

О.М. Варипаєв, канд. філос. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

А.С. Міносян, канд. іст. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

Л.І. Юрченко, д-р філос. наук, проф. (*ХНУЦЗУ, Харків*)

ТРАДИЦІЇ ХАРЧУВАННЯ КОЗАЦЬКОГО ВІЙСЬКА

Дослідники гастрономічної культури звертають велику увагу на специфіку й традиції харчування козацького війська з точки зору їх значення для опису загального менталітету українства.

Підтримка боєздатності воїна завжди була важливим фактором розвитку культури харчування у багатьох культурах та цивілізаціях світу, саме на неї у XVI-XVIII століттях було спрямовано ресурси суспільства, оскільки вони виконували найважливішу функцію охорони рідної держави. Війни це не тільки кров та розруха, але й завжди передача та трансфер якихось технологій, звичаїв народу, зокрема це стосується й звичок у харчуванні.

До українського культурного простору багато продуктів, рослин, а відповідно, й страв було запозичено в оточуючих народів та цивілізацій. Соняшник, прянощі, кава – усі ці продукти були колись запозичені саме у період воєн Європи із країнами Америки. З Османської імперії, за думкою новітніх дослідників, до козацького побуту проникає тютюн, який у свою чергу був запозичений з Північної Африки. Десь у XVII столітті вже починається розповсюдження тютюну в Османській імперії та передача його спорідненим народам шляхом проникнення у їхній побут. Через Крим тютюн потрапляє до України, і робить цілу культуру, без якої навіть не можна уявити козацькі пісні та думи. Кукурудза тим же шляхом з'являється в Україні і набуває досить широкого розповсюдження. Своєрідним «плавильним котлом» того часу була Османська імперія та її армія, оскільки харчування великої султанської армії, яка іноді налічувала близько трьохсот тисяч чоловік, у різних війнах та конфліктах повинно було орієнтуватися на якісь місцеві продукти, запозичувати їх, так само як і страви з них. Це сприяло розповсюдженню цих страв у тих культурах, з якими стикалася Османська імперія.

Сучасна культурна антропологія та історичні дослідження спрямовують свою увагу вже не на особистість полководця та військові тактики, а на результати взаємопроникнення культур та цивілізацій, досліджують саме культурологічний бік військових конфліктів.

Отже, можна сказати про те, що цілісне культурологічне дослідження феномену їжі може відбуватися і крізь призму війни та

взаємопроникнення військових дій. У відповідності з дещо примітивними технологіями військової справи воєнні дії та звички були все ж таки дуже залежні від природи та сезону. Звісно що починалися війни ще за римським звичаєм навесні, а намагалися скінчити сезон війни восени. Це було пов'язано з багатьма проблемами, наприклад з боку їжі можна виділити таку проблему, як зберігання та забезпечення питною водою. Кухня військових зазвичай відрізнялася космополітичністю та змішаністю багатьох інгредієнтів. Міцні напої, такі як спирт чи горілка, слугували стимуляторами як у поході, так і безпосередньо перед початком бойових дій, про що маємо багато свідощів у козацьких літописах.

Пізніше для військових потреб була запроваджена технологія виготовлення консервів, яка прослідковується аж до сучасності.

Харчування військових періоду Гетьманщини, у XVII–XVIII століттях, характеризувалося такими суттєвими визначальними рисами, як величина козацьких обозів, де один віз був розрахований на десять чоловік. Збереглися документальні свідчення про асортимент продуктів, якими держава забезпечувала козаків. У першу чергу це зернові продукти, звичайно гатунки борошна були здебільшого житнього або гречаного, меншою мірою пшеничного, крупи, сало. З XVII століття сало стало важливим інгредієнтом посполитої або низової кухні, ввійшло до багатьох страв, які й готували за допомогою сала. М'ясо у документах зустрічається дуже рідко, причому переважно це солонина. І звичайно це сіль, без якої не обходиться жодна страва. Сіль звичайно виконувала роль не тільки гастрономічного додатку, що надає стравам відповідного присмаку, а була насамперед консервантом, що допомагав зберігати продукти харчування на довший термін. Хліб військових ніколи не відрізнявся чистотою зерна, у поході зазвичай брали сухарі та крупи, що були основою козацької польової кухні.

Для запорожців особливістю харчування було вживання дичини та риби, причому більша кількість вживання риби була пов'язана з самим способом їхнього життя та побуту на березі Дніпра.

Виїзди на човнах теж були сезонні, тому що запорожці не мали стаціонарного флоту, для походів тому не потрібно було готувати великий запас продовольства. Загалом це була сушена, в'ялена та меншою мірою копчена риба.

Отже, яскраві традиції військового харчування формували національний образ світу українця, формували його менталітет та національне самоусвідомлення.