella polacca. In realtà è di origine francese. Si tratta di un petto di pollo farcito con burro aromatizzato e

¹²⁰ *Olivier* (Оливье) “Insalata russa”.

Культурный код: легендарный Оливье, <https://www.culture.ru/materials/162415/kulturnyi-kod-legendarnyi-olive>, “Culture”, consultato il 30/07/2020; Possamai D., *cit.*, p. 40; Liberali S., *cit.*, pp. 22-23.

¹²¹ *Torta Napoleon* (Торт Наполеон) “Millefoglie”.

Торт “Наполеон” классический, <https://www.edimdoma.ru/retsepty/35510-tort-napoleon-klassicheskij>, “Edimdoma”, consultato il 25/07/2020; Hercules O., *cit.*, p. 188.

avvolto da una crosta croccante impanata. Questa ricetta è stata inventata dallo chef francese Nicolas Appert¹²².

2.6 Conclusioni: le macro-differenze tra le due realtà culinarie

Per riepilogare, dopo questa presentazione delle due cucine, possiamo dire che sicuramente ci sono piatti che si trovano a metà, come per esempio le zuppe *okroška*, *soljanka* e *boršč*. Quest'ultima è un caso emblematico, poiché se da un lato si dice che è tipicamente ucraina, dall'altro si sostiene che non ha nessuna paternità se non quella dell'Europa orientale. Per quanto riguarda l'*okroška*, in entrambi i paesi l'elemento che ha in comune questa zuppa è il *kvas*.

Le due nazioni hanno poi in comune gli *cholodec* e, con la differenza rilevante del tipo di carne utilizzata. Infine c'è il *kulič*, un tipo di pane pasquale molto mangiato in diversi paesi, tra cui Russia, Bielorussia, Ucraina e altri.

Come in tutti i paesi, ci sono state delle pietanze importate anche in Ucraina: è il caso della torta Napoleon, del pollo alla Kyiv e dell'insalata russa. Tutti prodotti provenienti dalla Francia ed entrati solo in seguito a far parte della realtà culinaria russa e ucraina.

Tuttavia, entrambi i paesi hanno dei piatti identitari che li distinguono. Per quanto riguarda la zuppa *boršč*, nonostante alcune fonti russe non vogliano attribuirle all'Ucraina, è assunta come simbolo nazionale dal popolo ucraino, che ha il detto: "Boršč e pane: ecco cosa mangiamo noi". Altri due elementi fondamentali per gli ucraini sono i *pampušky* bianchi, i famosi panini all'aglio e olio che si mangiano insieme alle zuppe e gli *holubci*, gli involtini di cavolo ripieni di riso condito, carne o grano saraceno. Sempre all'Ucraina si attribuiscono i vari tipi di frittelle (*deruny*, *nalysnyky* e *mlynci*) e i ravioli a forma di mezzaluna che si possono riempire in cinquanta modi diversi, i *varenyky*. Infine, c'è il *salò*. Di tipico, in Ucraina si può bere il *kompot* d'estate e l'*uzvar* d'inverno: entrambe le bevande sono a base di frutta.

¹²² Eremeeva J., *Pollo alla Kiev Made in France*, "Russia beyond", https://it.rbth.com/articles/2011/12/10/pollo_alla_kiev_made_in_france_12997, 10/12/2011, consultato il 01/09/2020.

Le pietanze tipiche della Russia sono la *tjurja*, una zuppa refrigerata a base di *kvas*; lo *šči*, il quale era diffuso dalle classi più ricche a quelle più povere con l'utilizzo di un minor numero di ingredienti; l'*ucha*, il famoso piatto a base di pesce caldo e acquoso; i *pel'meni* molto simili ai nostri ravioli e che assumono lo stesso valore che hanno i *varenyky* in Ucraina; ovviamente la già citata insalata russa che però è di origine francese, ma ha avuto moltissimo successo anche in Russia. Per quanto riguarda i secondi piatti abbiamo lo *žarkoe*, un grosso pezzo di carne cucinato su una teglia da forno; il filetto alla Stroganoff, gli *šašlyki* e il *tel'noe* che sarebbe il pesce macinato. Della categoria dei dolci e bevande fanno parte i famosi *bliny* simili alle crêpes, il *paska*, il quale è un formaggio pasquale a base di quark, la *medovucha* una bevanda dolce e poco alcolica, la vodka, il *kvas*, una bevanda antica a base di pane, il *mors* una bevanda a base di bacche, lo *sbiten'* a base di miele e infine il tè.

È ovvio che restano molti dubbi in merito a questo argomento, perché se in passato l'Ucraina ha dato origine alla Russia molte questioni non sono chiare, per questo motivo restano dei quesiti aperti: la cucina ucraina è stata fortemente influenzata da quella russa? A causa del percorso storico di queste due nazioni, l'Ucraina con la sua capitale Kyiv, essendo un paese bilingue mostra questa duplice faccia anche nella realtà culinaria? C'è una distinzione netta delle due cucine a Kyiv? Gli ucraini consumano piatti russi e la componente russofona consuma piatti ucraini nella capitale? La componente ucrainofona in città si rifiuta di mangiare piatti tipicamente russi?

L'identità etnica ucraina spinge sempre più verso un distaccamento dall'identità russa? E la vera origine di certi piatti: ci sono stati prestiti o piatti rubati?

L'attaccamento a una o all'altra cucina cambia in base all'età e alla generazione di appartenenza: una persona anziana è più legata alla cucina antica tradizionale semplice rispetto a un giovane? Cambia in base alla posizione geografica: se ci si trova in centro città o in periferia?

L'Ucraina ha sempre combattuto e ancora oggi combatte per l'indipendenza: si può ritrovare ciò anche nell'ambito culinario? C'è stato un distacco anche tra le due cucine? Su che base si può affermare se un piatto è veramente di origine ucraina o no: bastano le fonti scritte, ci sono tradizioni o dicerie di famiglia?

La cucina russa dopo l'apertura verso l'Occidente con l'imperatore Pietro il Grande si è suddivisa tra quella del "volgo" e quella "imperiale" e il numero di portate si è

modificato (da una portata unica, si è arrivati anche a cinque portate presso la gente più ricca); e la cucina ucraina ha avuto la stessa distinzione in numero di portate?

In poche parole: perché la cucina ucraina è messa in secondo piano rispetto a quella russa?

Capitolo 3: IL CASO DI STUDIO

3.1 Presentazione e obiettivi dell'indagine svolta a Kyiv

Con la presente indagine svolta nella capitale ucraina, Kyiv, si vuole approfondire la questione sull'arte culinaria e capire se la cucina ucraina oggi, fortemente influenzata da quella russa a causa del percorso storico che ha a lungo accomunato questi due Stati, sia uno strumento di affermazione e distinzione identitaria rispetto al mondo russo. L'odierna Ucraina, infatti, è un paese bilingue, e per questo motivo ancora oggi sono presenti sia minoranze etniche, sia linguistiche. La lingua che è sempre stata al fianco dell'ucraino è quella russa, la quale per molto tempo ha messo in secondo piano la lingua del popolo ucraino obbligandolo a parlare russo perché considerato lingua superiore. Con questo sondaggio somministrato nella capitale si vuole capire se questa duplice realtà esista anche nel mondo del cibo e se il governo russo abbia imposto, e ancora oggi imponga, a quello ucraino di seguire le proprie tradizioni alimentari. Si intende capire se nella città che un tempo era la capitale della Rus' di Kiev esista una distinzione netta tra le due cucine, se gli abitanti ucraini consumino piatti russi o, infine, se la componente russofona presente in città consumi piatti ucraini.

Con la nuova legge sulla lingua ucraina del 2019¹²³, della quale si parlerà nel prossimo capitolo, gli ucraini hanno sempre più spinto sul riconoscimento della loro lingua per tutelare una nazione che non è mai stata omogenea, quindi ci interessa capire se l'identità etnica ucraina punta verso un distaccamento dall'identità russa anche nel cibo e se vi sia consapevolezza della vera origine di certi piatti.

Ci si chiede anche se la propensione verso una o l'altra cucina cambia in base all'età e alla generazione di appartenenza, quindi se una persona anziana è più legata alla cucina tradizionale rispetto a una persona giovane. E se può essere differente in base alla posizione geografica, ad esempio se ci si trova in centro città o in periferia.

Il cibo, come la lingua, è un marcatore d'identità che distingue nettamente un popolo rispetto a un altro. Per questo motivo ci si chiede se in Ucraina, un paese che combatte

¹²³ La nuova legge sulla lingua si chiama *Sulla garanzia del funzionamento della lingua ucraina come lingua di Stato*.

da sempre per la sua indipendenza e per distaccarsi dal suo grande vicino, si ritrovi anche nell'ambito culinario questa continua ricerca di indipendenza. Ci si chiede poi se la componente ucrainofona in città si rifiuti di mangiare piatti tipicamente russi, e su quale base si possa affermare se un piatto sia veramente di origine ucraina o no; se esistano fonti scritte, tradizioni o semplici dicerie di famiglia a sostegno della provenienza di determinate pietanze.

Considerato che il gusto è un prodotto della storia e si modifica nel tempo, ci si chiede se da quando l'Ucraina si è separata dalla Russia c'è stato anche un distacco netto tra le due cucine. Un'altra questione in sospeso è quella sul numero di portate presenti nella realtà culinaria ucraina: la cucina russa dopo l'apertura verso l'Occidente con l'imperatore Pietro il Grande si è distinta tra cucina del "volgo" e "imperiale" e il numero di portate si è modificato: da una portata unica si è arrivati anche a cinque portate presso la gente più ricca; la cucina ucraina ha avuto la stessa distinzione o è sempre rimasta una cucina semplice e di sussistenza?

Ci si chiede anche il motivo per cui la cucina ucraina è meno rinomata e conosciuta di quella russa; se ciò sia determinato dalla politica russa che ha sempre messo in secondo piano il mondo ucraino. I risultati dell'indagine sociale verranno messi a confronto con le informazioni contenute in siti, libri e fonti scritte di cucina ucraina e russa.

3.2 La metodologia

A causa del Covid-19 la visita alla capitale ucraina per sottoporre le interviste in modo diretto non è stata possibile, per questo motivo è stato creato un sito basato su WordPress e adattato, tramite un semplice plugin, ad un sito vero e proprio per fare i sondaggi online. Sono stati realizzati due sondaggi distinti: uno da sottoporre alla popolazione, quindi alle persone senza distinzione di età o di genere, nate o che vivono a Kyiv, e un altro sondaggio da sottoporre ai ristoratori di Kyiv. Questa distinzione è stata attuata anche nel sito ed è stato suddiviso nell'homepage in: popolazione, ristoratori, risultati aziende e risultati privati. Il plugin che è stato installato permette di creare domande sia a risposta chiusa sia a risposta aperta, ma è stata fatta una sola domanda aperta facoltativa alla popolazione, perché solitamente le persone preferiscono

rispondere a domande a scelta multipla o chiuse e non sono disposte a svolgere questionari troppo lunghi e articolati. Ci si è preposti una base di almeno 100 risposte. È stato deciso di costruire un sito e non di fare un semplice sondaggio tramite Google, perché grazie a questo sito si possono confrontare tutte le risposte automaticamente. Per quanto riguarda i ristoratori non è stato prefissato alcun numero minimo.

Il sondaggio per la popolazione è stato diffuso tramite l'aiuto di un fratello che vive a Kyiv da diversi anni e da alcune persone che conosco personalmente e che vivono in città; per quanto riguarda il sondaggio per i ristoratori sono stati mandati degli inviti tramite e-mail e social (Facebook e Instagram). Entrambi i sondaggi sono stati svolti in lingua russa, questo non per dichiararsi più vicini rispetto a una comunità o all'altra, ma semplicemente per il fatto che studio russo all'Università degli studi di Padova. Infatti, quando è stato diffuso il questionario, ho specificato che sono una studentessa che studia la lingua russa e sta svolgendo un'analisi sulla città di Kyiv per capire le influenze reciproche tra cucina russa e ucraina. È stato anche specificato che il questionario non dura più di cinque minuti e che ogni risposta sarebbe stata preziosa per il caso di studio. Il sondaggio è stato sottoposto nel mese di settembre 2020.

Il sito si può consultare al seguente link: <http://www.unisurvey.info/>.

3.3 Le domande poste

3.3.1 Le Domande alla popolazione: Вопросы для населения

1. Indichi la sua età:

La risposta a scelta multipla comprende le seguenti fasce d'età: <18, 18-25, 26-40, 41-60, >60).

Укажите свой возраст:

Ответ с множественным выбором включает следующие возрастные группы: <18, 18-25, 26-40, 41-60, >60);

2. Indichi il suo genere:

La risposta vuole sapere dall'intervistato se è maschio o femmina.

Укажите свой пол:

В вопросе требуется узнать у интервьюируемого, мужчина он или женщина;

3. Qual è la sua città di nascita?

La risposta è aperta con la possibilità di inserire una o massimo due parole.

Какой у вас город рождения?

Открытый ответ с возможностью ввода максимум одного-двух слов;

4. Qual è la sua città di residenza?

La risposta è aperta con la possibilità di inserire una o massimo due parole.

Какой у вас город проживания?

Открытый ответ с возможностью ввода максимум одного-двух слов;

5. Si ritiene più vicino alla comunità russa o ucraina?

La risposta è a scelta multipla: russa, ucraina o entrambe.

Вы чувствуете себя ближе к русскому или украинскому сообществу?

Ответов может быть несколько: русское, украинское или оба сообщества;

6. Che lingua parla abitualmente?

La risposta è a scelta multipla: lingua russa, lingua ucraina, entrambe.

На каком языке вы обычно говорите?

Ответов может быть несколько: русский язык, украинский язык, оба;

7. Quale tra queste ricette ritiene sia più vicina alla tradizione ucraina?

La risposta è a scelta multipla con diverse possibilità: *boršč*, *varenyky*, pollo alla Kyiv, *tjurja*, *rassol'nik*, *tel'noe*.

Какое из этих блюд, по вашему мнению, наиболее близко украинской традиции?

Ответов может быть несколько (один, два, все сразу): борщ, вареники, котлета по-киевски, тюря, рассольник, тельное;

8. La zuppa *boršč* è d'origine russa, ucraina o dell'Europa orientale?
La risposta è a scelta multipla: russa, ucraina, Europa orientale o non lo so.
Борщ-суп русского, украинского или восточноевропейского происхождения?
Ответов может быть несколько: русский, украинский, восточноевропейский, я не знаю;
9. La tua quotidianità alimentare è più vicina a quella ucraina o russa?
Risposta a scelta multipla: ucraina, russa o entrambe.
Ваш распорядок питания ближе к украинскому или российскому?
Множественный выбор: украинский, русский, оба;
10. Che tipo di piatto ucraino consiglierebbe di assaggiare almeno una volta a uno straniero?
La risposta è a scelta multipla con diverse possibilità: *boršč*, gamberi nel *kvas*, *šči*, *svekolnik*, pollo alla Kyiv, *holubci*.
Какое украинское блюдо порекомендуете иностранцу попробовать хотя бы раз?
Ответов может быть несколько (один, два, все сразу): борщ, креветки в квасе, щи, свекольник, котлета по-киевски, голубцы;
11. *Paska* e *kulič* sono lo stesso dolce?
La risposta è chiusa: stesso dolce o dolce diverso.
Пасха и Кулич - это один и тот же десерт или два разных десерта?
Закрытый ответ: один десерт или два разных десерта;
12. Pensi che sia giusto valorizzare la cucina ucraina con la diffusione di piatti tradizionali ucraini?
La risposta è chiusa: sì o no.
Считаете ли вы правильным популяризировать украинскую кухню, распространяя традиционные украинские блюда?
Закрытый ответ: да или нет;

13. Il *salo* è di origine russa o ucraina?

La risposta è a scelta multipla: russa, ucraina o non lo so.

Сало русского или украинского происхождения?

Ответ - множественный выбор: русский, украинский или я не знаю;

14. La *smetana* è ucraina?

La risposta è a scelta multipla: sì, no o non lo so.

Сметана – это украинский продукт?

Ответ - множественный выбор: да, нет или я не знаю;

15. Mangiate carne solo durante le festività?

La risposta è chiusa: festività o sempre.

Вы едите мясо только по праздникам?

Закрытый ответ: по праздникам или всегда;

16. Indichi una o più bevande tradizionali ucraine tra:

La risposta è a scelta multipla con diverse possibilità: *medovucha, kvas, sbiten', mors, kompot, uzvar*.

Укажите один или несколько традиционных украинских напитков среди следующих: медовуха, квас, сбитень, морс, компот, узвар;

17. Secondo lei la torta Napoleon è tipicamente ucraina?

La risposta è a scelta multipla: sì, no o non lo so.

Торт Наполеон, на ваш взгляд, типично украинский?

Ответ - множественный выбор: да, нет или я не знаю;

18. Indichi quale tra queste verdure mangia di più:

La risposta è a scelta multipla con diverse possibilità: rape, involtini di melanzana, cetriolo piccante all'aglio, insalata russa.

Укажите, какие из этих овощей вы едите больше всего:

Ответ - множественный выбор: репа, рулетики из баклажанов, острый огурец с чесноком, салат Оливье;

19. Gli *cholodec* hanno carne di maiale o vitello?

La risposta è chiusa: di maiale o di vitello.

Холодец готовят из свинины или телятины?

Закрытый ответ: из свинины или телятины;

20. Quale tra questi piatti è il suo preferito?

La risposta è a scelta multipla con diverse possibilità: *boršč*, *varenyky*, *salo*, pollo alla Kyiv, *ucha*, *šašlyki*.

Какое из этих блюд ваше любимое?

Ответ - множественный выбор: борщ, вареники, сало, котлета по-киевски, уха, шашлыки;

21. Perché è il suo piatto preferito?

La risposta è a scelta multipla con diverse possibilità: ricordo d'infanzia, gusto particolare, senso di appartenenza al proprio paese o altro.

Почему это ваше любимое блюдо?

Ответ - множественный выбор: вкус из детства, особый вкус, чувство принадлежности к своей стране или другое;

22. Ritieni che sia giusto valorizzare la cucina ucraina rispetto a quella russa?

La risposta è a scelta multipla con diverse possibilità: sì, no, indifferente o sono la stessa cosa.

Как вы думаете, правильно ли ценить украинскую кухню выше русской?

Ответ - множественный выбор: да, нет, безразлично или это одно и то же;

23. Risposta aperta se vuole scrivere qualcosa sulla cucina ucraina.

Открытый ответ, если хотите написать что-нибудь дополнительно об украинской кухне.

3.3.2 Spiegazione delle domande alla popolazione

Le domande sull'età, sul genere, sulla città di nascita e di residenza sono di carattere conoscitivo, ma è stato deciso di inserire quella sull'età di una persona perché se una è più anziana può avere conoscenze diverse sulla storia della cucina del proprio paese, può avere anche gusti diversi, conoscere ricette antiche che magari una persona giovane non conosce; per questo motivo credo che l'appartenenza a una o a un'altra generazione sia un aspetto da tenere in considerazione. Anche i quesiti numero tre e quattro sono fondamentali, perché come verrà spiegato nel quarto capitolo, l'Ucraina si può suddividere in zone d'influenza in base ai domini che ha subito una determinata regione e per questo motivo l'essere nati o residenti in una determinata zona sicuramente può far avvicinare di più ad un'identità etnica e a una determinata lingua.

