

ФІЛОСОФІЯ ЇЖИ СЛОБОЖАНЩИНИ XIX–XX ст.

Розгляд їжі в філософському, культурологічному та історичному контекстах тісно пов'язаний з процесом соціалізації людини та виділенням її структуроутворюючих потреб. Філософія їжі в сучасному світі розглядається як один із способів пізнання ідентичності національної культури. Вона виділяється як підрозділ загальної філософії поряд із іншими галузями гуманітарного знання. Різні практики споживання, приготування та використання, естетичні аспекти їжі розглядаються в тісному взаємозв'язку з філософськими уявленнями про людину та світ.

Цікавим з наукової точки зору є розгляд регіональних особливостей харчування у загальній парадигмі філософії їжі. Порівняльне евристичне значення мають періоди XIX та XX століть на Слобожанщині.

У XIX столітті Харків стає великим центром торгівлі і освіти, яким ми його знаємо і зараз. Варто виділити як в історії побуту, так і в історії харчування два етапи. Перший – з завоювання Криму до появи залізниць в 1850-х роках, другий – до 1917 року.

Зі зникненням татарської загрози місцеві поміщики широко розвивають вівчарство, тому баранина входить в раціон, і аж до революції борщ з жирної баранини був дуже поширений.

Знамениті поміщицькі обіди того часу добре описані в творчості нашого земляка Г.Ф. Квітки-Основ'яненка (1778–1843), особливо в «Пані Халаявському», що описує межу XVIII–XIX століть. Серед поширених страв – млинці, борщ, пшоняна каша, гусак чи індик, ласощі, ковбаса, вареники зі сметаною. Пріоритет віддавався жирній їжі у великій кількості, що було показником достатку.

Селянський стіл в принципі відрізнявся від поміщицького лише кількістю і якістю продуктів. З відміною кріпосного права і появою мережі залізниць, яка попутно знищила і культуру чумаків, поступово зникають і великі випаси овець; різноманітні їстівні товари можна придбати як на ярмарках, що проводилися в Харкові протягом чотирьох місяців в році, так і в роздріб. До кінця XIX століття вже широке поширення набувають чай, цукор і кава, привізні вина, риба та ікра. Харків став найбільшим перевалочним пунктом Російської імперії, тому тут ніколи не бракувало продуктів харчування, і меню городянина, як свідчать місцеві куховарські книги, було досить різноманітним, а основу м'ясного столу становила яловичина досить

хорошої якості. Можна навіть сказати, що раціон сучасної харків'янина порівняно бідніший за рахунок меншої кількості різноманітної риби, ікри, яловичини, баранини. Жир в основному вживався в їжу тваринного походження, до кінця XIX століття навіть виробництво конопляної олії переважало над соняшниковою олією. Зникли у сучасності характерні для Слобожанщини левашнікі – смажені вареники.

XX століття для Харкова, як і для усієї України, було періодом тяжких випробувань. Це і голод 1918–1921 років, і штучно влаштований голодомор 1932–1933 року, і подальший післявоєнний голодний час, та й кінець перебудови, коли люди вистоювали в чергах за хлібом. Висока кухня і її традиції збереглися тільки на банкетах партійних начальників, для звичайних людей нестача основних продуктів харчування була майже постійною.

З іншого боку, ідеї індустріалізації вплинули і на кухню. Безумовно, ідея позбавити жінку від кухонного рабства, як і будівництво нових житлових кварталів без кухонь (соцгород «Новий Харків» в районі ХТЗ) були утопічними. Однак сам інститут громадського харчування був сформований, і розвивався протягом 30-х років, задовольняючи потреби робітничого класу в калорійному харчуванні. Основним для цього періоду є спроба наукового і дієтичного обґрунтування кулінарії, поняття «корисне» замінює поняття «смачне», з'являються стандартизовані гастрономи і столові, розвивається виробництво консервів, в тому числі і для військових цілей. Були винятки у вигляді морозива, яке з предмета розкоші в царські часи стало загальнодоступним продуктом, але таких продуктів для «задоволення смаку» було мало. І, звичайно, радянська кухня інтернаціоналізувалася. У повсякденний побут входять страви різних народів і народностей Радянського Союзу, правда, рецептура їх буває підпорядкована тій, часто не найкращої якості, сировини, яка використовувалося для масового виробництва. Входили в побут звичайного городянина після смерті Сталіна побутові холодильники та газові плити; вони сприяли відродженню домашньої кулінарії, однак в пріоритеті залишився швидкий час приготування продуктів, поширені були напівфабрикати. Харчування в їдальнях також було стандартизовано, уніфіковано, ґрунтувалося на самообслуговуванні.

Таким чином, знання харчової культури в історії Харкова допомагає виявити особливості, характерні для мешканців нашого міста впродовж віків, підключити його до загального ареалу української культури, намітити перспективи розвитку як центру культури та розвитку туризму у регіоні.