

УДК 94:392.8](477)"1648/179"(045)

РАЦІОН КОЗАЦЬКОЇ СТАРШИНИ ПЕРШОЇ ПОЛОВИНИ XVIII СТ.

Олена Кравцова,

старший науковий співробітник відділу історії

Національного заповідника «Хортиця»

У статті досліджується аспекти харчового раціону козацької старшини першої половини XVIII ст. На основі епістолярних джерел досліджено перелік груп товарів, які використовувались для приготування страв; опис технологічних процесів приготування та основних тенденцій у харчовій культурі зазначеного часу.

Ключові слова: козацька старшина, харчовий раціон, страви, повсякденне життя.

The article examines aspects of the diet of the Cossack officers of the first half of the XVIII century. Based on epistolary sources, the list of groups of goods used for cooking was studied; description of technological processes of cooking and the main trends in food culture of the time.

Key words: Cossack sergeant, food ration, dishes, everyday life.

Історія повсякденного життя є невід'ємним елементом історичного процесу в цілому і дозволяє у більшій мірі зрозуміти детермінантність подій, які відбувались у певний проміжок часу. Саме з цим фактом пов'язана зацікавленість дослідників у вивченні побуту. Дослідження раціону і харчових вподобань є одним із важливих аспектів повсякденної історії. Питання раціону харчування козацтва не обійшли увагою дослідників [1-3, 7, 9, 10, 11]. Але, на жаль, до сьогодні ця тема залишається доволі міфологізованою та висвітленою частково і потребує додаткового дослідження.

Метою дослідження є визначення на основі письмових джерел головних аспектів харчової культури козацької старшини у першій половині XVIII ст.

INSULA #3

Дослідницьким завданням є: визначення груп товарів, які використовувались для приготування страв (як місцевих, так і імпортованих); опис технологічних процесів; дослідження тенденцій у харчовій культурі зазначеного часу.

Джерельною базою даного дослідження стали опубліковані щоденники представників козацької старшини XVIII ст. – М. Ханенка, Я. Маркевича, П. Апостола [1, 2, 3]. Саме на основі зазначених щоденників було відтворено групи товарів, які були у вжитку в першій половині XVIII ст. Звісно, обсяг даних джерел не дає змогу у повній мірі відтворити повний раціон та детальні рецепти страв зазначеного часу, але надає можливість визначити головні риси та тенденції культури харчування. Автору можуть закидати, що раціон старшини суттєво відрізнявся від раціону звичайного козака та особливо запорожця. Слід дійсно робити на це поправку, проте, варто наголосити, що всі перераховані нижче продукти вільно продавалися на теренах українських земель і при наявності коштів їх міг придбати будь-який бажаючий. Що ж до запорожців – то у підпорядкуванні Січі знаходилися перевози, митниці і частину мита січовики брали «делікатесами», а отже мешканці січей мали можливість їх споживати. До того ж слід враховувати, що на території січей знаходились шинки та корчми, де обсяг і перелік страв виходив за межі щоденного раціону запорожців.

Базою харчового раціону у XVIII ст. були продукти вирощені на території українських земель. До місцевих продуктів, у першу чергу, належали зернові: жито, ячмінь, пшениця, просо, овес. Вирощували гречку, горох, льон та коноплі. Останні дві культури були олійними, а насіння коноплі вживали підсушеним, як зараз вживають соняшникове насіння. До місцевих овочів у XVIII ст. належали: буряки, капуста (зустрічається згадка про «капусту німецьку»), огірки, з'являються кавуни. В їжу використовували цибулю, часник, хрін, петрушку, останню споживали як свіжою, так і сушеною. У цей час у садах українців росли яблуні, груші, сливи, сливи

INSULA #3

угорки, дулі (дульовки) і напівдулі (яблука і груші дички), вишні, черешні, смородина / порічки, ожина, горіхи як волоські так і лісові, персики, виноград, брусниця та чорниця.

Для отримання м'ясної продукції вирощували худобу та птицю, як правило, більшість видів м'яса були місцевого виробництва. У XVIII ст. на українських землях розводили: корів, волів («вол для забиття»), кіз, овець. Побічним продуктом розведення худоби було молоко й виготовлення з нього сирів, масла і сметани. Масово було поширене свинарство. Перелік домашньої птиці включав: курей (у тому числі, спеціально відгодованих каплунів), індиків, гусей, качок. Додатковим джерелом м'ясної продукції було полювання, об'єктами якого були як тварини («звірина бита»), так і птаство («птушки»): дикі кози, кабани, зайці, сугани (сайгаки), дрохви, голуби, ороби (рябчики), тетеруки, глушаки (глухарі), лебеді.