Quando si chiede alla popolazione se si ritiene più vicina alla comunità russa o ucraina è per vedere se una persona che dichiara di appartenere alla comunità ucraina mangia, conosce o consiglia piatti ucraini oppure russi. In ogni caso, anche questo quesito sull'appartenenza a una comunità e che lingua parlano abitualmente sono di puro carattere conoscitivo.

Nella domanda numero sette a scelta multipla, sono state inserite nelle risposte diverse possibilità sia di piatti tipicamente ucraini sia russi per capire se il mangiare piatti della cucina russa sia una cosa comune nella capitale oppure no, o semplicemente per vedere se una persona si dichiara vicina alla comunità ucraina, parla l'ucraino, ma mangia secondo la tradizione russa.

Il quesito sulla zuppa *boršč* è stato posto per capire la vera provenienza di questa zuppa, poiché nelle fonti bibliografiche sulla cucina ucraina si ritiene che questa zuppa sia tipicamente ucraina, né russa né polacca. Viceversa, nelle fonti bibliografiche che descrivono la cucina russa non si attribuisce l'originalità di questo piatto all'Ucraina, ma lo si classifica parte della cucina dell'Europa orientale e consumato in diversi paesi tra cui l'Ucraina e la Russia.

È stato chiesto se la loro quotidianità alimentare è più vicina a quella ucraina o russa per capire se le persone intervistate che si dichiarano più vicine all'alimentazione ucraina mangino o preferiscano piatti tipicamente russi o viceversa.

Sulla risposta 10, a scelta multipla, sono stati inseriti piatti sia di provenienza ucraina sia di origine russa per capire se in città consigliano agli stranieri di assaggiare piatti di origine russa o ucraina. La questione sul dolce *paska* e *kulič* è stata sollevata perché nelle fonti ucraine è stato definito come lo stesso prodotto, ma con denominazioni diverse in base alla regione in cui ci si trova, al contrario, nelle fonti russe con queste denominazioni si intendono due dolci ben distinti.

La domanda 12 serve a comprendere che valore danno gli abitanti di Kyiv all'arte culinaria del proprio paese. In Italia se si pranza o si cena al ristorante e il cameriere ci presenta un piatto come tradizionale italiano e fatto in casa sicuramente si è disposti a ordinarlo, anche se ha un costo elevato, poiché in Italia diamo un valore molto alto alla cucina tradizionale.

Il *salo* nei libri di cucina fa parte dell'arte culinaria ucraina, ma alcuni sostengono che non ha nessuna primogenitura, quindi si vuole capire se qualche persona intervistata risponde che è di origine russa.

La *smetana*, la famosa panna acida, è un prodotto tipicamente russo, ma molto usato anche in Ucraina. Anche in questo caso si vuole capire se qualche persona intervistata risponde che è di origine ucraina.

Si chiede alle persone se mangiano spesso piatti di carne o solo durante le festività perché in origine, nelle classi meno abbienti, si mangiava la carne solo durante i giorni di festa, poiché ritenuto un ingrediente costoso che non tutti si potevano permettere. Ancora oggi le persone che non hanno la possibilità di acquistare prodotti costosi mangiano la carne solo di rado. Tuttavia, oltre che un fattore meramente economico, il non mangiare carne potrebbe dipendere da uno stile di vita, ossia certe persone non consumano la carne perché vegetariane.

Anche nella risposta alla domanda numero 16 a scelta multipla sono state inserite bevande tipiche sia ucraine sia russe proprio per vedere se qualcuno che si ritiene appartenente alla comunità ucraina, più vicino all'alimentazione ucraina e che parla abitualmente ucraino risponde che beve qualcosa di origine russa. Ci s'interroga poi sull'originalità della torta Napoleon, perché quando sono stata a Kyiv mi è stata venduta come un dolce tipico, sebbene provenga dalla millefoglie francese. Il quesito su che verdure mangiano è per scoprire se nella capitale è molto diffuso il mangiare l'insalata Oliv'e e quello sugli *cholodec* se sono di carne di maiale o di vitello è perché in Russia

si mangiano con quella di vitello, in Ucraina al contrario con la carne di maiale. Le domande numero 20 e 21 sono state fatte per capire le ragioni delle preferenze culinarie nella capitale ucraina: se è un ricordo di quando erano bambini, se è per il gusto particolare che non si ritrova in nessun'altra pietanza o se è il senso di appartenenza a una determinata comunità. Infine, si chiede se ritengono corretto valorizzare la cucina ucraina rispetto a quella russa per vedere se la continua ricerca dell'indipendenza da parte del popolo ucraino si può ritrovare anche nel cibo e la risposta aperta è stata posta come facoltativa se qualcuno vuole aggiungere un pensiero sul mondo culinario ucraino.

3.3.3 Le domande ai ristoratori: Вопросы рестораторам

1. Il tuo ristorante è in centro città o in periferia?

La risposta è chiusa: in centro o in periferia.

Ваш ресторан находится в центре города или в пригороде?

Закрытый ответ: в центре или в пригороде;

2. Che piatto tipico ucraino consiglieresti di assaggiare a un cliente straniero?

La risposta è a scelta multipla con diverse possibilità: *boršč*, *varenyky*, *ucha*, *okroška*, pollo alla Kyiv, *šašlyki*.

Какое блюдо посоветуете иностранному клиенту?

Ответ - множественный выбор: борщ, вареники, уха, окрошка, котлета по-киевски, шашлыки;

3. Che cosa ordinano di solito i clienti ucraini?

La risposta è a scelta multipla con diverse possibilità: *boršč*, *varenyky*, *ucha*, *okroška*, pollo alla Kyiv, insalata russa, *tel'noe*, *tjurja*.

Что обычно заказывают украинские люди?

Ответ - множественный выбор: борщ, вареники, уха, окрошка, котлета по-киевски, салат Оливье, тельное, тюрja;

4. La vostra clientela è più ucrainofona o russofona?

La risposta è a scelta multipla: ucrainofona, russofona o entrambe.

Ваши клиенты больше говорят по-украински или по-русски?

Ответ - множественный выбор: украиноязычные, русскоязычные или оба;

5. Nel menù avete più piatti ucraini tradizionali o moderni internazionali?

La risposta è a scelta multipla: tradizionali, moderni internazionali o entrambi.

В вашем меню больше традиционных украинских блюд или современных международных блюд?

Ответ - множественный выбор: традиционные, современные международные или оба.

6. Servite piatti unici o divisi per portate?

La risposta è a scelta multipla: unici, divisi o entrambi.

Вы подаете несколько блюд на одной тарелке или разделяете их на первое, второе и третье?

Ответ - множественный выбор: на одной тарелке, разделяем или оба;

7. Indichi quale tra questi piatti è di origine russa:

La risposta è a scelta multipla con diverse possibilità: *boršč*, *varenyky*, insalata russa, *ucha*, *salo*.

Укажите, какое из этих блюд русского происхождения:

Ответ - множественный выбор: борщ, вареники, салат Оливье, уха, сало;

8. Indichi quale tra questi piatti è di origine ucraina:

La risposta è a scelta multipla con diverse possibilità: *boršč*, *varenyky*, insalata russa, *ucha*, *salo*.

Укажите, какое из этих блюд украинского происхождения:

Ответ - множественный выбор: борщ, вареники, салат Оливье, уха, сало;

9. Ordinano pesce in:

La risposta è a scelta multipla: salamoia, secco o affumicato.

Рыбу заказывают:

Ответ - множественный выбор: соленую, сушеную или копченую;

10. La *smetana* la usate molto come condimento?

La risposta è chiusa: sì o no.

Вы часто употребляете сметану в качестве соуса?

Закрытый ответ: да или нет;

11. Ordinano più zuppe o secondi piatti?

La risposta è chiusa: zuppe oppure secondi piatti.

Чаще заказывают супы или вторые блюда?

Закрытый ответ: супы или вторые блюда;

12. Quale dolce tipico ucraino proponete?

La risposta è a scelta multipla con diverse possibilità: *Napoleon, kulič, paska, deruny, pastilia*.

Какой типичный украинский десерт вы предлагаете?

Ответ - множественный выбор: Наполеон, кулич, пасха, деруны, пастилья;

13. *Paska* e *kulič* sono lo stesso dolce?

La risposta è chiusa: stesso dolce o dolce diverso.

Пасха и кулич - это один и тот же десерт или два разных десерта?

Закрытый ответ: один десерт или два разных десерта;

14. Indichi che bevande tipiche ucraine servite:

La risposta è a scelta multipla con diverse possibilità: *kvas, kompot, uzvar, vodka, sbiten', mors, medovucha*.

Укажите, какие типичные украинские напитки подаете:

Ответ - множественный выбор: квас, компот, узвар, водка, сбитень, морс, медовуха;

15. Quali tra i seguenti piatti servite maggiormente?

La risposta è a scelta multipla con diverse possibilità: *pirogi, rasstegai, bliny, olad'i, varenyky, pel'meni*.

Какие из следующих блюд вы больше всего подаете?

Ответ - множественный выбор: пироги, расстегай, блины, оладьи, вареники, пельмени.

3.3.4 Spiegazione delle domande ai ristoratori

È stato sottoposto un sondaggio ad hoc anche per i ristoratori per avere le risposte da due fonti e categorie diverse e vedere se quello che dichiara la popolazione di Kyiv si rispecchia quando vanno a mangiare al ristorante. Come prima domanda è stato chiesto se il ristorante si colloca in pieno centro città o in periferia perché in base al tipo di clientela e all'ubicazione cambiano anche le pietanze che si servono e che si propongono. Viene chiesto loro, in seguito, che piatto tipico ucraino consigliano di assaggiare almeno una volta ai clienti stranieri mettendo come risposta diverse scelte, includendo sia piatti della tradizione ucraina sia di quella russa. Per fare un esempio, in questa risposta è stato inserito anche il pollo alla Kyiv, un piatto di origine francese che porta il nome della capitale ucraina, ma molto diffuso in Russia. Gli sono stati posti i quesiti poi su che cosa ordinano solitamente i clienti ucraini anche qui dando la possibilità di rispondere con diversi prodotti mischiando sia quelli di origine ucraina sia russa e se la loro clientela è più ucrainofona o russofona.

Nel quinto quesito li si interroga se sul loro menù sono presenti piatti tradizionali ucraini o moderni internazionali per capire meglio se sono rimasti legati alla tradizione del proprio paese o hanno guardato di più verso l'Occidente. Sempre legato al tema dell'Occidente vi è anche la domanda 6, nella quale si chiede loro se servono piatti unici o divisi per portate. Questo perché con l'imperatore Pietro Il Grande e con la famosa finestra verso l'Europa e l'Occidente è aumentato il numero di portate fino ad arrivare anche a servirne cinque nelle classi più ricche e la cucina russa si è divisa in quella imperiale e quella del volgo.

I quesiti 7 e 8 gli sono stati sottoposti per comprendere se nei piatti di origine russa indicano qualche pietanza di origine ucraina e viceversa. Si chiede poi se i loro clienti sono soliti ordinare pesce in salamoia, secco o affumicato: queste tre tecniche di

lavorazione del pesce sono state ritrovate come tipiche russe e si vuole capire se anche in Ucraina c'è questa tradizione di cucinare il pesce in queste tre differenti modalità. La domanda sulla *smetana* è stata inclusa nel sondaggio perché è una panna acida di origine russa usata per condire molti piatti, ma è usata in diversi paesi dell'Europa orientale e si vuole capire se anche in Ucraina viene molto consumata.

Con la domanda 11 si vuole sapere se le persone nei ristoranti ordinano di più zuppe oppure secondi piatti, questo perché le zuppe erano molto usate nel passato per contrastare il clima rigido e anche per il loro costo minimo; i secondi piatti, al contrario, come li intendiamo noi, quindi, a base di carne o pesce hanno iniziato ad essere molto mangiati dopo l'apertura verso l'Occidente e presso famiglie che si possono permettere questo tipo di pietanze.

Le domande numero 12 e 13 riguardano i dolci: nella prima viene richiesto ai ristoranti quali dolci propongono come tipicamente ucraini, mettendo nella risposta diversi dolci sia di provenienza russa sia ucraina, ma anche di origine straniera. Un esempio è la torta Napoleon, proveniente dalla millefoglie francesce, ma quando sono stata a Kyiv mi è stato detto: "Ecco un nostro dolce tipico!". Nella seconda domanda inerente ai dessert viene sottoposto il quesito se *paska* e *kulič* sono lo stesso dolce con due nomi diversi o due dolci diversi. Questo perché nelle fonti di cucina ucraina è considerato lo stesso prodotto, ma con nomi diversi in base alla posizione geografica, invece in quelle russe ci sono due dolci diversi con questi due nomi. Nelle domande numero 14 e 15 si chiede che bevande tipiche ucraine servono maggiormente e che pietanze vanno per la maggiore, includendo in entrambe le risposte a scelta multipla prodotti sia ucraini sia russi.

3.4 I risultati

3.4.1 I risultati ottenuti dalla popolazione

Al presente sondaggio hanno risposto 112 intervistati, dei quali 65¹²⁴ hanno completato l'intero questionario, perché le domande che sono state poste non erano obbligatorie, ma si poteva proseguire senza aver risposto a tutte.

Da quanto è emerso il 53.57% dei votanti ha un'età compresa tra i 18 e i 25 anni, mentre il 38.39% si identifica tra i 26 e i 40 anni e il 7.14% tra i 41 e i 60. Solo lo 0.89% è al di sotto dei 18 anni e nessuno delle persone intervistate ha un'età superiore ai 60 anni. L'85.71% è di sesso femminile, al contrario, 14.29% è di sesso maschile. Nella terza e quarta domanda¹²⁵ si chiede la città di nascita e di provenienza ed è risultato quanto segue:

Место рождения Città di nascita	Город проживания Città di residenza
Киев (Kyiv) ¹²⁶	Киев (Kyiv)
Кременчуг (Kremenčuk)	Киев (Kyiv)
Киев (Kyiv) ¹²⁷	Одесса (Odessa)
Рени (Reni)	Белая Церковь (Bila Cerkva)
Одесса (Odessa) ¹²⁸	Киев (Kyiv)
Гродно (Hrodna)	Киев (Kyiv)
Остер (Ostër)	Киев (Kyiv)
/ ¹²⁹	Киев (Kyiv)
Донецк (Donec'k)	Киев (Kyiv)
Житомир (Žytomyr)	Киев (Kyiv)
Киев (Kyiv)	Москва (Mosca)

¹²⁴ Con 65 si intendono le risposte che sono state ricevute nella domanda aperta. Alle altre domande sono stati ricevuti sempre dai 95 voti in su.

¹²⁵ Alle domande sulla città di nascita e di residenza hanno risposto 102 intervistati su 112.

¹²⁶ Di questa opzione (paese di nascita e di residenza Kyiv) si hanno 23 occorrenze.

¹²⁷ Si hanno 4 occorrenze.

¹²⁸ Si hanno 3 occorrenze.

¹²⁹ Quando nella presente tabella si trova il simbolo “/” è perché la risposta non era adeguata alla domanda posta. Si hanno 17 occorrenze.

Костантиновка (Kostjantynivka)	Киев (Kyiv)
Москва (Mosca)	Киев (Kyiv)
Киев (Kyiv)	Рени (Reni)
Рени (Reni) ¹³⁰	Киев (Kyiv)
Каменец – Подольский (Kam'janec'-Podil's'kyj)	Киев (Kyiv)
Мариуполь (Mariupol')	Киев (Kyiv)
Воркута (Vorkuta)	Киев (Kyiv)
Николаев (Nikolaev) ¹³¹	Киев (Kyiv)
Минск (Minsk)	Киев (Kyiv)
Кривой Рог (Krivoj Rog) ¹³²	Киев (Kyiv)
Иркутск (Irkutsk)	Киев (Kyiv)
Екатеринбург (Ekaterinburg)	Киев (Kyiv)
Киев (Kyiv)	Париж (Parigi)
Днепр (Dnipropetrovsk) ¹³³	Киев (Kyiv)
Хмельницкий (Chemel'nyc'kyj)	Киев (Kyiv)
Сумы (Sumy)	Киев (Kyiv)
Полтава (Poltava)	Киев (Kyiv)
Гребенка (Hrebinka)	Киев (Kyiv)
Охотск (Ochotsk)	Киев (Kyiv)
Горишние Плавни (Horišni Plavni)	Киев (Kyiv)
Канев (Kaniv) ¹³⁴	Киев (Kyiv)
Лисичанск (Lysynchansk)	Киев (Kyiv)
Львов (Leopoli)	Киев (Kyiv)
Корсунь - Шевченковский (Korsun' – Ševčenkivs'kyj)	Киев (Kyiv)
Уфа (Ufa)	Киев (Kyiv)
Харьков (Charkiv)	Киев (Kyiv)

¹³⁰ Si hanno 8 occorrenze.

¹³¹ Si hanno 3 occorrenze.

¹³² 2 occorrenze.

¹³³ 2 occorrenze.

¹³⁴ 2 occorrenze.

Ромны (Romny)	Киев (Kyiv)
Запорожье (Zaporizh'zhja)	Киев (Kyiv)
Конотоп (Konotop)	Киев (Kyiv)
Ровно (Rovno)	Киев (Kyiv)

Come si può notare dalla tabella sopra, tutte le persone che hanno risposto al questionario sono in un modo o nell'altro legate alla capitale ucraina, o ci sono nate e poi si sono trasferite o ci vivono attualmente perché si sono trasferite in seguito o ci sono nate e ci vivono ancora oggi.

