

ІСТОРІЯ ТА КУЛЬТУРА ХАРЧУВАННЯ СХІДНИХ СЛОВ'ЯН

Митрофанов А.І., гр. ТХ-10

Науковий керівник – канд. іст. наук, проф. **Смирнов В.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Слов'яни – одне з найбільших угруповань давньоєвропейського населення, що сформувалося у середині I тис. до н.е. Їхня історія в останні століття до нашої ери та у першій половині I тис. н.е. добре відображена в археологічній матеріалі (зарубинецька, черняхівська та інші археологічні культури).

Східнослов'янські племена населяли територію, на якій з давніх-давен розвивалося землеробство та скотарство. Слов'яни також вели осілий спосіб життя й основу їхньої господарської діяльності складали рільництво та тваринництво, з тенденцією перетворення рільництва на провідну галузь виробництва.

Основу рільництва в населення степової та лісостепової зони складали зернові, передовсім просо, ячмінь плівчастий та пшениця-двозерянка (полба). Культивувалися також овес, жито та бобові (горох і сочевиця). Вирощували давні слов'яни й городні культури: ріпу, редьку, цибулю та часник. Збереглися також свідчення, що набули поширення в рільництві й технічні культури – льон і конопля.

Розвиток тваринництва у давніх слов'ян був також досить важливою галуззю господарства. Розведення свійських тварин забезпечувало населення продуктами харчування (молоком, м'ясом, яйцями), сировиною для виготовлення одягу (вовною, шкірою тощо), а також матеріалом для розвитку різних промислів.

Серед рослинної їжі стародавніх слов'янських народів перше місце займав хліб, який приготувляли з житнього та пшеничного борошна на заквасці (кислий хліб) і випікали в печах. Зерно на борошно розмелювали на ручних жорнах, а пізніше – на водяних і вітряних млинах.

Прісне тісто вживали у вигляді галушок та інших виробів. Нашим предкам було відомо багато видів хлібних виробів: пироги, калачі, короваї. Пекли також хліб з маком і медом.

З городніх овочів використовували: капусту (свіжу і квашену), буряки, редьку, моркву, огірки, гарбузи. Як приправу до страв використовували місцеві пряно-смакові рослини – хрін, цибулю, часник, кріп, щебрушку, тмін, аніс (ганус), м'яту, а також привезені з інших країн-перець і корицю (цинамон).