Традиційно на українських землях масово вживали рибну продукцію. У їжу споживали: осетрів, лящів, близнів, сомів, білорибичь, стерлядь, щук, окунів, оселедців, карасів, язинів (в'язів, язів), судаків (сул), горшків, снетків, коропів (сазіонів), лосось, тарань, чабаків (плотву), білугу, в'юнів. Вживали також і ікру, і міноги.

Сіль для приготування страв використовували місцеву. У джерелах вона зустрічається під такими назвами: «біла сіль», «сіль з Бахмута».

За кордону в українські землі привозили цукор «канарський» (з цукрової тростини), крохмаль виготовлений з пшениці (частково крохмаль виготовляли у домашніх господарствах), оливки (свіжі і солоні) та оливкову олію, лимони та лимонний сік, цитрони, лимонну кірку, родзинки, чай чорний і зелений, каву, рис, горіхи (як правило, це був мигдаль і чищений, і в шкарлупі), спеції: перець, шафран, мускус, аніс («ганиш»), імбир («інбир»). Також попитом користувалися різноманітні «коріння» (на жаль, не уточнюються які самі), «білий приливаний в цукрі імбир», меліса, «приливані

INSULA #3

малі цитрони», «полинкова есенція» (есенція з полину), рожа, олія анісова, солоні лимони, помаранчі, камбала, каракатиці.

Основним способом переробки зерна був млинарський, але в кожному господарстві були ступи (як ножні, так і звичайні великого розміру) за допомогою яких можна було подрібнити зерно. Мололи жито, пшеницю, гречку, просо, ячмінь – робили борошно та крупи. Крупи були основою для приготування каш. А спектр використання борошна був доволі широким, з нього виготовляли хліб, здобну випічку, вареники і галушки, млинці, коржі. Випічка з суто пшеничного борошна відносилася до святкової та обрядової. У вищезгаданих щоденниках згадуються такі назви хлібобулочних виробів: «бублики», «булки», «хліб», «хліб французький», «білий хліб», «хліб французький білий і житній», «калачі», «чаплики», «коровай».

М'яса споживали багато – воно слугувало однією із основ харчового раціону. Основним його видом, яке споживали у XVIII ст., була свинина. Туші переробляли повністю. Сало у більшості випадків солили (шматки сала обкачували у солі та складали у тару, зустрічається і інший вид зберігання – «коровай свинного сала»), сало з брюшини різали невеликими шматками і топили на вогні отримуючи смалець і шкварки. М'ясо могли солити («мясо посолено в кухвах»), споживати свіжим та робити ковбаси (див. Додаток А), окороки, шинку (для отримання шинки м'ясо 10 днів вимочували «у солі», вірогідно у соляному розчині, а потім вивішували на сонце). У стані козацької старшини вирощування худоби відрізнялося масштабами та розмахом, у джерелах зустрічається згадка про одночасне забиття 40 свиней [2]. Усі види м'яса сушили (таке сушене м'ясо брали у походи та подорожі), в'ялили, тушили, запікали (як шматочками, так і цілими тушками «на версі лежали печеные цілие бики, бараны, гуси, зайци, кури и иная звірина»).

М'ясні продукти споживали з овочами «в кушанні между бураками проглотул кость», «мясна рура з печенею». Овочі споживали свіжими, квашеними «вариво, которое вкисло, а именно січеной капусти и бураков» та

INSULA #3

сушеними. Під час чисельних постів вживали гриби – їх смажили, варили, використовували як начинку для випічки.

З м'яса готували бульйони для перших страв. Найбільш поширеною з яких був борщ. На жаль, у жодному з використаних джерел не зберігся рецепт борщу. У щоденнику Я. Маркевича є згадка про діжку борщу, при чому об'єм був таким, що в цій діжці втопилася дитина [2]. Для приготування борщу використовували буряковий квас, який надавав гарного кольору страві та необхідної кислоти.

Під час посту бульйон варили з риби. В цілому рибу смажили, солили, коптили, в'ялили, сушили. Вживали ікру у вигляді кав'яру та міноги «копчені і приливані» й «сущики» – сушену у печі дрібну рибу.

Для приготування страв у зазначений час використовували спеції та різноманітні приправи як місцеві (петрушку, аніс, щавель, хрін, часник, цибулю), так і імпорتنі (шафран, перець, імбир, гвоздику, кірки цитрусових). Також для українців в цілому було характерне вживання оцту, яким часто зловживали (див. Додаток Б). Оцет був простий (див. Додаток В) та винний.