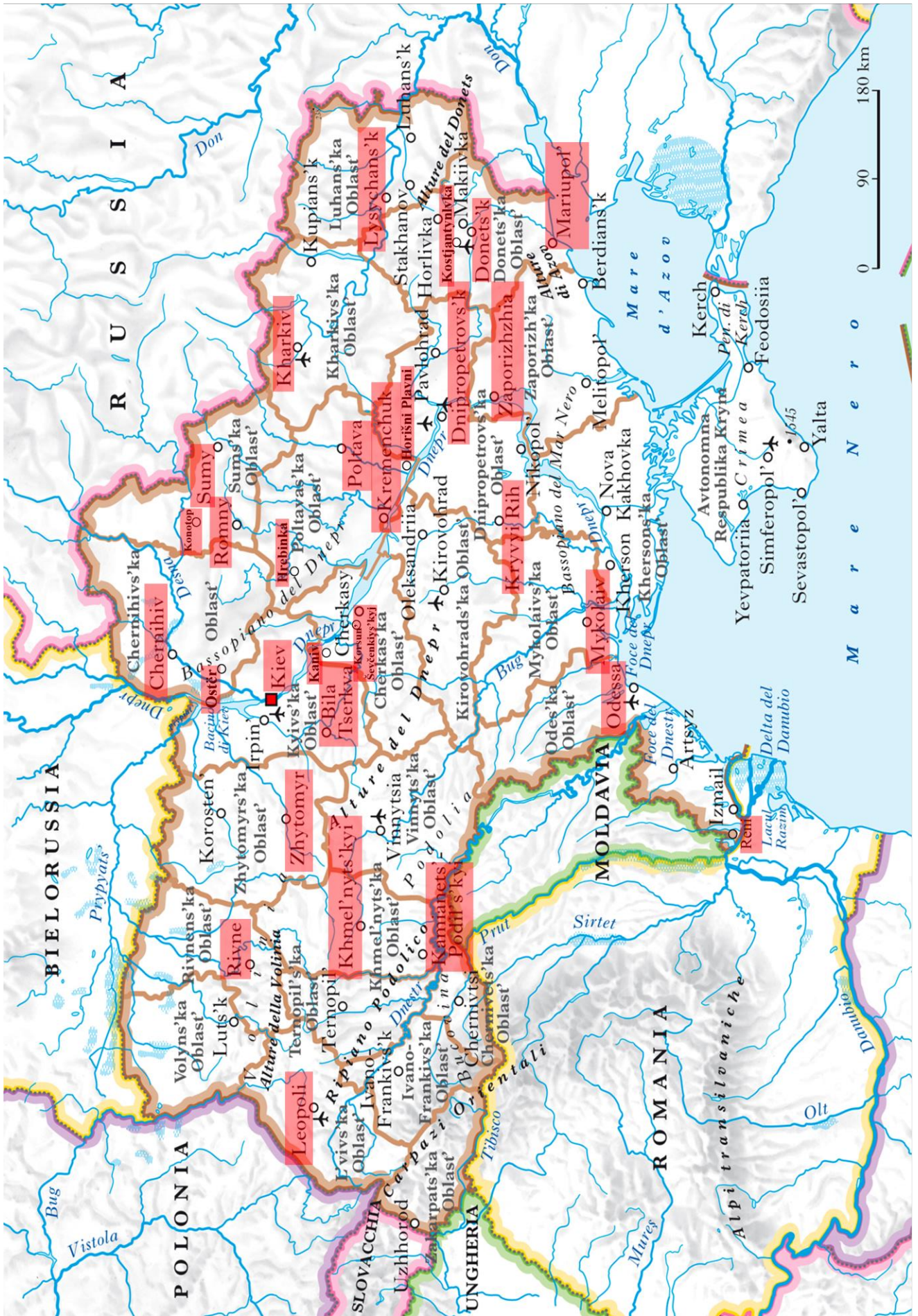


Figura 3.1 Città ucraine dove sono nati e/o vivono alcuni degli intervistati (<https://www.treccani.it/enciclopedia/ucraina/>)



Figura 3.2 Città russe dove sono nati e/o vivono alcuni degli intervistati
[\(https://www.treccani.it/enciclopedia/russia/\)](https://www.treccani.it/enciclopedia/russia/)

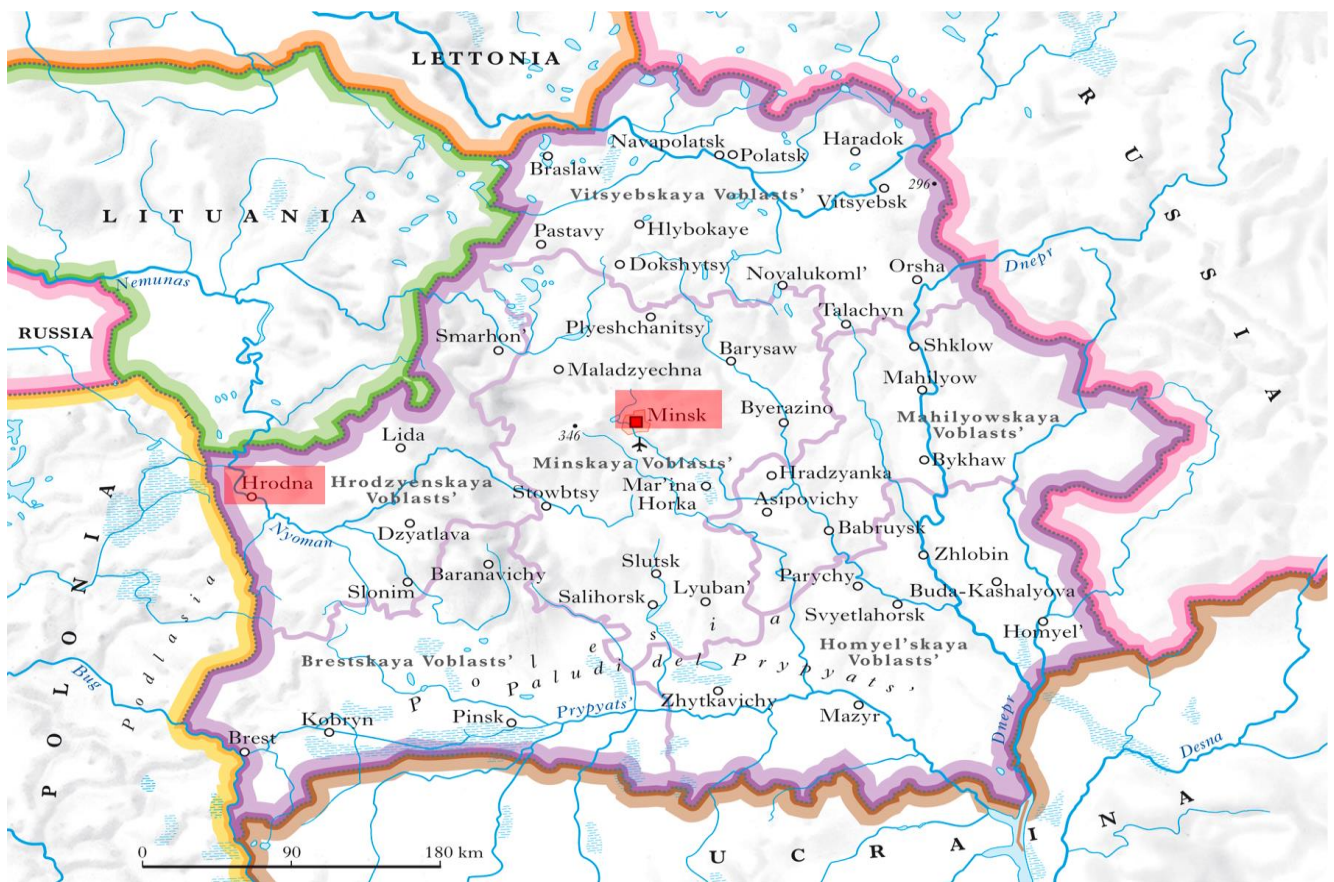


Figura 3.3 Città bielorusse dove sono nati e/o vivono alcuni degli intervistati
[\(https://www.treccani.it/enciclopedia/bielorussia/\)](https://www.treccani.it/enciclopedia/bielorussia/)

Quando si domanda agli intervistati a quale comunità si sentono più vicini il 16.5% risponde che è più legato alla comunità russa, il 53.4% a quella ucraina e il 30.1% ad entrambe.



Tuttavia il 65.05% dichiara di parlare il russo nelle sue attività quotidiane, il 14.56% l'ucraino e il 20.39% entrambe le lingue¹³⁵.

Secondo il 65.67% delle persone, al quale è stato sottoposto il sondaggio, la zuppa *boršč* è il piatto che più si avvicina alla tradizione ucraina; il 28.36% ha votato per i *varenyky*, il 3.73% per il pollo alla Kyiv, l'1.49% per la zuppa *rassol'nik*, lo 0.75% per la *tjurja* e lo 0% per il *tel'noe*. Infatti la zuppa *tjurja* e il pesce *tel'noe* nel capitolo secondo sono stati classificati come tipicamente russi¹³⁶.

¹³⁵ Ai quesiti sulla comunità di appartenenza e su quale lingua parlano abitualmente hanno risposto 103 persone.

¹³⁶ Sono state ottenute 134 risposte, perché è un quesito a scelta multipla, nel quale un singolo intervistato poteva cliccare su più di una opzione.



Per quanto riguarda una questione importante in questo caso di studio, l'origine della zuppa *boršč*, dalle risposte¹³⁷ è emerso che secondo il 63.73% degli intervistati questo piatto è di provenienza ucraina, il 21.57% non conosce l'origine della zuppa, il 7.84% sostiene che sia di origine russa, mentre il 6.86% la reputa appartenente a tutta l'Europa orientale.

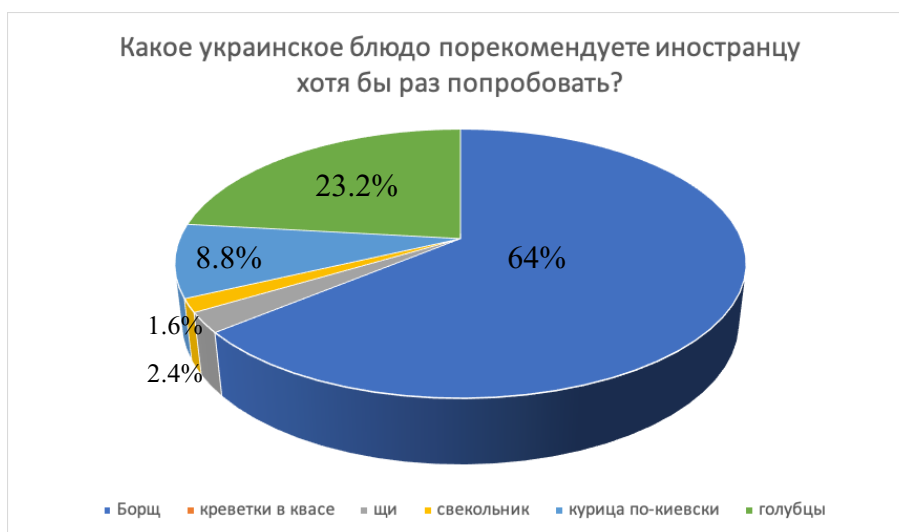
Il 52.48% dichiara di avere una quotidianità alimentare più vicina a quella ucraina, mentre il 39.6% ad entrambe. Solo il 7.92% ritiene di essere più vicino all'alimentazione russa¹³⁸.

Quando è stato chiesto¹³⁹ che piatto tipicamente ucraino si consiglia di assaggiare ad uno straniero, il 64% delle persone ha risposto la zuppa *boršč*, il 23.2% gli *holubci*, i famosi involtini di cavolo ripieni di riso condito, l'8.8% il pollo alla Kyiv, il 2.4% la zuppa *šči*, l'1.6% la *svekolnik* e lo 0% i gamberi nel *kvas*. È importante notare che questi ultimi, lo *šči* e lo *svekolnik* sono ritenuti tipicamente russi.

¹³⁷ Alla domanda sull'origine del *boršč* hanno risposto 102 individui.

¹³⁸ A questa domanda hanno risposto 101 persone.

¹³⁹ Sono stati ottenuti 125 voti perché essendo un quesito a scelta multipla, il singolo individuo poteva selezionare più di un piatto.



Nella domanda¹⁴⁰ in cui si chiede se il dolce *paska* e *kulič* sono lo stesso dolce oppure no, il 31.31% ha risposto che sono due denominazioni diverse di un prodotto unico, al contrario il 68.69% ha dichiarato che sono due dolci distinti. Come riportato precedentemente *paska* e *kulič* sono considerati separatamente in Russia, mentre in Ucraina sono lo stesso dolce con due nomi diversi in base alla posizione geografica. Secondo il 93.88% delle persone è giusto valorizzare la cucina ucraina con la diffusione di pietanze tipicamente ucraine, mentre il 6.12% crede che non si debba valorizzare l'arte culinaria ucraina¹⁴¹.

Quando si interroga¹⁴² gli intervistati sull'origine del *salo*, l'81.44% lo crede di origine ucraina, il 17.53% risponde di non conoscere la provenienza di questo piatto e l'1.03% di origine russa. Per quanto riguarda la panna acida, il 38.54% la considera tipicamente ucraina, al contrario, il 13.54% non la considera ucraina. Il 47.92% ha risposto che non conosce la provenienza di questo prodotto. La *smetana*, la famosa panna acida, nel secondo capitolo è stata classificata come tipicamente russa, ma usata in molti paesi dell'Europa orientale¹⁴³.

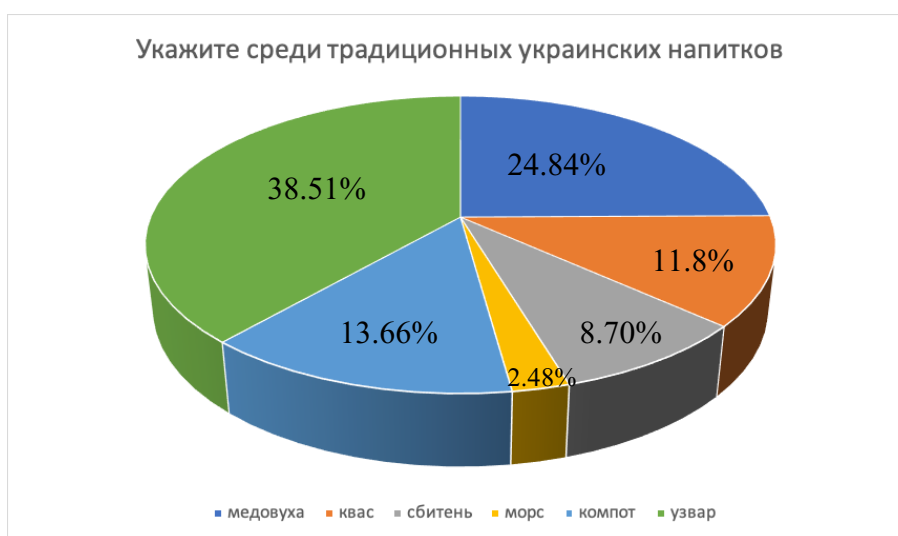
¹⁴⁰ Si sono registrate 99 risposte su 112.

¹⁴¹ Si sono ottenute 98 risposte su 112.

¹⁴² Hanno risposto 97 intervistati su 112.

¹⁴³ Si sono ottenute 96 risposte su 112.

Alla domanda¹⁴⁴ su quanto spesso si mangia carne a Kyiv, il 92.70% ha risposto sempre e il 7.29% ha dichiarato di mangiarla solo durante le festività. Questo quesito era stato pensato per capire la provenienza sociale di una persona, perché in passato le classi meno abbienti consumavano la carne solo durante le feste essendo un alimento molto costoso. Alla domanda su quali bevande tipiche russe si bevono maggiormente il 38.51% degli intervistati ha risposto l'*uzvar*, il 24.84% *medovucha*, il 13.66% *kompot*, l'11.8% *kvas*, l'8.70% *sbiten'* e il 2.48% *mors*. La maggior parte di queste bevande sono di provenienza russa e solo due sono ucraine: il *kompot* e l'*uzvar*¹⁴⁵.



Per quanto riguarda la torta Napoleon il 75% delle persone ha risposto che non è tipicamente ucraina, il 21.88% non conosce l'origine di questo dolce e il 3.13% la considera come ucraina¹⁴⁶.

Alle persone legate in qualche modo alla città di Kyiv, gli è stato poi chiesto¹⁴⁷ che verdure mangiano più spesso: il 39.81% ha risposto di mangiare l'insalata Oliv'e, il 34.26% gli involtini di melanzane, il 19.44% il cetriolo all'aglio piccante e il 6.48% la rapa. Questo quesito era stato inserito nel questionario per capire se in Ucraina è molto consumata l'insalata Oliv'e, un piatto di origine francese che ha avuto un grande successo. Per quanto riguarda gli *cholodec*, l'83.16% ha dichiarato di mangiarli con

¹⁴⁴ 96 risposte su 112.

¹⁴⁵ Sono stati ottenuti 161 voti, ma bisogna considerare che è un quesito a scelta multipla, nel quale un singolo intervistato aveva la possibilità di selezionare più bevande.

¹⁴⁶ Sono stati dati 96 voti su 112.

¹⁴⁷ 108 risposte su 112.

carne di maiale, mentre il 16.84% con quella di vitello¹⁴⁸. Stando alle fonti in Ucraina sono soliti consumare questo prodotto a base di carne di maiale, al contrario, in Russia, con quella di vitello.

È stato poi chiesto alle persone quale fosse la loro pietanza preferita¹⁴⁹ e perché¹⁵⁰: il 38.54% ha selezionato i *varenyky*, il 26.04% la zuppa *boršč*, il 19.79% gli *šašlyki*, il 7.29% il *salo*, sempre la stessa percentuale il pollo alla Kyiv e l'1.04% l'*ucha*. Da notare che quest'ultima e gli *šašlyki* sono tipicamente russi. Il motivo per la scelta di una determinata pietanza rispetto alle altre, il 54.63% ha risposto per il gusto particolare, il 29.63% perché ricorda loro l'infanzia, l'8.33% altro e il 7.41% per il senso di appartenenza al proprio paese.

È stato poi chiesto¹⁵¹ alle persone se sarebbe giusto valorizzare la cucina ucraina rispetto a quella russa e il 37.5% sostiene che la cosa è indifferente, il 36.46% crede sia giusto promuovere la cucina ucraina, il 15.63% è contrario e il 10.42% ha risposto che è la stessa cosa.



Come già anticipato all'inizio di questo capitolo, l'ultimo quesito del sondaggio rivolto alla popolazione è stato lasciato libero e facoltativo per dare la possibilità alle persone

¹⁴⁸ Sono stati registrati 95 voti.

¹⁴⁹ Hanno risposto 96 individui

¹⁵⁰ Ibidem.

¹⁵¹ Sono state registrate 96 risposte.

di lasciare un commento riguardo il loro pensiero e le loro conoscenze sulla cucina ucraina.

In seguito si riporterà una sintesi in base al contenuto di quello che è emerso dalle risposte a questa domanda. Alcuni intervistati hanno dato una risposta più basata sull'aspetto nazionale e culturale dell'arte culinaria ucraina. Ad esempio, una persona ha scritto che la cucina russa non esiste: è un insieme di piatti nazionali di diverse Repubbliche che compongono la Russia (Русской кухни не существует, это сборка национальных блюд разных республик входящих в состав России). Un'altra ha risposto che ogni nazione ha la sua cucina che è importante e bisogna considerarla. Ad esempio, la cucina indiana è molto piccante e non piace a tutti, è uguale per tutte le cucine di tutte le nazioni (Каждой нации близка своя кухня, это важно учитывать. Например, индийская кухня настолько пряная, что не всем приходится по вкусу, так и с остальными). Un'altra ancora ha affermato che in confronto alle altre cucine di paesi che componevano l'Unione Sovietica, quella ucraina è la più ricca e deliziosa (В сравнении с кухнями других стран пост СССР самая вкусная и богатая). Una persona ha risposto che la cucina ucraina è una parte della cultura che è stata formata e migliorata nel corso degli anni (Украинская кухня - это часть культуры, которая сформировалась и усовершенствовалась сквозь года). Infine, un intervistato ritiene che la cucina sia una caratteristica della nazione e delle sue tradizioni (Кухня - особенность нации и ее традиций).

