

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Власенко В. М., канд. іст. наук;
Дегтярьов С. І., д-р іст. наук;
Король В. М., канд. іст. наук;
Куліш А. М., д-р юрид. наук;
Лобко Н. В., канд. іст. наук;
Нестеренко В. А., канд. іст. наук;
Сухонос В. В., д-р. юрид. наук.

Видання рекомендоване до друку рішенням вченої ради
Навчально-наукового інституту права СумДУ
(протокол № 10 від 17.05.2019 р.)

**Суспільно-політичні процеси на українських землях:
історія, проблеми, перспективи** : матер. VI Всеукр. наук.-практ.
конф. (Суми, 19 квітня 2019 р.) / ред. колегія : В. М. Власенко,
С. І. Дегтярьов, В. М. Король та ін. – Суми : Сумський
державний університет, 2019. – 153 с.

До збірника увійшли наукові статті та повідомлення викладачів, студентів, учених та аспірантів ЗВО і наукових установ, виголошені в рамках VI Всеукраїнської науково-практичної конференції «Суспільно-політичні процеси на українських землях: історія, проблеми, перспективи» (Посвідчення УкрІНТЕІ № 584 від 12 грудня 2018 р.), присвяченої актуальним питанням суспільно-гуманітарних наук.

ПОЗНЯК А. А.
слухачка наукового товариства Білопільського ЦДЮТ
КОРОЛЬ В. М.
канд. іст. наук

УКРАЇНСЬКА КУХНЯ КОЗАЦЬКОЇ ДОБИ

Через пожвавлення міграції населення, засилля іноземних традицій, маркетингову пропаганду чужоземного способу життя українці дедалі наближаються до загрози втрати національно-культурної ідентифікації. Національна кухня і традиції трапези є однією з найважливіших складових культури народу. Характер споживання їжі відображає й економічний уклад етнічної спільноти, і її соціальний портрет, і її ментальність, і духовний світ. На жаль, традиції української кухні і застілля багато в чому були втрачені, спрощені, спотворені або заміщені сурогатами сучасної харчової промисловості. Існує потреба ґрунтовно дослідити справжню українську трапезу.

В цій ситуації значну увагу привертає період вітчизняної історії з середини XVII до останньої чверті XVIII століть, оскільки саме в цей час провідну ролі в українському суспільстві відіграло козацтво з його культурними особливостями, продиктованими мілітарним характером даної верстви. Зазначимо, що в цю добу населення Гетьманщини не знало кріпацтва, користувалося свободою господарської ініціативи, мало порівняно високий матеріальний рівень життя.

Оцінюючи продукти харчування, що згадуються в козацьких літописах, «Описі України» Гійома Боплана, «Енеїді» І. Котляревського та інших джерелах, підкреслимо, що для козацької епохи не характерне використання культур так званого «колумбового обміну», які потрапили до Європи з Нового світу. Тобто традиційна українська кухня тих часів ще не знала картоплі, томатів, кукурудзи, соняшнику. Звичайно, випадки культивування

цих рослин в Україні у XVIII ст. відомі, але до української кухні такі продукти ще не потрапили.

Для українців завжди найважливішою їжою, що несе відтінок сакральності, є хліб. У «Енеїді» згадується ціла низка видів цієї печеної страви: коровай, книш, пампух, шулик, потапці, бублик, просто хліб... Значна частина хлібо-булочної продукції була солодким десертом. Згадаємо цитату:

*І ласоці все тільки їли,
Сластьони, коржики, стовпці,
Варенички пшеничні, білі,
Пухкі з кав'яром буханці*

Серед рослинних страв найбільшу роль відігравали страви із зернових. Найдавніші за походженням, нескладні у приготуванні й висококалорійні каші склали суттєву частину раціону. Каші виготовлялися з проса, гречки, ячменю, вівса і значно відрізнялися за рецептурою. Наприклад, у Котляревського читаємо:

*На закуску куліш і кашу,
Лемішку, зубці, путрю, квашу
І з маком медовий шулик*

Серед згаданих страв куліш – це рідка кашоподібна страва з добре розвареного пшона з додаванням сала і цибулі. Лемішка – каша з розтертого гречаного борошна. Путря – страва з ячної крупи, звареної на солодкому квасі. Кваша ж – це житньо-гречана борошняна варена страва, що попередньо піддавалася ферментації (бродінню). Зазначимо, що за відомостями Дмитра Яворницького, на Запорізькій Січі такі страви споживали замість печеного хліба.

Варені страви з борошна не обмежувалися кашами. Поширеними були різноманітні галушки, вареники, локшина. Вони відрізнялися за формою та складом тіста.

З овочевих страв центральне місце, звичайно, займав борщ, який готувався з посічених буряків і капусти з додаванням різних приправ місцевого походження (цибуля, часник, зелень).

М'ясні та рибні страви споживали вареними чи тушкованими у казані, а також печеними на жару. При чому стравою, супутньою при варінні м'яса, ставала юшка – рідкий приварок, суп на бульйоні.

Усі напої, що споживалися у козацькі часи, логічно поділяються на дві групи: алкогольні та безалкогольні. До алкогольних відносяться постійно згадувана горілка, її неочищений варіант – сивуха, калганівка і деренівка – міцні настоянки на ароматних і цілющих травах. Також згадується і горілка на бодяні, перці, шафрані тощо. Серед десертного алкоголю знаходимо солодкі вина, наливку, дулівку. До слабоалкогольних напоїв відносимо пиво і брагу.

Освіжаюча безалкогольна група теж достатньо представлена: узвар, квас, його різновид сирівець, який допомагав відновитися після бенкету:

*Дидона рано ісхопилась,
Пила з похмілля сирівець*

Отже, традиційна кухня козацької доби значно відрізняється від сучасного споживання їжі в Україні. Колосальна кількість страв вийшла з вжитку. Не зважаючи на те, що асортимент продуктів харчування зараз в рази більший, ми не можемо сказати, що наші пращури харчувалися менш різноманітно, поживно і естетично. Навпаки, завдячуючи слідуванню старим добрим традиціям кулінарії, трапезування у ті часи було смачним, поживним і корисним.