Молоко споживали рідко, як правило його вживання обмежувалося дитячим віком. Більша частина йшла на переробку – виготовляли сметану, з якої потім отримували масло, яке перетоплювали для кращого зберігання. Також робили сири як м'які, так тверді.

Фрукти вживали свіжими, сушеними, засипали цукром і заливали медом, «смажили» повидло («калини, у меду смажені»), робили сік, квасили і маринували («приливані»).

У досліджених джерелах зустрічається термін «закуси», виділяється просто закуски, закуски українські, смажені закуски. Їх зберігали у слоїках, ящиках та у папері. На жаль, не збереглося жодної інформації про те, що включав у себе термін «закуси», лише у Ханенка є згадка про «слоик закусок – сахарних порічок» [3].

INSULA #3

Крім того, у першій половині XVIII ст. у раціоні представників козацької старшини були наступні продукти і страви: марципани, цукрові фігури (вірогідно – льодяники), мак, яйця, щербет (його часто розводили водою і споживали як напій), ягоди бузини, олія горіхова, пірники (випічка схожа на кекс), мед, солоні лимони, кісточки персиків, які використовували як мигдаль, горіхи сухі і «приливані», рожа, родзинки, мелісса, «приливаний в цукрі імбир», «приливані малі цитрони».

У якості напоїв вживали узвари із свіжих та сухих фруктів, киселі, квас, чай чорний і зелений, каву, сік лимонний білий і чорний (на жаль, не вдалося встановити, що мається на увазі під цими термінами).

Споживання страв у першій половині XVIII ст. включало в себе сніданок, обід, вечерю. Крім того, у середовищі козацької старшини за взірцем європейського і російського дворянства набуло поширення споживання чаю та кави з відповідним споживанням десертів. Також у цей час існувало поняття дієти, яка, як правило, носила лікувальний характер.

Харчування під час військових походів відрізнялося від повсякденного, і характеризувалося більшою простотою страв і процесом їхнього приготування. У похід представники старшини брали з собою худобу, яку просто гнали слідом за валкою, борошно, крупи, шинку, сушене м'ясо і овочі, масло, сухарі, фрукти свіжі, сухі, «смажені».

Отже, групи товарів для приготування страв у першій половині XVIII ст. включали місцеві і імпортовані продукти й відрізнялися доволі широким асортиментом. База харчового раціону була місцевою і, як правило, вирощувалася у власних господарствах.

У зазначений час були поширені такі технологічні процеси приготування страв:

- Випікання / запікання;
- Варка / тушкування;
- Смаження;

INSULA #3

- Консервація як сіллю, так і цукром / медом;
- Ферментація;
- Сушка.

Досліджені джерела дозволяють виділити наступні тенденції у харчовій культурі першої половини XVIII ст.:

Мультивекторність раціону козацької старшини – вживання страв та продуктів з різних країн;

Відкритість до харчових традицій іноземців;

Адаптація іноземних страв до традиційних смаків і вподобань українців;

Переважає місцевої бази у харчовому раціоні;

Велика доля білкової продукції (м'яса та риби) у повсякденному харчуванні.

Таким чином, раціон козацької старшини у першій половині XVIII ст. відрізнявся різноманітністю та збалансованістю. Їжа була сезонною, що в цілому було характерним для зазначеного часу.

Для продовження терміну зберігання продуктів використовували консервацію (як сіллю, так і цукром / медом), сушіння, ферментацію. Продукти зберігали у коморах, погребях та льодовнях (глибоких погребях, які взимку заповнювали брилами льоду).

Основою раціону слугували каші, білкові продукти (м'ясо, риба) та овочі. На відміну від більш пізнього часу, у XVIII ст. для мешканців українських земель не було характерним надмірне споживання хлібу. Ще однією із особливостей харчового раціону була певна «інтернаціональність» кухні, яка була відкрита до сприйняття нових продуктів та страв.