Altre persone hanno risposto consigliando alcune ricette tipicamente ucraine, in quale ristorante ucraino mangerebbero una certa ricetta e un loro pensiero personale sulla cucina di questo paese. Un intervistato pensa che il cibo ucraino sia ottimo per il rapporto qualità-prezzo (Топ за свои деньги). Un altro ha spiegato che è una cucina molto gustosa e sostanziosa, ma ricca di calorie (Очень вкусная кухня, сытная, но калорийная). Una persona ritiene che la cucina ucraina non abbia molte ricette diverse, tuttavia sono facili da preparare e deliziose (Украинская кухня не имеет огромного количества различных рецептов, но в основном они простые в приготовлении и вкусные). Un'altra ancora ha risposto che è una cucina caratteristica, abbastanza satura di grassi, ma non per questo motivo meno gustosa (Своеобразная, достаточно насыщена жирами, но от того не менее вкусная) e un'altra che è una cucina deliziosa e varia (Украинская кухня очень вкусная и разнообразная).

Un intervistato ha dichiarato che è una cucina molto casereccia (Очень домашняя), un altro che la cucina ucraina è autentica, deliziosa e non esiste niente di simile (Украинская кухня аутентичная, вкусная и не на что не похожая), una persona ha risposto che con il giusto approccio, questo è un ottimo cibo semplice, moderatamente grasso e molto vario e lo considererebbe una sorta di dieta sana (При правильном подходе - это отличная простая еда, в меру жирная, очень разнообразна. Я бы считала её своего рода правильным питанием), un'altra che l'importante è che sia deliziosa e che si cucini con l'anima (Главное, чтоб было вкусно и приготовлено с душой) e un intervistato ha risposto che ama la cucina ucraina, ma non potrebbe mangiarla tutti i giorni (Люблю украинскую кухню, но не смогла бы ее есть каждый день). Infine un individuo ha risposto che ama molto la cucina ucraina e la consiglierebbe a tutti i suoi conoscenti (Дуже люблю українську кухню, і всім знайомим її рекомендую).

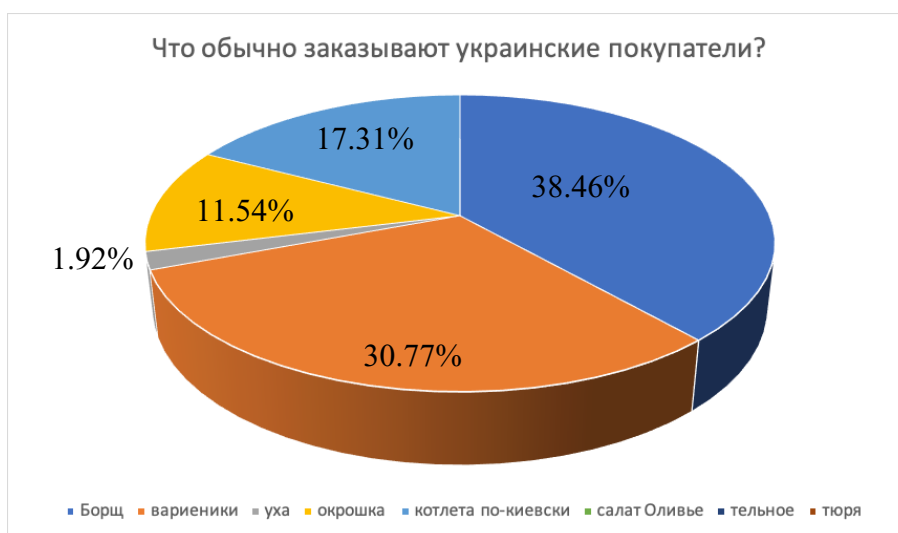
Per quanto riguarda le ricette ucraine che hanno consigliato alcuni intervistati è emerso che: anche gli *pampušky* con l'aglio e i *varenyky* con le ciliegie come ripieno possono essere attribuiti alla cucina ucraina (Также к украинской кухне можно отнести пышки с чесноком и вареники с вишней); un individuo vorrebbe che la cucina ucraina fosse mostrata con qualcosa di più dei semplici *varenyky*, *boršč* e *salo*, perché è molto più interessante (Хочется, чтобы украинскую кухню показывали чем-то большим чем только вареники, борщ и сало, ведь она гораздо интереснее); se parliamo del *salo*, quindi soltanto con l'aglio (Если сало, то только с чесноком); un intervistato adora i *varenyky* con la ciliegia del ristorante "Puzata Nata" (Обожаю вареники с вишней из пузатой хаты); una persona ha scritto "*halušky* per sempre" (Галушки фарево) e, infine un'altra persona ha risposto che la vera cucina ucraina dovrebbe essere mangiata nell'Ucraina occidentale (Настоящую украинскую кухню нужно есть на западной Украине).

3.4.2 I risultati ottenuti dai ristoratori

Da parte dei ristoratori si sono ottenute 48 risposte, ma quelli che hanno completato il questionario per intero e risposto a tutte le domande sono 33. Questo perché le domande poste in questo sondaggio erano tutte facoltative e per passare alla successiva non era obbligatorio rispondere a quella precedente. È stato molto difficile ottenere risposte dai ristoratori; in un primo momento sono stati contattati tramite e-mail, Facebook ed Instagram, ma dal momento in cui non arrivavano risposte, ho chiesto a mio fratello di contattarli di persona e grazie al fatto che si è recato di persona presso i ristoranti di Kyiv sono riuscita ad ottenere risposte.

L'83.33% dei ristoranti è situato in centro e solo il 16.67% si colloca in periferia. Il 33.87% dei ristoratori consiglierebbe di assaggiare il *boršč* ad un cliente straniero, il 27.42% i *varenyky*, il 17.74% il pollo alla Kyiv, l'8.06% la zuppa *okroška*, l'8.06% gli *šaslyky* e il 4.84% l'*ucha*. Importante notare che in questa risposta a scelta multipla c'erano solo due pietanze di origine ucraina: la zuppa *boršč* e i *varenyky*.

Gli intervistati hanno dichiarato che il 38.46% dei loro clienti ucraini ordinano perlopiù il *boršč*, il 30.77% i *varenyky*, il 17.31% il Pollo alla Kyiv, l'11.54% l'*okroška*, l'1.92% l'*ucha* e, infine, l'insalata Oliv'e, il *tel'noe* e la *tjurja* non la ordina nessun ucraino.

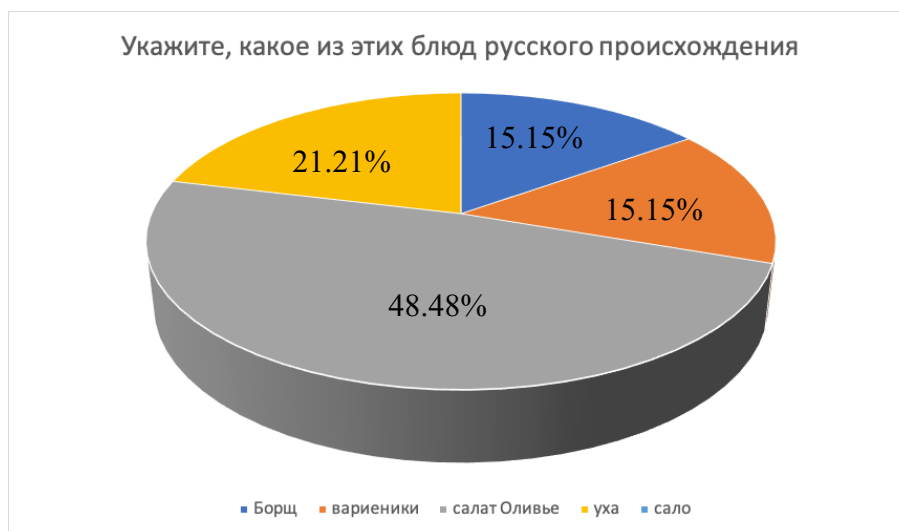


Nonostante ciò solo il 15.15% della loro clientela utilizza la lingua ucraina, il 45.45% utilizza il russo e il 39.39% entrambe le lingue.



Il 39.39% degli intervistati ha dichiarato di avere più piatti moderni internazionali nel menù, al contrario, il 36.36% propone più piatti tradizionali. Il 24.24% fa assaggiare ai suoi clienti sia pietanze tradizionali sia moderne internazionali. Il 48.39% vende piatti divisi per portate (antipasti, primi piatti, secondi e dessert), il 29.03% sia divisi per portate sia piatti unici e il 22.58% piatti unici.

Sulla domanda di indicare prodotti tipicamente russi, il 48.48% dei ristoratori ha selezionato l'insalata Oliv'e, il 21.21% l'ucha, il 15.15% il boršč, il 15.15% i varenyky e lo 0% il salo. Nella risposta a scelta multipla di questa domanda sono stati inseriti tre prodotti di origine ucraina: boršč, varenyky e salo, il resto sono tutti di provenienza russa.



Al contrario, il 40% ha indicato i *varenyky* di provenienza ucraina, il 35.56% il *boršč*, il 24.44% il *salo* e lo 0% sia l'insalata Oliv'е sia l'*ucha*.



Il 40.74% degli intervistati sostiene che i loro clienti ordinano pesce in salamoia, il 33.33% affumicato e il 25.93% secco. Questi tre metodi di preparare il pesce sono di origine russa. Inoltre, il 59.26% dichiara di servire la *smetana* come condimento, mentre il 40.74% non la utilizza.

Il 51.85% dei ristoranti vende maggiormente secondi piatti, mentre il 48.15% zuppe. Quando è stato chiesto alle persone di indicare quali dolci tipici ucraini vendono è emerso quanto segue: il 60.61% ha indicato la torta Napoleon, il 18.18% il *kulič*, il 9.09% il *paska*, il 9.09% i *deruny* e il 3.03% *pastila*. Il 51.85% ha dichiarato che *paska* e *kulič* sono due dolci distinti, mentre il 48.15% li considera come lo stesso dolce.

Nella domanda in cui si chiedeva di indicare bevande tipiche ucraine è risultato quanto segue: il 25.86% ha selezionato il *kompot*, il 17.24% il *kvas*, il 17.24% l'*uzvar*, il 13.79% la vodka, il 12.07% il *mors*, il 10.34% *medovucha* e il 3.45% lo *sbiten'*. Nella risposta a scelta multipla di questa domanda di origine ucraina erano state inserite solo due bevande: il *kompot* e l'*uzvar*. Infine, è stato chiesto di indicare i piatti più venduti. Il 25.58% dei ristoranti di Kyiv vende perlopiù *varenyky*, il 20.93% i *bliny*, il 18.6% i *pirogi*, il 16.28% i *rasstegai*, l'11.63% gli *olad'i* e il 6.98% i *pel'meni*. Nella risposta di questa domanda l'unica pietanza di origine ucraina che era stata inserita sono i *varenyky*.

3.4.3 Le tendenze generali emerse dai sondaggi

In seguito ai sondaggi svolti sono emersi casi “particolari” di persone intervistate che si dichiarano più vicine alla comunità ucraina, hanno una quotidianità alimentare più vicina alla cucina ucraina, il loro piatto preferito è una pietanza tipicamente ucraina, ma parlano russo e quando gli è stato chiesto se sarebbe giusto promuovere la cucina ucraina rispetto a quella russa hanno risposto “indifferente” o “è la stessa cosa”. Il primo esempio è quello di una persona intervistata che è nata a Kyiv e che tuttora ci vive, si dichiara più vicina alla comunità ucraina, ha un'alimentazione ucraina, ma consiglia di assaggiare il Pollo alla Kyiv ad uno straniero, parla il russo, ha classificato la Napoleon come la torta tipica ucraina, mangia spesso insalata russa e secondo lei gli *cholodec* sono di carne di vitello e non di maiale. Vi è poi chi è nato a Rovno, vive nella capitale, si considera più vicino alla comunità ucraina e ha un'alimentazione basata sulla cucina ucraina, considera il *boršč* una pietanza tipicamente ucraina, ma parla entrambe le lingue, ad uno straniero consiglierebbe il Pollo alla Kyiv oltre che agli *holubci*, nelle bevande tipiche ucraine ha incluso anche lo *sbiten'* e il suo piatto preferito sono gli *šaslyki*. Nonostante queste dichiarazioni scrive che la cucina russa non esiste, è un insieme di piatti nazionali di diverse Repubbliche che compongono la Russia. Un altro caso ibrido è quello di un intervistato nato a Reni, ma vive a Kyiv, si considera vicino ad entrambe le comunità, ma parla russo e la sua alimentazione è basata su entrambe le cucine.

Un altro intervistato nato a Reni, ma che vive a Bila Cerkva nell'oblast' di Kyiv, si ritiene più vicino alla comunità ucraina, nella sua vita quotidiana parla ucraino, ha un'alimentazione perlopiù ucraina, considera la *smetana* di origine ucraina, ma mangia spesso insalata russa e secondo lui è indifferente promuovere la cucina ucraina rispetto a quella russa. Una donna con un'età compresa tra i 18 e i 25 anni nata a Nikolaev e che vive a Kyiv, si considera appartenente alla comunità ucraina e parla ucraino, ma considera il *boršč* di origine russa, la sua alimentazione è a metà tra la cucina russa e quella ucraina e ritiene che *paska* e *kulič* siano lo stesso dolce.

Un altro esempio è quello di una persona nata e residente nella capitale, si considera più legata alla comunità ucraina, ma parla la lingua russa, la sua alimentazione è ucraina, ma la pietanza a base di verdura che consuma più spesso è l'insalata russa e il suo piatto

preferito sono gli *šaslyki*. Inoltre, alla domanda se valorizzare o meno la cucina ucraina rispetto a quella russa risponde che sono la stessa cosa. Un'altra persona che è nata a Romny, ma attualmente vive a Kyiv, si sente più legato alla comunità ucraina, parla quotidianamente la lingua ucraina, ha un'alimentazione basata sulla cucina ucraina, tuttavia mangia spesso l'insalata russa e non ritiene giusto valorizzare la cucina ucraina rispetto a quella russa. A questo caso si può contrapporre il seguente: un intervistato nato a Odessa che però vive a Kyiv, si sente appartenente sia alla comunità ucraina sia a quella russa, parla il russo, la sua quotidianità alimentare è perlopiù russa, tuttavia conosce l'origine del *boršč*, non ritiene la torta Napoleon tipicamente ucraina e crede sia giusto valorizzare la cucina ucraina rispetto a quella russa.

Finora sono stati citati casi di persone con un'età compresa tra i 18 e i 40 anni. Tuttavia c'è stata una donna che ha risposto che si sente più legata alla comunità russa, parla frequentemente il russo, ha un'alimentazione basata sulla cucina russa, non conosce l'origine del *boršč*, della *smetana* e del *salo*, il suo piatto preferito è il pollo alla Kyiv, non ritiene giusto valorizzare la cucina ucraina rispetto a quella russa e alla domanda libera ha risposto che la cucina ucraina non ha molte ricette, ma quelle che ha sono facili da preparare e gustose. Un altro intervistato nato a Kaniv, vive nella capitale, si sente legato sia alla comunità ucraina sia a quella russa, parla la lingua russa, ma ha un'alimentazione perlopiù basata sulla cucina ucraina. Nonostante ciò il suo piatto preferito sono gli *šaslyki* e crede che promuovere la cucina ucraina rispetto a quella russa è indifferente. Una persona di cui non si sa la città di nascita perché ha risposto con una cosa non pertinente, ma che vive a Kyiv, si sente vicino ad entrambe le comunità, nella sua vita quotidiana parla il russo, ha un'alimentazione basata su entrambe le cucine, tuttavia considera il *boršč* originario dell'Europa orientale, mangia spesso insalata russa e crede sia indifferente valorizzare la cucina ucraina rispetto a quella russa.

Una donna con un'età compresa tra i 18 e i 25 anni, nata a Kyiv, ma che vive a Parigi, ha risposto che si sente più vicina alla comunità ucraina, quando era nella sua madrepatria parlava l'ucraino e aveva un'alimentazione basata sulla cucina ucraina, tuttavia consiglierebbe a uno straniero il Pollo alla Kyiv, ritiene che gli *cholodec* siano di vitello e non di maiale e secondo lei è indifferente valorizzare la cucina ucraina rispetto a quella russa. Infine, una persona nata a Krivoj Rog, ma che vive nella capitale

si dichiara legata sia alla comunità ucraina sia a quella russa, parla principalmente la lingua russa, ma ha una quotidianità alimentare perlopiù ucraina, ritiene il *boršč* e i *varenyky* i piatti più vicini alla realtà culinaria ucraina, a un visitatore straniero consiglierebbe la zuppa tipica ucraina, gli *holubci* e il pollo alla Kyiv. Questa persona consuma la carne solo durante le festività, considera gli *cholodec* di vitello, il suo piatto preferito è l'*ucha* e crede sia indifferente promuovere la cucina ucraina rispetto a quella russa.

Facendo questi esempi non sono state inserite tutte le età e i generi delle persone perché la maggior parte ha un'età compresa tra i 18 e i 25 anni (53.57%) e i 26 e i 40 anni (38.39%). Inoltre, la maggior parte degli intervistati (85.71%) è di sesso femminile. Per questo motivo la curiosità sul divario generazionale non è stata stabilita.

Tuttavia si possono riportare dei casi dove le persone fanno parte dello stesso range di età, ma sono di sesso opposto: è il caso di un uomo con un'età compresa tra i 18 e i 25 anni, il quale è nato a Kyiv e tuttora vive nella capitale, si sente più legato alla comunità ucraina, ma nella sua quotidianità utilizza sia la lingua russa sia quella ucraina, secondo lui le pietanze che più si avvicinano alla tradizione alimentare ucraina sono il *boršč* e i *varenyky*. Tuttavia dichiara di non conoscere la provenienza della zuppa a base di barbabietole, ha una quotidianità basata prevalentemente sulla cucina ucraina, ad uno straniero consiglierebbe di assaggiare il *boršč* e gli *holubci*, crede sia giusto diffondere piatti tradizionali ucraini, ma ha risposto di “no” alla domanda se ritiene giusto valorizzare la cucina ucraina rispetto a quella russa. Dal lato opposto per quanto riguarda il sesso, abbiamo una donna, anche lei nata e che vive nella capitale ucraina, si sente vicina ad entrambe le comunità, parla prevalentemente la lingua russa, ritiene che il *boršč* e i *varenyky* siano i prodotti più vicini alla cucina ucraina, conosce l'origine del *boršč*, ha un'alimentazione basata sulla cucina ucraina, ad uno straniero consiglierebbe *boršč* e pollo alla Kyiv, ritiene giusto diffondere piatti tradizionali ucraini e valorizzare la cucina ucraina rispetto a quella russa.

Un altro esempio di due persone di sesso opposto, ma entrambi con un'età compresa tra i 18 e i 25 anni è il seguente: una donna, nata a Lysynchansk, ma che vive a Kyiv, si sente appartenente alla comunità ucraina, parla la lingua russa e ha un'alimentazione basata sulla cucina ucraina. Lei crede giusto diffondere piatti tipici ucraini e valorizzare la cucina ucraina rispetto a quella russa. Dall'altra parte troviamo un uomo, nato a

Leopoli, ma che vive nella capitale, si sente vicino alla comunità ucraina, nella sua vita quotidiana parla la lingua ucraina, ha una quotidianità alimentare tipicamente ucraina, nonostante ciò crede che gli *chodolec* siano con carne di vitello e crede che non sia giusto valorizzare la cucina ucraina rispetto a quella russa.

Infine ci sono un uomo e una donna con un'età compresa tra i 41 e i 60 anni. Di entrambi non si conosce la città di nascita perché hanno risposto con l'anno di nascita, ma entrambi vivono a Kyiv. La donna si sente appartenente alla comunità ucraina, ma nella sua quotidianità parla il russo, conosce l'origine del *boršč*, ha un'alimentazione basata sulla cucina ucraina, tuttavia non conosce la provenienza del *salo*, della *smetana* e della torta Napoleon. Il suo piatto preferito sono i *varenyky* e ritiene giusto valorizzare la cucina ucraina rispetto a quella russa. L'uomo, al contrario, si sente vicino ad entrambe le comunità e parla entrambe le lingue e ha un'alimentazione a metà tra la cucina ucraina e quella russa. Non conosce la provenienza della *smetana* e della torta Napoleon, mangia spesso l'insalata russa, il suo piatto preferito è il pollo alla Kyiv e ritiene giusto promuovere la cucina ucraina rispetto a quella russa.

Sono stati trovati dei casi "particolari" anche nei risultati dei sondaggi sottoposti ai ristoratori. Uno di quest'ultimi, situato nel centro città, ha risposto che consiglierebbe l'*ucha* e l'*okroška* a un cliente straniero, i clienti ucraini consumano perlopiù *varenyky* e pollo alla Kyiv e parlano entrambe le lingue, considera il *boršč* di provenienza russa, ha indicato la torta Napoleon e i *deruny* come tipicamente ucraini, nelle bevande oltre al *kompot* ha selezionato il *mors* e lo *sbiten'* e i piatti più venduti sono i *rasstegai* e i *varenyky*. Un altro ancora, sempre in centro a Kyiv, ritiene giusto consigliare a uno straniero la zuppa *boršč* e il pollo alla Kyiv, dichiara che i suoi clienti ucraini ordinano spesso la zuppa per eccellenza ucraina, i *varenyky* e il pollo alla Kyiv, tuttavia i suoi ospiti parlano principalmente la lingua russa. I piatti che vende maggiormente sono i *pirogi* e i *bliny*. Un ristorante collocato in periferia consiglierebbe il *boršč* ed è anche la pietanza più consumata dai visitatori ucraini, nonostante ciò nel suo locale parlano perlopiù la lingua russa, classifica la torta Napoleon come tipicamente ucraina e vende spesso *olad'i*.

A seguito di ciò, nel quarto ed ultimo capitolo si tratterà della questione linguistica in Ucraina e si andrà a vedere, tramite le conclusioni tratte in seguito alle risposte della popolazione e dei ristoratori, se questo distacco che si ritrova nella lingua lo si può

vedere anche nella realtà culinaria. Come già anticipato il cibo è un marcatore d'identità, così come la lingua, ma la cucina può assumere lo stesso valore distintivo che ha la lingua in questa nazione?

Capitolo 4:

QUESTIONE LINGUISTICA E CULINARIA A CONFRONTO

4.1 Un'introduzione sull'identità etnica in Ucraina

In Ucraina si sono sviluppati modelli diversi di appartenenza. Spesso uno degli elementi distintivi è la lingua, in molti casi sfruttata strumentalmente come elemento che catalizza ed estremizza i rapporti tra le diverse comunità. A Odessa, sul Mar Nero, si trovano ucraini russofoni; nella capitale, si parla prevalentemente il russo. In questa nazione non ci sono confini netti tra le due identità e tra le due lingue e non si può tantomeno delimitare una zona con una minoranza linguistica che parla il russo.

Il paese, essendo stato assoggettato alla dominazione di potenze straniere, non è mai riuscito a risolvere la questione sull'identità culturale e linguistica; siamo di fronte ad un popolo non omogeneo, con molte minoranze etniche e linguistiche. Infatti, praticamente tutte le persone che sono nate e vivono in Ucraina sono bilingui: tutte parlano e capiscono la lingua russa. Con questo capitolo finale si vuole proporre un ragionamento critico sulle risposte date al sondaggio, per capire le differenze e analogie tra cucina ucraina e russa e, inoltre, si vuole vedere se la questione sulla divisione tra le due identità linguistiche si ritrova anche nel mondo culinario. Furono fatti molti tentativi per arrivare a un'autonomia linguistica, poiché si voleva puntare a una vera e propria emancipazione dalla Russia, non solo dal punto di vista politico, ma anche sociale. Ma questa separazione in ambito linguistico, sociale ed etnico la si può ritrovare anche nel mondo del cibo? La lingua ucraina è sempre stata considerata un marcatore d'identità: il cibo può avere lo stesso ruolo?

4.1.2 Le regioni dell'Ucraina in base all'identità

L'Ucraina per il suo passato storico e poiché è sempre stato un paese di mezzo e conteso, rappresenta un contesto plurilinguistico e plurietnico¹⁵². Il pensiero di M.S.

¹⁵² Roccucci A., *La matrice sovietica dello stato ucraino*, "Limes rivista italiana di geopolitica: l'Ucraina tra noi e Putin", 2014, n. 4, p. 29.

Gorbačëv: “L’indipendenza non è la separazione”¹⁵³, non è affatto sbagliato perché egli intendeva che l’indipendenza dell’Ucraina di certo non avrebbe reso omogeneo un paese che di fatto aveva e ha tuttora molte minoranze sia linguistiche sia etniche. Solo tra il 1820 e il 1830¹⁵⁴ era nata l’idea presso l’Università di Charkiv di un legame tra la terra e la cultura ucraine e da qui iniziarono i primi circoli culturali aventi un orientamento patriottico. Questo sentimento patriottico si contrapponeva a chi considerava gli slavi orientali come un unico gruppo di nazionalità russa, la quale era formata dai grandi russi, ovvero i russi veri e propri; dai piccoli russi che corrispondevano agli ucraini e i russi bianchi, cioè i bielorusi. Prima dell’indipendenza dello stato del 1991, già nel 1894 uno storico dell’Università di Kyiv Mychajlo Hrušëvs’kyj sosteneva che “i popoli sono gli attori della storia ed è il popolo a essere l’elemento costitutivo della nazione quindi se l’Ucraina era il suo popolo, uno Stato ucraino si sarebbe esteso ovunque esso fosse”¹⁵⁵.

Dopo l’indipendenza, il paese era diviso in due: la parte occidentale dell’Ucraina possedeva una chiara identità nazionale ucraina e quella orientale era più basata su quella russa. Per questo motivo oltre alla presenza nel paese di molte minoranze, bisogna tenere in considerazione anche il fattore regionale perché in questo modo ci si rende conto della stratificazione storica dell’Ucraina. Tra le regioni¹⁵⁶ che compongono l’Ucraina c’è quella orientale corrispondente al Donbass con le sue due regioni di Donec’k e Luhans’k. È una zona al confine con la Russia e per questo possiede un’identità regionale molto marcata. Il modello a cui faceva riferimento per le questioni politiche ed economiche era la città di Mosca; al contrario, Kyiv era un punto di riferimento solo per problemi amministrativi. La regione è prevalentemente russofona e una parte importante della popolazione è russa con un sentimento di appartenenza maggiore verso la nazionalità russa. Vi è poi la regione centro-orientale corrispondente alle regioni di Zaporizžja, Dnipropetrovs’k e Charkiv. Gli abitanti sono russofoni, ma, rispetto alla precedente zona del Donbass, qui la popolazione possiede un sentimento identitario ucraino. Abbiamo poi la regione meridionale, la Nuova Russia del passato, ovvero i territori sulla costa del Mar Nero. In questa regione troviamo Odessa,

¹⁵³ Ivi, p. 29.

¹⁵⁴ Ivi, p. 31.

¹⁵⁵ Ivi, p. 32.

¹⁵⁶ Ivi, p. 42.

Mykolajiv e Cherson. Questo era un luogo di immigrazione russa, al contrario, la campagna era popolata da contadini ucraini. La popolazione è composta per la maggior parte da russofoni. La quarta regione dell'Ucraina è quella centro-settentrionale composta da Poltava, Kirovohrad, Čerkasy, Kyiv, Černihiv e Sumy. In precedenza, questi territori erano di dominio polacco, solo in seguito sono entrati a far parte dell'Impero russo. Una conseguenza di questo fatto è che hanno custodito un carattere prevalentemente ucraino, infatti, gli abitanti sono maggiormente rurali e ucraini. Nel paese si trova poi la regione centro-occidentale corrispondente a Žytomyr, Vinnycja, Chmel'nyckyj e Rivne. Anche questi territori, come quelli della regione centro-settentrionale, storicamente erano appartenuti alla Polonia. Qui la popolazione è prevalentemente ucraina. Vi è poi la regione della Volinia che faceva parte dell'Impero russo fino alla fine del Settecento, dopo la Prima Guerra Mondiale passò in mano alla Polonia e nel XIX secolo era sotto il dominio dell'URSS. Anche questa regione, come la precedente, è composta da una popolazione prevalentemente ucraina. Si può individuare poi la regione occidentale formata dalla Galizia e da Leopoli, Ternopil' e Ivano-Frankivs'k che è stata sotto il dominio di diversi popoli: in primo luogo sotto quello polacco, poi in mano all'Impero asburgico, in seguito alla Polonia tra le due guerre e infine dell'Unione Sovietica. Questa regione è composta perlopiù da una popolazione ucraina. Infine troviamo le due regioni della Bucovina e della Transcarpazia. La prima faceva parte dell'Impero asburgico prima e della Romania poi, e alla fine, entrò nell'URSS, presenta una popolazione ucraina con una minoranza romena. Infine, la Transcarpazia faceva parte anch'essa dell'Impero asburgico e durante le due guerre era in mano alla Cecoslovacchia, solo alla fine della Seconda Guerra Mondiale passò in mano all'URSS. In questa regione è presente una varietà etnica: vi è la maggioranza slava suddivisa in ucraini e *rusyny* (originariamente questa regione era chiamata Rutenia subcarpatica), una presenza ungherese e poi si trovano le minoranze rom, slovacche e romene. La decima regione dell'Ucraina era la Crimea. A seguito di questa breve spiegazione sulle diverse regioni che compongono il paese in esame, si può affermare che l'identità ucraina è per sua natura "biculturale e bilingue"¹⁵⁷: il rapporto tra Russia e Ucraina non può essere così netto e marcato, ma è sottile e profondo. A questo proposito l'Ucraina deve fare i conti con un territorio non

¹⁵⁷ Ivi, p. 44.

omogeneo e deve accettare il fatto di essere uno Stato nazionale “antico e diverso” che gli permetta di costruirsi un’idea nazionale che tenga conto e non discrimini le minoranze sia etniche sia linguistiche presenti nel territorio.

4.1.3 La lingua e l’etnia in Ucraina: una nazione plurilinguistica e pluriethnica

Dalla fine dell’Unione delle Repubbliche Socialistiche Sovietiche, la lingua russa continua a essere il collegamento principale identitario tra tutti i paesi che facevano parte dell’URSS. Il popolo russo ha lo Stato con il territorio più vasto al mondo e fa parte tra i dieci popoli più numerosi al mondo. Ad oggi, 147 milioni di persone¹⁵⁸ utilizzano il russo come lingua madre ed è la seconda lingua di altri 113 milioni di persone: pertanto chi conosce e utilizza la lingua russa sono in totale 260 milioni di persone e per grado di diffusione è la quinta lingua al mondo. Come già accennato, la maggior parte della popolazione che risiedeva nelle Repubbliche Socialistiche Sovietiche conosceva e usava il russo. I russofoni compongono circa la metà della popolazione Ucraina, della Lettonia, del Kazakistan e del Kirghizistan e un terzo di quella della Moldavia, dell’Estonia e della Georgia¹⁵⁹. La percentuale¹⁶⁰ di popolazione che parla la lingua russa è del 97% in Bielorussia, dell’80% nei Paesi Baltici e in Ucraina e del 70% in Moldavia, Kazakistan, Kirghizistan, Georgia e Armenia.

Subito dopo la separazione dell’Ucraina dall’URSS, nella maggior parte delle regioni del sud-est del paese, si continuava a utilizzare la lingua russa perché la popolazione non conosceva affatto bene l’ucraino, nonostante il fatto che quest’ultimo avesse ricevuto il riconoscimento di unica lingua di Stato. Inoltre, subito dopo la fine dell’Unione delle Repubbliche Socialistiche Sovietiche ci furono tre orientamenti¹⁶¹ diversi nei confronti della politica linguistica nei paesi che facevano parte dell’URSS: una tendenza conservatrice, una radicale e una liberale. Per esempio, la Lettonia aveva intrapreso una strada radicale, rafforzando il lettone come lingua principale; la

¹⁵⁸ Tiškov V., *Il nostro futuro è nella lingua*, “Limes rivista italiana di geopolitica: progetto Russia”, 2008, n. 3, p. 137.

¹⁵⁹ Ivi, p. 138.

¹⁶⁰ Ivi, p. 139.

¹⁶¹ Carpinelli C., *Ucraina: la questione della lingua e le sue fasi di evoluzione politica e legislativa*, “Nuovi Autoritarismi e Democrazie: Diritto, Istruzioni e Società”, 1 (2019), p. 67, <https://riviste.unimi.it/index.php/NAD/search/search>, consultato il 15/09/2020.

Bielorussia aveva assunto un orientamento conservatore, ovvero aveva messo il russo al pari del bielorusso dichiarandole entrambe lingue ufficiali di Stato; e l'Ucraina aveva adottato una scelta di tipo liberale: aveva dichiarato l'ucraino come lingua ufficiale, ma aveva dato una posizione importante anche al russo, in modo tale da non mettere in una condizione di svantaggio la popolazione ucraina russofona.

In particolare, la diminuzione della popolazione russa in Ucraina ha avuto luogo a causa del cambiamento dell'indicazione della nazionalità, ossia da russi a ucraini, di una parte degli abitanti che erano di origine mista. Queste persone si sono dichiarate ucraine dopo l'indipendenza.

Nel censimento del 2001¹⁶² era emerso che il 77,8% delle persone che sono state intervistate si riteneva di etnia ucraina, ma solo il 67,5% aveva dichiarato di utilizzare l'ucraino e quindi di considerarla la sua prima lingua. Il 17,3% degli intervistati si era dichiarata di etnia russa, ma il russo era stato considerato lingua madre dal 29,6% delle persone esaminate. Un esempio¹⁶³ emblematico e molto importante è stato raccontato dal professore Dominique Arel che insegnava presso l'Università di Ottawa, il quale aveva rilevato uno studente ucraino di Kyiv che conosceva alla perfezione l'ucraino, ma che nelle situazioni quotidiane, a casa e con gli amici, parlava il russo, poiché la lingua con la quale era cresciuto era proprio quella russa. Nonostante il russo fosse la sua L1, nel censimento del 2001 nominato in precedenza questo studente aveva dichiarato l'ucraino come madrelingua, poiché egli non era russo, bensì ucraino. Di casi del genere ce ne sono altrettanti in questo paese, perché nonostante il fatto che solo il 30% degli intervistati avesse risposto che la sua lingua madre era il russo, quest'ultima era usata nella quotidianità dal 60% dei cittadini.

Il periodo di forte ucrainizzazione iniziò in seguito alla Rivoluzione Arancione del 2004, la quale è considerata una vera e propria rivolta nazionale e da quel momento in poi l'ucraino è diventato la lingua predominante nell'ambito pubblico nazionale. Un'indagine che ha reso noti i risultati nel 2015¹⁶⁴ mostrò che il 60% dei cittadini ucraini usava la lingua ucraina nella propria vita quotidiana e il fattore decisivo che spinse le persone ad utilizzare la lingua di Stato fu lo scontro nelle aree orientali del 2014 con l'annessione della Crimea alla Russia. In seguito a ciò molte persone ucraine

¹⁶² Ivi p.68.

¹⁶³ Ivi p. 69.

¹⁶⁴ Ivi p. 71.

russofone hanno riconsiderato la loro identità e hanno smesso di utilizzare il russo in favore della lingua ucraina.

La questione se adottare o meno il russo come seconda lingua ufficiale in Ucraina resta ancora oggi in sospeso, poiché questo bilinguismo presente da sempre in Ucraina ha messo in difficoltà il processo di costruzione di questa nazione. L'ucraino attualmente secondo la Costituzione è l'unica lingua di stato, anche se il paese resta di fatto bilingue. L'articolo 10¹⁶⁵ di tale Costituzione, in vigore dal 1996, sancisce l'ucraino come unica lingua ufficiale del paese in seguito alla firma della nuova legge da parte di Petro Porošenko. La legge sulla lingua¹⁶⁶ è la numero 5670-d approvata il 25 aprile 2019 con 278 voti favorevoli su 450¹⁶⁷ ed entrata in vigore a luglio 2019. Questa nuova legge mette le lingue minoritarie, compresa la lingua russa, in secondo piano limitando il loro utilizzo nella sfera pubblica. Si dice si sia fatto questo per una questione di sicurezza nazionale del paese e lo stesso Porošenko sosteneva la lingua ucraina come uno dei pilastri fondamentali per il paese e secondo lui era una cosa necessaria, ma soprattutto "storica".

Il governo Janukovič, nel corso del 2012, aveva presentato l'idea di lingua regionale sulla Carta europea delle lingue regionali o minoritarie per i territori, dove una minoranza superiore al 10% dei residenti utilizza una lingua che non sia quella ucraina. Ai sensi di questa delibera, in queste aree la lingua regionale ha pari diritti dell'ucraino e può essere utilizzata anche nelle scuole o negli organi d'amministrazione locale. In conseguenza a ciò, la lingua russa è stata riconosciuta come regionale nel Donec'k, Luhans'k, Charkiv, Zaporizžja, Cherson, Mykolaïv, Dnipro, Odessa e in Crimea. L'ambiguità¹⁶⁸ sorta in seguito a questo provvedimento è che concordando la soglia del 10%, il russo si sarebbe ritrovato in una posizione di vantaggio rispetto alle altre lingue minoritarie, poiché è parlato da più del 10% degli abitanti in 13 regioni su 27, al contrario, nessun'altra lingua minoritaria avrebbe avuto tale vantaggio. Inoltre, la lingua russa non può essere classificata come minoritaria, perché la sua diffusione e

¹⁶⁵ Zanoni L., *Ucraina: la nuova legge sulla lingua, ultimo atto di Porošenko*, "Osservatorio Balcani e Caucaso Transeuropa", <https://www.balcanicaucaso.org/aree/Ucraina/Ucraina-la-nuova-legge-sulla-lingua-ultimo-atto-di-Porosenko-194879>, consultato il 13/09/2020.

¹⁶⁶ La nuova legge sulla lingua si chiama *Sulla garanzia del funzionamento della lingua ucraina come lingua di Stato*.