ДЖЕРЕЛА ТА ЛІТЕРАТУРА

1. Dnevnik Petra Danilovicha Apostola. URL: <http://litopys.org.ua> (дата звернення: 08.07.2021).

INSULA #3

2. Dnevnik generalnogo podskarbiya Yakova Markovicha. URL: <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 08.07.2021).
3. Shchodennyk heneralnoho khorunzhoho Mykoly Khanenka. URL: <http://litopys.org.ua> (дата звернення: 08.07.2021).
4. Denysenko L.I. Azbuka domashnoho hospodariuvannia. K.: «A.S.K.», 1999. 230 s.
5. Liakhovska L. P. Entsyklopediia pravoslavnoi obriadovoi kukhni. – Z. – P., 1993.
6. Pavkh S. Kultura kharchuvannia. Tekhnolohiia pryhotuvannia kulinarnykh strav. Navchalno-metodychnyi posibnyk. Kharkiv-Ternopil. Ranok, 2009. 192 s.
7. Stravy ukrainskoi kukhni / Uporiadnyk L.M. Patrykats. K.: Presa Ukrainy, 1993. 103 s.
8. Taleysnik M.A., Aksenova L.M., Bernshteyn T.S. Tehnologiya muchnyih izdeliy. M.: Agropromizdat, 2002. 145 s.
9. Ukrainska starodavnia kukhnia / Uporiadnyk T.L. Shlakovska. K.: Spalakh, 2001.
10. Ukrainska starodavnia kukhnia: Dovidnyk. K.: Spalakh LTD, 1993. 238 s.
11. Chemen Yu., Hubenia V., Bondar N. Doslidzhennia vyshukanoi ukrainskoi kukhni chasiv Hetmanskoï Ukrainy. Molodyi vchenyi. 2016. №3. S. 334-338.

Додаток А. Рецепт ковбаси (за Я. Маркевичем):

«Колбаси з мяса бараннього, задніх стегон з котрих повибиравши жили, посічене м'ял дробно і посоливши сіллю і перцем, так же і гвоздиками мало и присипавши кубок вина ренського понакладать ковбаси яловичі и онде, поперевязувать ниткою, а тіе ковбаси передом купление и вичищени водою и ножем, а потом надутие висели довгій час».

INSULA #3

Додаток Б. Рецепт оцту (за Я. Маркевичем):

«Укусу составъ: Взят травы щавлю и, висушивши, стовкти и ситом просѣят и замѣсит на самому крѣпкомъ уксусѣ, ученит какъ хлѣб, и тот хлѣб вложит в пѣчь и упекти звичайно, и тот хлѣб, розламав в части, вложит в бочку и налит чим хочишь, наприклад: суслом из солоду или из раки от водки, или березовым соком, или тою водою, що воск забивают, в якій воццини мокли, или пивом, что останется в бочки, якъ замерзнет, или квасом кислимъ или чим другим, толко кислим. Буде учинится горекъ оцет, то заправит осотовим медом из улля, что зовется наприскъ отчого велми киснет: ежели плѣснѣет, переварит со всѣмъ гнѣздомъ и влит туда самой раки или простого вина кварту; ежели не киснет, то прибавит ягод сухих или свѣжих малинъ или журавлин или брусници, или смородины, а сколько взят, стально и прилит. Другий способ: Взят сосуд, и корда в квашнѣ тѣсто гараздъ укиснет, то тимъ тѣстом вимазат в серединѣ тот сосуд и в оный налит сити медовой сладкой и накрит и поставит на печь, или где будет тепло и будет киснут».

Додаток В Рецепт осетрины (за Я. Маркевичем):

«способ приливання осятрини таковий: взять осятра и намочит его у водѣ, чтоб слиз непотребный вода з оного витягла, и для того у водѣ ему сутки и болѣе мокнут; послѣ порѣзавши на шматки не дробніе посолит мало и варит добре у оцтѣ; не доваруючи винявши з оцту, розложит и охлодит, а послѣ в кадушку, заложит дно цибулею кружалками шар и посипат розмарином имбером и еще чим на тое положит шар осятрини и знову корѣннемобсипат, после знову шар цибулѣ и корѣннем посипат и на то шар риби розложит так шарами кладучи, покамест вся риба вомѣстится, а потом налит добрим оцтом и забывши положит на лѣд где так нехай стоит до юня (4 месяца), а в юнѣ винявши и разложивши, осятрину пообтирать и цибулю, а росол проч виливши знову такъ-же розложитъ рибу у кадушцѣ и свѣжим оцтом насипати забит будет вес год хороша».

INSULA #3

Додаток Г. Рецепт страви з каракатиці (за Я. Маркевичем):

«Каракатицю готувала баба, в окріп сперва вложила и варила, а после соллю перетирала и покраяла, да цибулю в оливi усмаживши, туда вложила и каракатицю, а вином налила, что поняло и родзинок укинула, а приваривши до столу дала».

Додаток Д. Рецепт фрикасе (за Я. Маркевичем):

«Фрикасе з ножок баранніх, перед тим відваривши онде, а потом смажил в маслі придавши перцю, петрушки дробно укришиной и печериць, а потом сице: 3 саміє жовтки з сметаною и соком розвювши и сталки (?) придавши, растворил и всипавши в ринку, видал на стол».