¹⁶⁷ Zanoni L., *cit.*

¹⁶⁸ Carpinelli C., *cit.*, p. 64.

conoscenza eccede da un gruppo etnico preciso. Pertanto, nel 2018 tale normativa è stata considerata incostituzionale dalla Corte costituzionale ucraina ed è stata introdotta la nuova legge sulla lingua, la quale cancella la precedente nozione di lingua regionale di Janukovič e conferma la lingua ucraina come la sola ed unica possibile in ambito pubblico e simbolo del paese. Questa scelta legislativa in ambito linguistico è il risultato di una russificazione forzata durante l'epoca zarista e sovietica. Durante gli anni 1654-1991¹⁶⁹ ci furono circa 60 divieti sull'uso della lingua ucraina e i russi avevano come obiettivo quello di assorbire il popolo ucraino negandogli un'identità nazionale. Infatti, non si poteva parlare in ucraino nella sfera pubblica e questa lingua era stata classificata come "bassa", il russo viceversa era la lingua alta, quella della vita urbana e dell'istruzione. Con questa nuova legge cambiano alcune cose: ogni cittadino ha l'obbligo di conoscere l'ucraino e chi svolge mansioni quali membri del governo, presidente della repubblica, insegnanti e medici possono utilizzare solo l'ucraino al lavoro. Ma il problema maggiore resta appunto in ambito scolastico. Si è dichiarato che dal 2023¹⁷⁰ la lingua ucraina sarà d'obbligo per tutte le scuole dalla quinta classe¹⁷¹ in poi, mentre le lingue minori si possono usare nelle scuole elementari e negli asili. Nelle università determinate materie possono essere insegnate in lingua inglese o in lingue ufficiali dell'Unione Europea, ma non in russo. La questione scolastica in Ucraina resta molto importante perché su 3,8 milioni di ragazzi in età scolare, quasi 400.000 frequentano scuole dove la lingua che si utilizza non è quella ucraina¹⁷². Secondo i dati del 2017¹⁷³ ci sono 580 scuole statali che utilizzano la lingua russa, e solo otto di queste si trovano nella capitale. È un problema centrale e molto importante, perché questi ragazzi quando finiscono il percorso scolastico non conoscono la lingua ufficiale e riscontrano difficoltà nel mondo universitario e in quello del lavoro. Un esempio¹⁷⁴ lampante è ciò che è avvenuto nel 2017, quando $\frac{3}{4}$ dei ragazzi magiarofoni¹⁷⁵ della zona di Berehove erano insufficienti nel test di ucraino.

¹⁶⁹ Ibidem.

¹⁷⁰ Zanoni L., *cit.*

¹⁷¹ La quinta classe nelle scuole ucraine corrisponde alla quarta elementare del sistema scolastico italiano.

¹⁷² Zanoni L., *cit.*

¹⁷³ Ibidem.

¹⁷⁴ Ibidem. Questo esempio è stato riportato dal ministro dell'Istruzione Liliya Hrynevych.

¹⁷⁵ I magiarofoni sono un gruppo etnico e linguistico di origine ugrica. Sono chiamati magiari o ungheresi.

Questa nuova legge sulla lingua ha introdotto tutta una serie di misure¹⁷⁶ specifiche da adottare: in aggiunta all'ambito scolastico, anche in radio o in televisione dalle ore 07:00 alle 22:00 si dovrà trasmettere per il 90% in ucraino; i giornali in lingua che non sia quella ucraina hanno l'obbligo di fare una pubblicazione uguale anche nella lingua ufficiale dello Stato; le librerie devono avere almeno il 50% del materiale in lingua ucraina; i siti web con dominio “.ua” dovranno avere la pagina in ucraino come interfaccia del sito; il 90% dei film dovrà essere trasmesso al cinema in ucraino e, infine, le denominazioni delle località non saranno più tradotte in lingua russa, ma traslitterate da quella ucraina. Questa scelta di carattere legislativo è solo una conseguenza della russificazione imposta in epoca zarista prima, e durante l'Unione Sovietica poi, e il tutto, è solo un modo per “emanciparsi” dal grande vicino orientale che ha sempre messo l'Ucraina in secondo piano: la Russia.

In seguito a questo breve excursus sulla nuova legge della lingua in Ucraina, la minoranza prevalente nel paese è quella russa e siamo a circa un quinto della popolazione. Inoltre, un quinto delle persone che si definisce ucraino ha affermato di usare il russo come prima lingua¹⁷⁷. A questo proposito si può dire che vi è una corrispondenza mancata tra gruppi nazionali e gruppi linguistici. Inoltre, è più facile che gli ucrainofoni che usano solitamente l'ucraino, conoscano in modo corretto la lingua russa piuttosto che viceversa. E questa è proprio una conseguenza del fatto che l'Ucraina per tanti anni sia stata sotto il dominio russo e gli sia stato imposto di utilizzare la lingua russa mettendo la propria in secondo piano.

Data la presenza di queste due lingue nel paese, l'ucraino e il russo, vi è anche un conflitto tra chi vorrebbe riconoscere il russo come seconda lingua ufficiale e chi, dall'altra parte, si oppone a questo riconoscimento per tutelare e mettere in primo piano la propria lingua nazionale. Queste persone non vogliono dare questo privilegio al russo perché hanno paura che l'ucraino diventi una lingua meno importante, privilegiando il russo in ambito pubblico. L'aspetto linguistico¹⁷⁸ in Ucraina è collegato a questioni sia di carattere territoriale sia politico: si può suddividere il paese in orientale e occidentale lungo il corso del fiume Dnepr/Dnipro. La zona orientale è russofona e industrializzata,

¹⁷⁶ Zandoni L., *cit.*

¹⁷⁷ Stefan S., *La difficile partita della lingua russa in Ucraina*, “Limes rivista italiana di geopolitica”, <https://www.limesonline.com/la-partita-lingue-in-ucraina-russo/36280>, 27/06/2012, consultato il 14/09/2020.

¹⁷⁸ *Ibidem.*

al contrario, quella occidentale è ucrainofona e per la maggior parte agricola. Questa ripartizione linguistica e politica ha radici fin dall'antichità ed è legata all'idea stessa di nazionalità ucraina e in Ucraina, in particolare, questa identità può essere ripartita a sua volta in etnia ucraina ed etnia slava orientale¹⁷⁹. Per quanto riguarda l'identità nazionale ucraina in relazione all'etnia ucraina, gli elementi di base che legano la nazione sono la lingua e la cultura, messi in contrapposizione a quelle russe. Invece quando parliamo d'identità slava orientale ci riferiamo all'unità slava, composta sia dalla cultura sia dalla storia russa e ucraina, poiché sono molto simili.

Alla luce di ciò, si può confermare che la questione linguistica è puramente politica, infatti queste due lingue sono sempre state usate come strumento di scontro tra due forze politiche opposte che volevano affermare ognuna la propria identità al paese. Non è un problema di comunicazione, perché se si parla ucraino ci si capisce, ma anche se si parla la lingua russa non sussistono problemi linguistici. Questo è un fattore meramente politico e parlare quotidianamente l'una o l'altra classifica automaticamente il parlante all'interno dell'uno o dell'altro gruppo.

4.2 E il cibo può essere considerato un marcatore d'identità?

Sicuramente Russia e Ucraina hanno delle pietanze tipiche che le distinguono. Nonostante ciò, in seguito ai risultati che sono emersi dai sondaggi sottoposti sia alla popolazione di Kyiv sia ai ristoranti che si trovano nella capitale, è risultato che la stragrande maggioranza degli abitanti di questa città sono dei casi "ibridi". Infatti, non è risultata nessuna persona che abbia risposto che si sente più legata alla comunità ucraina, che parla la lingua ucraina, che ha una quotidianità alimentare basata sulla cucina ucraina, che il suo piatto preferito sia una pietanza tipicamente ucraina e che abbia risposto di "sì" alla domanda se è d'accordo valorizzare la cucina ucraina rispetto a quella russa. Anche se molti intervistati hanno risposto che si sentono appartenenti di più alla comunità etnica ucraina, che parlano l'ucraino e che hanno un'alimentazione basata sulla cucina ucraina, alla fine, si sono per così dire contraddetti dichiarando un piatto di origine russa il loro piatto preferito, come per esempio gli *šašlyki*, o un piatto

¹⁷⁹ Ibidem.

di origine straniera come il pollo alla Kyiv. Inoltre, una risposta che ha lasciato molte perplessità è quella alla domanda numero 22, nella quale la stragrande maggioranza della popolazione ha dichiarato che è “indifferente” o è “la stessa cosa” valorizzare la cucina ucraina rispetto a quella russa. Tuttavia, alla domanda “Se ritengono giusto valorizzare la cucina ucraina con la diffusione di piatti tradizionali ucraini?” hanno risposto di “sì”.

La questione sollevata all’inizio di tale lavoro di tesi sulla zuppa *boršč* è stata risolta con successo: questa è una pietanza di origine ucraina e che in seguito è diventata molto famosa anche in Russia, cambiando degli ingredienti. L’alimento base presente in entrambi i paesi è la barbabietola.

Al contrario, la curiosità sul divario generazionale non è stata definita, perché la maggior parte delle persone che ha completato il sondaggio ha un’età compresa tra i 18 e i 25 anni. Un individuo di età compresa tra i 41-60 che è nato e che vive a Kyiv, ha risposto che si sente più legato ad entrambe le comunità, che parla entrambe le lingue, ma che ha un’alimentazione più vicina alla cucina ucraina, tuttavia alla domanda se ritiene giusto valorizzare la cucina ucraina rispetto a quella russa ha risposto che è “la stessa cosa”.

Un aspetto interessante è che il 65.05% delle persone ha dichiarato di parlare la lingua russa durante le sue attività quotidiane, il 20.39% entrambe le lingue e solo il 14.56% la lingua ucraina. Al contrario di ciò, solo il 16.5% si sente più legato alla comunità russa, il 30.1% ad entrambe e più della metà, il 53.4%, a quella ucraina. Pertanto, nella capitale è presente ancora oggi il bilinguismo. È evidente che va rivista l’idea della lingua come unica dichiarazione di appartenenza identitaria.

La maggioranza, il 68.69% della popolazione e il 51.85% dei ristoratori, ha risposto che *paska* e *kulič* sono due dolci diversi. Anche la provenienza ucraina del *salò* è stata confermata dalle risposte ottenute.

Il 92.70% della popolazione ha dichiarato di mangiare la carne sempre, quindi il divario sociale che esisteva un tempo non si ritrova più in città. Moltissimi individui non conoscono l’origine della torta Napoleon, il 75% della popolazione e il 60.61% dei ristoratori, la reputa come un dolce tipicamente ucraino. Molte persone consumano l’insalata russa e a molte piacciono gli *šašlyki*, al 19.79%, nonostante sia un alimento di origine russa.

Per quanto riguarda i dati emersi dal sondaggio ai ristoratori, è importante notare che il 48.39% vende piatti divisi per portate e solo il 22.58% piatti unici. Si può quindi confermare l'avvenuta spinta verso Occidente come è accaduto in Russia. Le tre tipologie di preparazione del pesce (in salamoia, affumicato e secco) sono popolari anche in città. La maggior parte dei ristoranti, il 40.74%, vende pesce in salamoia.

In conclusione si può affermare che in questo Stato l'arte culinaria finora non ha assunto lo stesso valore che ha la lingua. L'Ucraina, con la sua capitale Kyiv, come già accennato è un paese a tutti gli effetti bilingue¹⁸⁰: tutte le persone che sono nate o che vivono in questo paese parlano e capiscono la lingua russa senza problemi. È forse più difficile trovare un caso opposto, ovvero un russo che parla e capisca l'ucraino. Questo è accaduto a causa del percorso storico di questi due Stati, del quale si è già parlato nel capitolo storico. Si può attestare che la cucina non ha lo stesso peso della lingua, perché di quest'ultima, soprattutto con la nuova legge approvata nel 2019, si è fatta una vera e propria questione politica. Nella realtà culinaria non si è ancora arrivati a tanto. Gli ucraini, i quali un tempo parlavano perlopiù il russo, hanno cessato di usarlo a favore della loro lingua madre e per classificarsi ancora di più all'interno della comunità etnica ucraina. Questo di certo non è avvenuto anche nella cucina: un individuo che si sente vicino alla comunità ucraina, che parla ucraino, ma che preferisce una pietanza di origine russa sicuramente non smette di consumare quel prodotto. Si può confermare che all'interno di questa capitale le ricette ucraine e quelle russe convivono e vengono consumate sia a casa sia presso i ristoranti di Kyiv.

¹⁸⁰ Si ha la conferma di ciò oltre che dalle fonti bibliografiche anche dai risultati emersi dai due sondaggi.

CONCLUSIONI

Con la presente tesi di laurea si è dimostrato come la cucina ucraina sia stata influenzata da quella russa e viceversa. Sicuramente i due paesi hanno dei piatti che le distinguono e che le identificano. Tuttavia, in seguito ai risultati emersi dalle interviste sottoposte sia alla popolazione, sia ai ristoratori di Kyiv, è uscito che tutte le persone in qualche modo legate a questa città sono dei casi per così dire misti. Anche se un intervistato che si è dichiarato più vicino alla comunità ucraina, che nella sua quotidianità parla prevalentemente la lingua ucraina, che ha un'alimentazione basata sulla cucina ucraina, ciò nonostante, si “contraddice” consigliando ad uno straniero il Pollo alla Kyiv e dichiarando gli *šaslyki* il suo piatto preferito. Di casi del genere ne sono emersi molti, e tra l'altro, tutte quelle persone che si sentono più vicine alla comunità ucraina e che hanno un'alimentazione prevalentemente ucraina, alla domanda se ritengono giusto valorizzare la cucina ucraina rispetto a quella russa, hanno risposto che è “indifferente” o che è “la stessa cosa”.

A seguito di ciò, possiamo dire che la cucina sicuramente è un marcatore d'identità di un popolo e di una nazione, ma in questo paese non ha lo stesso valore che assume ad esempio la lingua. L'Ucraina, con la sua capitale Kyiv, è un paese a tutti gli effetti bilingue, dove la maggior parte delle persone capisce e parla la lingua russa. Sulla questione linguistica hanno introdotto persino una nuova legge (*Sulla garanzia del funzionamento della lingua ucraina come lingua di Stato*) nel 2019, tanto che molte persone che parlavano la lingua russa nella loro quotidianità hanno cambiato orientamento a favore dell'ucraino. Ciò sicuramente non è avvenuto nell'ambito culinario, perché anche se una persona si reputa appartenente all'identità etnica ucraina e dichiara di avere un'alimentazione tipicamente ucraina, ma il suo piatto preferito è una pietanza di origine russa, sicuramente non cambia gusto e preferenza, e tantomeno, non smette di mangiare quella pietanza. A livello sociale e politico finora non si è fatto nulla in favore della cucina ucraina e, inoltre, la maggior parte delle persone ha risposto che è indifferente o è la stessa cosa se valorizzare la realtà culinaria ucraina rispetto a quella russa. Questo perché la situazione linguistica in questo paese è diventata una vera e propria questione politica, e gli ucraini, pur di difendere la propria nazione, hanno

abbandonato il russo in favore della loro lingua madre. Per la cucina non hanno smesso di usare la *smetana* come condimento o di mangiare gli *šašlyki* in favore del *boršč* o del *salò*. Magari in futuro succederà qualcosa anche nell'ambito culinario in favore della cucina ucraina per valorizzarla e renderla più "famosa" rispetto a quella russa, ma per il momento nella capitale le ricette dell'una e dell'altra convivono e sono consumate entrambe sia nella realtà domestica sia nei ristoranti.

Questa ricerca di tesi è stata molto interessante e utile, perché mi ha permesso di approfondire un argomento sul quale non ero abbastanza informata. Sono state scoperte e studiate pietanze nuove di una realtà culinaria che mi incuriosisce. Quando si studia una lingua all'Università o a scuola non ci si dovrebbe soffermare solo sugli aspetti linguistici e grammaticali, ma si dovrebbe approfondire anche la cultura e le tradizioni di quel popolo.

КРАТКОЕ ИЗЛОЖЕНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Настоящая работа направлена на анализ русской кухни и украинской кухни, их сравнение и выявление сходств и различий между ними, с особым вниманием к городу Киеву. Я хотела глубже рассмотреть эту тему по двум причинам: во-первых, хотя Киев является столицей Украины, в начале российской истории он был центром, с которого все начиналось; во-вторых, я решила проанализировать этот город, потому что я бывала в нем несколько раз: это гибридный город, двуязычный во всех отношениях. Чтобы выявить сходства и различия между двумя кулинарными реалиями, я подумала о проведении интервью как с населением города Киева (без различия пола и возраста), так и с разными рестораторами, но из-за ситуации с Covid-19 я не могла сделать эту поездку в Украину, и по этой причине я превратила интервью в онлайн-опросы.

Пищевые привычки у народов формируются под воздействием различных факторов: природных, исторических и социальных; но важную роль играет культурный обмен с другими народами. Кроме того, в ходе исторического процесса происходят изменения в питании, появляются новые ингредиенты и продукты, совершенствуются методы лечения. По этой причине я решила углубиться в тему и найти влияния, заимствования или случаи буквальной “кражи” блюд между двумя нациями.

Первая глава - это постановка Киева, Украины и России в историческом контексте до наших дней. Как уже упоминалось, все началось в Киеве и Киевской Руси, позже были Великое княжество Московское, Российская империя с Петром Великим и знаменитым окном на Запад, Российская империя, СССР и, наконец, современная Россия.

Российская Федерация занимает всю Восточную Европу и Северную Азию и составляет шестую часть суши. В ее истории есть две важные реки: Днепр, сыгравший значительную роль для Киевской Руси, и Волга - для Московского государства.

Именно потому, что все началось с Киева, Украина всегда была приграничной территорией, страной, которую оспаривали Россия на востоке и Польша на западе. Это самая большая страна после России – 603.700 кв. км. В 882 г. Князь Олег захватил город Киев и сказал: «Этот город будет матерью всех городов Руси». Киевское наследие было очень полезно для россиян и для государства, которое возникло позже, Московского государства, поскольку то дало ему религию, язык и литературу, а также оставило богатое экономическое, социальное и политическое наследие.

Киевское государство состояло из восточных славян, группы, говорящей на различных славянских языках, что позже привело к рождению русского, украинского и белорусского языков. Славяне имели общую родину в области бассейна Вислы и на северных склонах Карпат. Висла была одной из самых длинных рек в Польше. В IX веке экономика, общество и восточнославянская культура были уже высоко развиты; славяне были знакомы с использованием железа, они также занимались торговлей и имели такие города, как Новгород и Киев.

Вопрос о происхождении Киевского государства связан с этнической группой, известной как русь, и от нее произошло последующее название “русские”. Историю Киева можно разделить на три исторических периода: первый начинается с захвата города на Днепре Олегом; второй совпадает с укреплением Киевского государства, когда страна достигла максимальной степени развития, процветания, стабильности и утверждения, и в этот период также появилось христианство; последний период совпадает с закатом и падением. Киевское государство приблизилось к христианству, потому что оно имело тесные отношения с Византией, благодаря которым увеличивался престиж города и доходы русских. Следует упомянуть о важной женской фигуре - Ольге, жене Игоря, которая оказалась во главе государства из-за внезапной смерти мужа, когда их сын был еще ребенком. Это была первая известная женщина в русской истории. Она укрепила авторитет Киева и обратилась в христианство, но, несмотря на ее обращение, ее народ не изменили своей религии. Восточный поход сына Ольги Святослава разгромил волжских болгар и хазаров и завершил объединение восточных славян, живших под Киевом. С ним русские получили

полный контроль над Волгой и Волго-Каспийским торговым путем. Преемником Святослава стал Владимир, о чем важно упомянуть, потому что он построил крепости и города, установил связи с Византией, а также обратился в христианство, в то время как киевские русские приняли христианство в Константинополе в 988 году. Христианство пришло в Россию из Византии, а не из Рима. При великом князе Ярославе Киев достиг своего апогея, и и ему приписывается фундаментальная роль в распространении и укреплении христианства на Руси. Кроме того, при Ярославе был создан первый свод законов русского права - "Русская правда".

В 1023 году город Киев был разграблен, в 1061 году он подвергся нападению половцев, а в 1240 году был полностью разрушен монголами. Падение произошло некомпактности территории, растущей децентрализации, политического и торгового коллапса.

Экономика Киевского государства в основном базировалась на торговом пути «из варяг в греки» с севера на юг и на сборе налогов с подчиненных территорий. По мере расцвета Киевского государства русская торговля только расширялась. Народ также с древних времен знал земледелие и животноводство. К этим видам деятельности добавились рыбная ловля в реках или озерах и добыча железа и солей.

Князь занимался юридической организацией, управлением и согласовывал свою деятельность с властями на местах. После Киевской Руси в России было несколько владений: Монгольское, Польское и, наконец, Российская Империя. Монголы оказали негативное и разрушительное влияние, сделали украинских князей вассалами и заставили платить дань. После вторжения сначала монголов, а затем польского владычества Украина попала под власть Российской империи. В это время центр власти переместился из Киева в Москву. Важно упомянуть, что в период своего правления Петр Великий начал работу по русификации Украины, запретив использование украинского языка в общественных местах и в печати. В 1863 году министр внутренних дел России П.А. Валуев писал: «Малого русского языка нет и быть не может». Украина была житницей Европы, а Одесса, порт отгрузки зерна, была крупнейшим и важнейшим украинским городом и четвертым по величине городом Российской империи.

30 декабря 1922 года возник Союз Советских Социалистических Республик (СССР), и русификация продолжалась даже в этот период. Украина была оккупирована войсками Оси (Германия, Италия и Япония) в период с 1941 по 1944 год. 1954 год - это знаменательный год, потому что тогда Советский Союз по случаю празднования 300-летия дружбы между Россией и Украиной отдал Крым Украине, отделив его от Советской Социалистической Республикой.

Со Щербицким произошла серия массовых арестов интеллектуалов, которые прославляли историю Украины и не признавали от роли объединения Украины с Россией. В результате чего между 1960-1980 гг. преподавание украинского языка в школах сократилось, поставив на первое место русский язык.

В 1991 году, после падения Берлинской стены 1989 года, ситуация изменилась: Украина стала демократическим и независимым государством. 8 декабря того же года президенты России, Украины и Белоруссии подписали Беловежское соглашение, объявив тем самым о распаде Союза Советских Социалистических Республик и о создании Содружества Независимых Государств.

В 1990-е гг. независимая Украина начала процесс украинизации, и украинский язык снова приобрел статус своей важности наряду с русским. Именно поэтому мы говорим о билингвизме украинского народа. Население, посещавшее школу в советский период, было вынуждено использовать только русский язык. Напротив, последние поколения могут считать украинский язык своим первым и родным языком. После обретения независимости в 1991 году страна пережила две другие революции: оранжевая революция 2004 года и революция Евромайдана 2014 года. С приходом нового лидера страны В.А. Ющенко Украина приблизилась к Европе. И последняя революция 2014 года, считается проевропейской революцией и знаменует окончательное отделение от русского мира.

Даже сегодня, как и в прошлом, ситуация вокруг Украины является очень спорной; на нее претендуют несколько государств: с одной стороны, Москва нуждается в Украине в рамках новой кампании, проводимой Владимиром Путиным в Евразии, а с другой стороны, Америка хочет использовать Украину как пример успешной демократизации. Но все это лишь усиливает ослабление и без того хрупкой страны, подвергшейся многовековым языковым и культурным распрям, которые до сих пор являются предметом разделения украиноязычных и

русскоязычных. Оккупация Крыма Россией после революции 2014 года послужила толчком для роста столкновений между двумя странами. Украина уже давно является неким мостом, который играет важную роль в улучшении климата в отношениях между Россией и Европой, а также между Россией и евроатлантическим миром; и Киев знает, что, чем более мирными являются отношения между Востоком и Западом, тем лучше для самой столицы. С другой стороны, Россия не может позволить себе признать независимую Украину, потому что она всегда имела очень важную роль в истории России и до сих пор является ценным источником экономических, интеллектуальных, энергетических и демографических ресурсов.

После небольшой главы, посвященной исторической справке и постановке Киева в историческом контексте России, вторая глава исследует две кулинарные реальности: русскую и украинскую, выделяя типичные блюда и рецепты этих двух стран с целью найти сходства и различия.

Кухня - сильный маркер идентичности, особенно в социальной сфере. Пищевые привычки помогает обрисовать образ и стиль жизни современного общества. Вкусовые особенности являются важной частью опыта общей социальной культуры, так как это набор предпочтений, традиций и привычек потребления, которые передаются в обществе. Вкус - это исторический продукт, который меняется во времени и пространстве. Этническая кухня формируется, когда она выходит из своего родоначального положения и сталкивается с различными пищевыми привычками.

Только после открытия России Западу русская кухня разделилась на «простонародную» и «царскую»; импортные продукты были запрещены для крестьян. Современная кухня все больше отличается от традиционной кухни: это сочетание основных ингредиентов с обильным количеством рыбы, птицы, грибов, меда. Первое блюдо как в русской, так и в украинской кухне - это супы.

У украинцев есть национальная поговорка: «Борщ и хлеб: вот что мы едим!», которой они заявляют о простоте своей кухни. Это натуральная кухня с необработанными, но сытными блюдами, помогающими переживать долгую

морозную зиму. Как уже упоминалось, многие украинские блюда появились благодаря бедным крестьянским блюдам из овощей, таких как картофель, свекла, капуста и грибы, заправленные уксусом и чесноком. Самый известный украинский суп – борщ; традиционный вариант - со свеклой, салом и зеленью, но известен и борщ со щавелем. Рецепт может меняться от региона к региону; так, некоторые кладут колбаски, кабачки или маринованные яблоки. Еще один основной элемент этой кухни, как можно понять из национальной поговорки, - это хлеб. Хлеб едят каждый день; есть белые пампушки - мягкие воздушные булочки, жареные с чесноком и маслом, которые обычно подают вместе с типичным супом.

Еще одно типичное блюдо - каша, под этим термином украинцы подразумевают все виды злаков, но чаще всего это гречка. Этот ингредиент используется как гарнир, как начинка или подается самостоятельно на завтрак. Также в категорию хлебных изделий входят жареные мучные изделия, которые в Украине бывают трех разных видов: деруны, налисники и млинцы. Первые готовят из картофеля и подают со сливочным соусом и овощами или мясом; вторые можно сравнить с очень тонкими блинчиками, а третьи меньше и толще и очень напоминают русские. Наконец, вареники - это одно из самых любимых украинским народом блюд. Они представляют собой равиоли в форме полумесяца, в которые можно добавлять более пятидесяти различных начинок из овощей и мяса. Их подают со сметаной и топленым маслом.

Как уже было сказано, в Украине и России, едят супы, чтобы пережить холодную зиму. Помимо борщей употребляют бульон из щавеля, бульон из корнизонов, свинины и ячменя, грибной бульон с гречкой. Также очень известен холодный свекольный суп, который представляет собой гибрид того, что русские называют окрошкой, и украинцев холодником. Еще одно очень популярное первое блюдо - это украинское пирог с начинкой, который готовится из оставшихся вчерашних вареников и может быть наполнено творогом, капустой или картофелем.

Наконец, “лекарство”, которое используют в Украине для больных простудой, - это куриный бульон с пельменями.

Вначале мы говорили, что в этой стране основные ингредиенты, такие как овощи, сочетаются с другими ингредиентами, чтобы сформировать более сложные

блюда. Мы находим несколько примеров блюд на овощной основе: жареные рулетки из баклажанов, которые подают в качестве закуски, острые огурцы с чесноком, которые используются как в салате, так и в качестве сопутствующего соуса, салат из свеклы и соленых огурчиков (очень известное советское блюдо наряду с салатом Оливье), картофель со свиной и луком, голубцы, салат из капусты, цуккини и тушеной картошки. Овощи обычно употребляют вареными и маринованными, например, квашеную капусту, маринованные баклажаны, маринованные огурцы и помидоры. Маринование - это процесс консервирования в рассоле.

Что касается основных блюд из мяса и рыбы, то украинцы едят карпа и сома со сметаной или томатным соусом. Известное мясное блюдо - сало, что по-итальянски - панчетта. Сало едят с хлебом и зубчиком чеснока или лука.

В категории сладостей мы находим жареную украинскую выпечку, похожую на наши кростоли. Изначально их жарили на сале. Еще есть кулич, который на юге Украины называется пасха и похож на наш панеттоне. В отличие от нашего в тесто кладут картошку. Интересно отметить, что в Украине этот десерт называют двумя разными названиями в зависимости от географического положения, а русские эти два названия относят к двум разным сладостям.

Русские пьют чай, украинцы пьют фруктовые напитки: летом - компот, зимой - узвар. Узвар - это национальный напиток из сушеных фруктов, настоянный на горячей воде с добавлением меда.

После открытия страны Западу при Петре Великом в русской кухне увеличилось количество блюд, и они были разделены по основным ингредиентам, как это принято в Италии (закуски, первые блюда, вторые блюда, гарниры, десерты). Первоначально единственное блюдо представляло собой простую традиционную еду, которую потребляли бедные; однако с введением нескольких блюд в более богатых классах их количество возросло даже до пяти блюд.

С древних времен русские выращивали рожь, пшеницу, ячмень, овес и просо и знали методы приготовления муки. Именно по этой причине пироги, пирожки, кулебяка, расстегай, блины, оладьи имеют фундаментальное значение для населения. Просо было основной злаковой культурой для приготовления

знаменитого русского напитка - кваса. Из овощей потребляли репу, которая в голодные годы в Новгороде была основным продуктом питания, огурцы, картофель. Использовали также говядину, свинину, баранину, курицу, козлятину, утку и т. д.; и с увеличением разведения скота начали использовать молоко, сыр, сливки и знаменитую сметану. В древности мясо среди беднейшего населения готовили только во время праздников. Известный способ приготовления мяса - тушение, при котором мясо сначала обжаривают, а затем тушат с бульоном, приправами и соусом. В России употребляют продукты из леса: грибы, маринованные и сушеные, чернику, смородину и мед. Русские, как и украинцы, также употребляют кашу, которую изначально готовили во время свадебных банкетов на кухне отца невесты. Два важных напитка в России для встречи гостей - это чай и водка. Последний изначально считался лекарством.

В категории супов мы находим следующие: тюря, простое блюдо из сырых ингредиентов, которое было повседневным кушаньем бедных семей, поскольку требовалось немного продуктов для его приготовления; свекольник - холодный борщ; щи - горячий суп с разными вариациями приготовления в зависимости от социального класса. Например, низшие классы готовили его с капустой и луком и подавали со сметаной и хлебом. Общий ингредиент для всех рецептов этого супа - капуста. Уха - горячее и наваристое рыбное блюдо. Этот суп - прародитель всех супов, и его название происходит от санскритского корня, обозначающего "что-то жидкое". Рассольник - это суп с мясным бульоном и основой из кисло-соленого огурца; название происходит от слова «рассол», что означает маринованная вода. Первое блюдо, похожее на наши равиоли, - это пельмени, блюдо восточной кухни, но в основном русское. Обычно они имеют мясную начинку, которая может быть из свинины, говядины, телятины или других видов, и подаются со сметаной и маслом. Они похожи на украинские вареники. Было даже изобретено приспособление для изготовления пельменей и ускорения их приготовления - пельменница.

Известное блюдо среди вторых блюд из мяса - бефстроганов. Это кусочки говядины, приготовленные в сметане. Рыбу употребляли на Руси в те времена, когда мясо было запрещено. Ели карпа, судака, осетра, лосось, форель. Наконец, в русской кухне также очень известны креветки, отваренные в квасе.

Десерт, похожий на панкейки, - это блины, которые подаются по праздникам, но также и на завтрак. Изначально круглая форма этого десерта символизировала солнце, и блины готовили в конце зимы в честь возрождения нового солнца во время Масленицы, которая соответствует нашему Карнавалу. Масленица - традиционный русский, украинский и белорусский праздник, который проходит за неделю до Великого поста. Блины можно подавать с маслом, сметаной, джемом или икрой. Затем мы находим пасху - десерт из творога. Название блюда происходит от праздника Пасхи, как она называется в православной традиции. Еще есть пастила, фруктовая выпечка, которую в царской России подавали с чаем.

Типичные русские напитки: медовуха, водка, квас, сбитень и морс. Следует упомянуть о сбитне, потому что это популярный древнерусский напиток, который позже был заменен чаем. Медовуха - старейший алкогольный сладкий напиток, приготовленный из пастеризованного меда и специй. Но самый известный из русских алкогольных напитков - водка. Она сильно отличается от водки на Западе, потому что у нее нет резкого вкуса, который мы знаем, и она подается в небольших количествах. Квас - старинный хлебный напиток. Сбитень - еще один алкогольный напиток, приготовленный из меда, воды, фруктовых соков и специй. В последнее время его заменили чай и, в меньшей степени, кофе. Наконец, морс - освежающий напиток из ягод или фруктового сока и воды. Этот напиток можно пить как горячим, так и холодным. В качестве последнего напитка, о котором мы уже говорили, упомянем чай: самый известный - черный; и только в последнее время зеленый чай вошел в жизнь россиян. Кофе тоже популярен в России, но не так популярен, как чай. Распространение кофе в стране - это заслуга Петра Великого.

Есть несколько блюд, которые я поместила посередине между двумя кухнями, потому что не были найдены их четкие рецепты. В эту категорию входят три супа, второе мясное блюдо и десерт. Супы - окрошка, борщ и солянка. Вопрос по второму супу спорный, так как в тексте об украинской кухне рецепт был указан как типичный украинский, а не русский или польский. Несмотря на это, этот суп очень известен и также употребляется в России; и в источниках о русской кухне он считается типичным рецептом Восточной Европы. Этот нерешенный вопрос

будет рассмотрен в третьей главе посредством онлайн-опросов в надежде получить конкретные ответы и понять истинное происхождение блюда. Борщ готовится из бульона, свеклы, помидоров и других овощей. Российский борщ отличается от украинского: единственное, что объединяет две страны, - это употребление свеклы. Русский рецепт требует говядину, украинский - свинину. Блюдо обычно подают со сметаной и черным хлебом.

Суп окрошка идеально подходит для лета, потому что он сочетает в себе свежесть кваса с легкостью салата. Обычно его подают со сметаной. Рецепт имеет одинаковые ингредиенты и в России, и в Украине, а основным ингредиентом этого блюда является квас. Последний суп, который часто потребляют в обеих странах, - это солянка, предположительно российского происхождения. Она представляет собой суп, который сочетает в себе ингредиенты щей (капуста и сметана), а также рассольника (рассол и огурцы). Это более густой суп, чем другие, и он имеет три вида: мясной, рыбный или простой.

Второе блюдо, общее для обеих стран, - это холодец. Если мы в Украине, то в рецепте холодца будут кусочки свинины в желе, а если в России, то - телячий фарш в желе. Для этого блюда нужно правильно выбрать мясную часть. Лучше всего подходят свиные ножки, потому что эта часть более жилистая.

Последнее распространенное блюдо, которое употребляют как в России, так и в Украине, - это десерт кулич: тип традиционного пасхального хлеба в православной вере. Рецепт похож на итальянский панеттоне.

В заключение добавим, что в России, как и во всех других кулинарных реалиях, некоторые рецепты могут иметь иностранное происхождение. В данном случае речь идет о русском салате, торте «Наполеон» и курице по-киевски: все французского происхождения. То, что мы сейчас называем русским салатом, раньше называлось салатом Оливье в честь его изобретателя, французского повара Люсьена Оливье.

Другой рецепт французского происхождения - это торт «Наполеон»: слоеный пирог, очень похожий на “millefoglie”. В нем слои чередуются с нежным сливочным кремом. Говорят, что этот торт был создан в честь освобождения Москвы от Наполеона и отсюда стал настоящим «национальным десертом».

Третья глава является практической. Она представляет собой исследование, проведенное в столице Украины с целью изучить вопрос об украинской кухне и понять, повлияла ли на нее русская кухня в рамках исторического пути этих двух государств.

Украина - это полноценная двуязычная страна, в которой русскоговорящее меньшинство не является настоящим меньшинством, поскольку на русском языке говорят по всей стране. Русский язык всегда ставил украинский язык на второй план, так как во времена Российской Империи и в период Советского Союза все народы под властью России были вынуждены говорить по-русски, отказавшись от своего родного языка. В данном исследовании мы хотим проследить две главные составляющие: встречается ли эта двойственность в мире кулинарии, и навязывали ли русские украинцам (и навязывают ли сегодня) свои кулинарные традиции. Мы хотим также выяснить, есть ли в украинской столице четкое разделение между двумя кухнями, употребляют ли украинцы больше русских блюд или больше украинских, и едят ли русскоязычные жители Киева традиционные украинские блюда.

В 2019 году в Украине был принят новый закон о языке, о котором мы подробно поговорим в следующей главе. Украинский народ всегда стремился закрепить ценность своего языка, использовать его в качестве маркера идентичности и построить нацию, которая никогда не была бы однородной. Именно по этой причине возникает вопрос: не стремится ли украинская этническая идентичность все больше к отрыву от русской, и отражается ли это разделение в кулинарной реальности. Еще одна цель исследования - понять истинное происхождение определенных блюд: например, борщ в одних источниках считается исключительно украинским, в других, наоборот, считается супом восточноевропейского происхождения. Затем мы задаемся вопросом, меняются ли пищевые предпочтения в зависимости от возраста и принадлежности к поколению; потому что пожилые люди могут быть более связанными с древней традиционной кухней и знать ее рецепты. Мы также пытаемся выяснить, на каком основании можно сказать, что блюдо является традиционным украинским или же заимствованным; какое количество блюд обычно подают (одно или несколько блюд). Как мы помним, с тех пор как Россия открыла знаменитое окно на Запад

при Петре Великом, количество блюд увеличилось: произошло ли то же самое в Украине или же они остались привязанными к традициям с простой и натуральной кухней?

В заключение мы хотим понять, почему украинская кухня менее известна, чем русская кухня: произошло это из-за размеров территории Российской Федерации или же потому что Украина всегда была в тени своего великого соседа. Наше исследование мы хотим сравнить со второй главой, то есть сопоставить то, что было найдено в источниках, с ответами киевлян и рестораторов.

Методология, использованная в опросе, была косвенной, опросы проводились онлайн, распространялись через моего брата, который живет в Киеве несколько лет, и через социальные сети. Сначала предполагалось провести интервью с населением и рестораторами во время поездки в Киев, но из-за Covid-19 это не удалось осуществить. Вопросы в обеих анкетах в основном закрытые или с множественным выбором; было решено оставить только один факультативный открытый вопрос для населения.

Мы задались целью получить от населения не менее 100 ответов; напротив, в отношении опроса рестораторов мы не определяли минимального количества ответов, потому что, во-первых, в городе не так много ресторанов и, во-вторых, не все рестораторы будут готовы заполнить анкету. Вопросы были поставлены на русском языке не для того, чтобы заявить о своей принадлежности к определенной общине, а по тому простому факту, что я изучаю русский язык в университете. Вопросы к населению следующие: укажите возраст; пол; город рождения; город проживания; чувствуете ли себя ближе к русской или украинской общине; на каком языке вы обычно говорите; какой из серии рецептов ближе к украинской традиции; борщ является блюдом украинского, русского или восточноевропейского происхождения; близок ли ваш дневной рацион к российскому или украинскому; какое блюдо желательно попробовать иностранцу, включая украинские и российские продукты; пасха и кулич - это один или два разных десерта; считаете ли вы правильным повышать значимость украинской кухни распространением традиционных украинских блюд; сало - русского или украинского происхождения; является ли сметана украинским продуктом; едите ли вы мясо только по праздникам или всегда; какие из

следующих напитков типично украинские (указывая при этом, что некоторые из них имеют как российское, так и украинское происхождение); является ли торт Наполеон типично украинским; какие из ряда овощей едите больше всего; холодец делают из свинины или телятины; какое из представленных блюд предпочитаете и почему (детские воспоминания, особый вкус, чувство принадлежности к своей стране или другое); считаете ли правильным ценить украинскую кухню выше русской кухни; и необязательный открытый вопрос.

Рестораторам были заданы следующие вопросы: укажите, находится ли ресторан в центре или на окраине; какое типичное украинское блюдо советуете попробовать иностранцам, включая украинские и русские блюда; какие блюда заказывают украинские клиенты (всегда включая в ответ разные варианты как с русскими, так и с украинскими продуктами); является ли ваша клиентура более украиноязычной или русскоязычной; в вашем меню больше традиционных блюд или современных интернациональных блюд; подаете ли всё одним блюдом или разделяете на несколько блюд; укажите, какие блюда русского, а какие украинского происхождения, вставив в ответ разные блюда обеих кухонь; заказывают ли клиенты маринованную, соленую или копченую рыбу; часто ли используете сметану в качестве заправки; клиенты заказывают больше супов или вторых блюд; какой украинский десерт вы предлагаете (включая в ответ типичные украинские и русские сладости); пасха и кулич - это один или два разных десерта; какой из ассортимента украинских напитков вы подаете (включая напитки из России и Украины в ответе); какие блюда из представленных подаете больше всего (включая в ответ как русские, так и украинские блюда).

В результате этих вопросов среди населения вышло следующее: всего ответили 112 человек, открытый вопрос получил наименьшее количество ответов (65), а остальные вопросы получили в среднем 95 ответов. Большинство респондентов (53,57%) - в возрасте от 18 до 25 лет и 38,39% - от 26 до 40 лет. Большинство опрошенных - 85,71% - женщины. В третьем и четвертом вопросах указали города рождения и проживания: все люди так или иначе связаны с украинской столицей (либо родились там, либо живут там). 53,4% говорят, что они больше связаны с украинским сообществом, 30,1% - с обоими и только 16,5% - с русскими. Несмотря на это 65,05% заявили, что говорят по-русски в повседневной жизни, а

20,39% - на обоих языках. 65,67% респондентов назвали борщ блюдом, наиболее близким к украинской кухне, а 28,36% выбрали вареники. Что касается происхождения свекольного супа, 63,73% считают его украинским, 21,57% не знают происхождения этого блюда, только 7,84% считают его русским. Большинство (52,48%) говорит, что его диета ближе к украинской кухне, а 39,6% - к обеим. 64% опрошенных порекомендовали бы иностранцу попробовать борщ, а 23,2% - голубцы. 68,69% считают, что пасха и кулич - два разных десерта. Практически все (93,88%) считают, что необходимо повышать значение украинской кухни путем распространения украинских блюд. 88,44% отнесли сало к украинской кухне, а 17,53% не знают происхождения этого продукта. Интересно, что 47,92% людей не знают, является ли сметана российской или украинской, а 38,54% считают, что она украинского происхождения. 92,70% людей постоянно едят мясо. 38,51% людей считают узвар типичным украинским напитком, 24,84% - медовуху. 75% респондентов считают торт «Наполеон» иностранным, а 21,88%, наоборот, не знают о происхождении этого десерта. 39,81% заявили, что предпочитают салат Оливье другим блюдам из овощей, таким как рулетики из баклажанов, острый чесночный огурец и репа. 83,16% едят холодец со свининой, 38,54% ответили, что их любимое блюдо - вареники, 26,04% указали борщ и 19,79% - шашлыки российского происхождения. Причина, побудившая этих людей указать свое любимое блюдо, - особый вкус (54,63%), и только 29,63% ответили, что это блюдо напоминает им о детстве. 37,5% респондентов не ставят украинскую кухню выше русской, а 36,46%, наоборот, выступают за это. Не все ответили на последний дополнительный вопрос. Наиболее интересные ответы на этот вопрос следующие: русской кухни не существует, это совокупность национальных блюд разных республик, составляющих Россию; очень вкусная кухня, сытная, но калорийная; у каждой нации есть своя собственная кухня, которая важна и должна быть учтена. Например, индийская кухня очень острая и нравится не всем. Украинская кухня не имеет бесконечного количества различных рецептов, но их легко приготовить, и они вкусные; к украинской кухне можно отнести даже карри с чесноком и вареники с вишней; настоящую украинскую кухню нужно есть на западной Украине; кухня - это характеристика нации и ее традиций. Кроме того, один

собеседник ответил, что хотел бы, чтобы украинская кухня была показана чем-то большим, чем просто варениками, борщом и салом, потому что она намного интереснее и богаче.

Опрос, проведенный среди рестораторов, показал следующее: 48 ресторанов ответили, но только 33 ответили на все вопросы. Получить результат от рестораторов было сложно. Сначала вопросы распространялись по электронной почте, в Facebook и Instagram, но так как результатов не было, я попросила брата лично сходить в рестораны в Киеве.

83,33% ответивших находятся в центре города. 33,87% рестораторов порекомендовали бы иностранцу отведать борщ, 27,42% - вареники и 17,74% - котлеты по-киевски. Рестораторы заявили, что 38,46% их украинских клиентов заказывают борщ, 30,77% - вареники, 17,31% - курицу по-киевски и 11,54% - окрошку, несмотря на то, что последняя имеет иностранное происхождение. Ни один украинский клиент не заказывает салат Оливье, тельное и тюрю. Только 15,15% их клиентуры говорят на украинском языке, 45,45% говорят на русском и 39,39% - на обоих языках. 39,39% ресторанов предлагают современные интернациональные блюда в меню, 36,36% - традиционные и 24,24% - и те, и те. В большинстве ресторанов подают отдельные блюда - 48,39%.

48,48% рестораторов назвали салат Оливье «типично русским», 21,21% - уху, а 15,15% - как борщ, так и вареники. Никто не классифицировал сало как русское. Напротив, 40% выбрали вареники как типично украинское блюдо, 35,56% - борщ и 24,44% - сало. Никто не упомянул про салат Оливье и уху. Большинство клиентов заказывают маринованную и копченую рыбу. 59,26% ресторанов подают сметану в качестве заправки. 51,85% продают больше вторых блюд, чем супов, а 60,61% подают торт Наполеон как типично украинский. По мнению 51,85% респондентов, пасха и кулич - это два разных десерта. 25,86% назвали компот типичным украинским напитком, 17,24% - квас и узвар, а 13,79% - водку. Самыми продаваемыми блюдами в ресторанах Киева являются: вареники (25,58%), блины (20,93%), пироги (18,6%), расстегаи (16,28%), оладьи (11,63%) и пельмени (6,98%).

Опросы выявили особые случаи людей, которые заявили о себе, что они ближе к украинскому сообществу, придерживаются украинской диеты, их любимое блюдо

- типичное украинское блюдо, но они говорят по-русски; и когда их спросили, правильно ли ценить украинскую кухню выше русской, они ответили «безразлично» или «это одно и то же». Приведем пример: есть человек, родившийся в Киеве и до сих пор живущий там, чувствующий себя ближе к украинской общине, его ежедневный рацион близок к украинской кухне, и он бы порекомендовал курицу по-киевски иностранцу, он говорит по-русски, считает торт «Наполеон» типично украинским, часто ест салат Оливье и считает, что холодец - это блюдо из телятины, а не из свинины. В качестве примера интересного случая, который возник в результате опросов рестораторов, можно рассмотреть следующий: один ресторатор ответил, что порекомендовал бы уху и окрошку иностранному клиенту; его украинские клиенты едят в основном вареники и курицу по-киевски и говорят на обоих языках. Однако он считает борщ русским, торт «Наполеон» и деруны украинскими; из напитков он выбрал компот, морс и сбитень, а самыми продаваемыми блюдами в его ресторане являются расстегай и вареники. Возникло несколько таких смешанных случаев. По этой причине в четвертой и последней главе будет обсуждаться лингвистический вопрос в Украине, чтобы проследить, встречается ли это двуязычие также в кулинарном искусстве и считают ли украинцы кулинарию и язык маркером идентичности.

В четвёртой главе мы рассмотрим лингвистический вопрос в Украине и то, что выяснилось в результате опросов, пытаюсь понять, присутствует ли двуязычие в этой стране, которая всегда пыталась отделить русских от украинцев, также и в столичной кухне. В этой стране нет четких границ между двумя идентичностями и между двумя языками, а область с языковым меньшинством, говорящим по-русски, не может быть очерчена, потому что практически все говорят на русском языке и понимают его. Мы сталкиваемся с неоднородным населением, в котором нет соответствия между этническими и языковыми группами. Учитывая, что язык всегда был маркером идентичности, возникает вопрос: может ли еда играть ту же роль. После обретения независимости в 1991 году западная часть страны имела украинскую идентичность, напротив, восточная часть была больше

ориентирована на российскую. Помимо меньшинств, присутствующих в стране, необходимо учитывать тот факт, что язык и этническая принадлежность меняются в зависимости от региона.

97% белорусов, например, говорят на русском языке, 80% жителей Прибалтики и украинцы также говорят на русском языке. Важно отметить, что даже после отделения Украины от СССР украинцы продолжали использовать русский язык, потому что они плохо знали свой родной язык, хотя последний был признан государственным. Период реальной украинизации начался после оранжевой революции 2004 года, потому что она стала национальным восстанием, и с этого момента украинский язык приобрел статус языка национальной публичной сферы. В 2015 году одно исследование показало, что 60% украинских граждан использовали украинский язык в своей повседневной жизни, этот процент значительно вырос по сравнению с переписью 2001 года, потому что столкновение 2014 года из-за аннексии Крыма заставило многих людей отказаться от русского языка в пользу украинского. Вопрос о том, принимать ли русский язык в качестве второго официального языка, все еще обсуждается сегодня: страна по-прежнему двуязычна. Согласно Конституции украинский - единственный государственный язык. 25 апреля 2019 года был принят новый закон о языке «О гарантиях функционирования украинского языка как государственного», который поставил на второй план языки меньшинств, в том числе русский, ограничив их использование в публичной сфере. Этот законодательный выбор в лингвистическом поле является следствием слишком принудительной русификации как в царскую, так и в советскую эпохи. Лингвистический аспект в Украине связан как с политическими, так и с территориальными проблемами, поскольку русский и украинский языки всегда были инструментами противостояния двух политических сил, каждая из которых хотела утвердить свою идентичность в стране.

В России и Украине есть типичные блюда, которые их отличают. Однако опросы показали, что все люди, связанные с Киевом, - гибридные. Большинство людей (даже если они ответили, что чувствуют себя более связанными с украинским сообществом, говорят по-украински и едят украинскую кухню) противоречит

себе, называя шашлыки своим любимым блюдом или рекомендуя иностранцу курицу по-киевски.

В заключение можно сказать, что в этой стране кухня не имеет такой же ценности, как язык, потому что по поводу последнего возник настолько сильный политический вопрос, что в 2019 году был принят новый закон. Многие украинцы, которые когда-то говорили по-русски, отказались от русского языка в пользу своего родного языка; однако это не произошло в кулинарии. Человек, относящий себя к украинской общине, говорящий по-украински, но предпочитающий блюдо русского происхождения, конечно же, не перестает есть этот продукт.

BIBLIOGRAFIA

Avioutschik V., *I padroni di Kiev*, “Limes rivista italiana di geopolitica: la Russia in casa”, 2006, n. 6.

Bellavista F., *Cibo, cultura, identità*, “Famelici culture”, <https://www.famelici.it/culture/identita-cibo-cultura/>, 08/05/2017.

Carpinelli C., *Ucraina: la questione della lingua e le sue fasi di evoluzione politica e legislativa*, “Nuovi Autoritarismi e Democrazie: Diritto, Istruzioni e Società”, 1 (2019), <https://riviste.unimi.it/index.php/NAD/search/search>.

Cataluccio F. M., *Breve storia dell'Ucraina, aggiornata fino a un momento fa*, “Il Post”, <https://www.ilpost.it/2014/03/25/breve-storia-ucraina/>, 25/03/2014.

Curta F., *The Making of the Slavs*, Cambridge, Cambridge University Press, 2001.

Eremeeva J., *Pollo alla Kiev Made in France*, “Russia beyond”, <https://it.rbth.com/articles/2011/12/10/pollo-alla-kiiev-made-in-france-12997>, 10/12/2011.

Fraquelli V., *L'Ucraina, guerra dimenticata*, “Report Difesa”, <http://www.reportdifesa.it/ucraina-guerra-dimenticata/>, 11/11/2019.

Giannini L., *Cucina russa*, Torino, Edizioni Sonda, 1999.

Hercules O., *Mamushka 100 ricette dall'Ucraina e dintorni*, Milano, Gribaudo Edizione italiana, 2016.

Johnstone S. e Bloom G., *Ucraina*, Torino, Lonely Planet prima edizione italiana, 2008.

Kovalëv N. I., *La cucina russa*, traduzione italiana (a cura di G. Bianchini), Mosca-Genova, Edizioni Estere – Edizioni Mir, 1987.

Liberali S., *La cucina russa, I piatti classici russi e delle cucine regionali: Ucraina – Georgiana - Tartara*, Milano, Biblioteca universale Rizzoli, 1989.

Mazzacane L., *L'Ucraina 15 anni dopo la Rivoluzione Arancione*, “Babilon magazine di geopolitica”, <https://www.babilonmagazine.it/ucraina-15-anni-dopo-rivoluzione-arancione/>, 15/08/2019.

Muschio C., *La cucina tradizionale russa*, Milano, Xenia edizioni, 2002.

Nicoletta A., *7 piatti tipici della cucina ucraina*, “Solo Fornelli”, <https://www.soloformelli.it/21112017/7-piatti-tipici-della-cucina-ucraina/11035>, 21/11/2017.

Possamai D., *La cucina russa, tra storia letteratura e ricette*, Roma, Lit edizioni, 2013.

Privitera S., *La birra in Russia è stata classificata come alcolico solo recentemente. Ecco quando*, “Everyeye”, <https://tech.everyeye.it/notizie/birra-russia-classifica-come-alcolico-recentemente-ecco-quando-431452.html>, 04/03/2020.

Riasanovsky N. V., *A history of Russia*, Oxford, Oxford University Press, 1984, Traduzione di Sardi F. S., *Storia della Russia dalle origini ai giorni nostri*, Milano, Bompiani, 2015.

Roccucci A., *La matrice sovietica dello stato ucraino*, “Limes rivista italiana di geopolitica: l'Ucraina tra noi e Putin”, 2014, n. 4.

Samsonov A., *Teoria normanna. Sulla questione dell'origine dei Vichinghi*, “Military Review”, <https://it.topwar.ru/10273-normanskaya-teoriya-k-voprosu-o-proishozhdenii-varyagov.html>, 18/01/2012.

Stefan S., *La difficile partita della lingua russa in Ucraina*, “Limes rivista italiana di geopolitica”, <https://www.limesonline.com/la-partita-lingue-in-ucraina-russo/36280>, 27/06/2012.

Timofejchev A., *Il grande sogno del Cremlino di un vino russo per il popolo*, “Russia beyond”, <https://it.rbth.com/storia/79481-grande-sogno-del-cremlino>, 08/11/2017.

Tiškov V., *Il nostro futuro è nella lingua*, “Limes rivista italiana di geopolitica: progetto Russia”, 2008, n. 3.

Tricarico D., *Cucine nazionali a confronto. I percorsi della cucina italiana in Gran Bretagna*, “Storicamente”, <https://storicamente.org/03tricarico>.

Zanoni L., *Ucraina: la nuova legge sulla lingua, ultimo atto di Porošenko*, “Osservatorio Balcani e Caucaso Transeuropa”, <https://www.balcanicaucaso.org/aree/Ucraina/Ucraina-la-nuova-legge-sulla-lingua-ultimo-atto-di-Porosenko-194879>.

SITOGRAFIA

<https://www.alcofan.com/>, (Sito web russo per intenditori di alcolici), consultato il 22/08/2020.

<https://www.andychef.ru/>, (Blog culinario russo dello chef Andy), consultato il 30/08/2020.

<https://www.culture.ru/>, (Portale di cultura russa), consultato il 30/07/2020.

<http://www.delishis.ru/>, (Sito culinario russo per persone che amano cucinare), consultato il 22/07/2020.

<https://www.djurenko.com/>, (Sito culinario russo di cucina casalinga), consultato il 20/07/2020.

<https://www.eda.ru/>, (Blog russo con ricette, video tutorial e tecniche di cucina), consultato il 30/08/2020.

<https://www.edimdoma.ru/>, (Sito culinario russo con ricette e foto dettagliate), consultato il 19/07/2020.

<https://www.exlibris20.it/>, (Exlibris 20 è un portale social in cui si parla di libri, di letteratura e di educazione alla lettura), consultato il 06/10/2020.

<https://www.gastronom.ru/>, (Blog culinario russo contenente ricette), consultato il 01/08/2020.

<https://www.blog.giallozafferano.it/community/>, (Blog di cucina), consultato il 22/08/2020.

<https://www.gotovim-doma.ru/>, (Sito culinario russo contenente ricette con fotografie), consultato il 24/07/2020.

<https://www.kedem.ru/>, (Sito culinario di ricette russe) consultato il 16/08/2020.

<https://www.lifehacker.ru/>, (Lifehacker.ru è una rubrica russa contenente diverse informazioni: sport, salute, viaggi, cucina, finanza, film e libri, tecnologia), consultato il 20/07/2020.

<https://www.patee.ru/>, (Sito culinario russo con ricette e foto), consultato il 25/07/2020.

<https://www.povar.ru/>, (Sito culinario russo contenente ricette con foto), consultato il 20/07/2020.

<https://www.russianfood.com/>, (Sito di cucina russa), consultato il 16/08/2020.

<https://www.tishka.org/>, (Sito culinario russo contenente testi, ricette e fotografie di antipasti, primi e secondi piatti, insalate, salse, dolci), consultato il 20/07/2020.

<https://www.treccani.it/enciclopedia/>, (Enciclopedia Italiana di scienze, lettere ed arti), consultato il 03/10/2020.

RINGRAZIAMENTI

Sono diverse le persone che a vario titolo e grado mi hanno aiutato nella stesura di questo lavoro.

Desidero innanzitutto ringraziare il Professor Mauro Varotto per la supervisione, la disponibilità e il prezioso aiuto anche a distanza. Un grazie alla Professoressa Viviana Nosilia per l'aiuto prestatomi.

Un grazie particolare alla mia famiglia e al mio fidanzato Lorenzo.

Al mio papà, un angelo.