

УДК : 338. 48 : [94(477.64) : 355] : 392.8

Конох О.Є.
к.н.фіз.вих., доцент
Конох А.А.

КОЗАЦЬКА КУХНЯ ЯК ЕЛЕМЕНТ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЗАПОРІЗЬКОГО КРАЮ

Туризм є однією з важливих чинників міжнародних комунікацій, привабливість туристичних продуктів і ефективність галузі в цілому прямо пов'язані з інтеграцією національних традицій в світове співтовариство. Рішенням цієї проблеми може стати вивчення і впровадження в сучасне життя старих перевірених форм і методів харчування, зокрема заснованих на національних традиціях. В Україні це може бути вивчення, відродження і впровадження традицій української національної кухні, зокрема козацької кухні та її популяризація.

Незважаючи на досить велику популярність української національної кухні, зокрема козацьких традицій харчування, дана проблема не розглядалася в контексті розвитку туристичної галузі в Україні і зокрема в Запорізькому краї.

Козацька кухня є елементом козацької традиції. Секрети кухні передавалися з покоління в покоління. Питанню харчування запорозькі козаки приділяли особливе питання. Так в кожному курені Запорозької Січі був окремий штатний курінний кухар, який опікувався повноцінним і здоровим харчуванням своїх товаришів. Питання організації харчування в козацтві мало особливе значення. Цікавою є характеристика козаків, надана французьким інженером Бопланом. який довго працював в Україні. Він писав: «На зріст гарні, проворні, сильні. З природи мають добре здоров'я. Від хвороби вмирають дуже рідко, хіба від старості». Козацька приказка говорить: «Запорожці, як діти – дай багато – все з'їдять, а дай мало – довольні будуть». Військовий побут не передбачав занадто ревнивої турботи про харчування. Раціон харчування козаків був побудований на природній здоровій калорійній їжі роздільного харчування. Саме такий спосіб

травлення давав найменші витрати реактивів організму – гормонів, ферментів, шлунково-кишкового соку та повне засвоєння всіх компонентів. Слабкий розвиток землеробства на Запоріжжі означав високу залежність краю від постачання борошна та круп і вживання меншої кількості овочів у раціоні. Але поширеність рибальського промислу і добра забезпеченість товариства рибою, з огляду на велику кількість днів посту (189), посідали значне місце. Риба займала головне місце в харчуванні козаків, а м'ясні страви вважалися святковими. Ця традиція збереглась аж до 60-х років ХХ ст.

Відомий історик Д. Яворницький в своїх працях детально описує процес харчування в козацьких куренях: «Обід готувався в кожному курені особливим кухарем, або поварем, і його помічниками, невеликими хлопцями, в обов'язках яких було приносити воду в курінь і тримати в чистоті котли і посуд: «посуд – котли, ложки, корита, дуже чисто тримають і чистіше, як себе, а тим більше, як одяг». Їжа готувалася у великих мідних або чавунних котлах, які навішувалися за допомогою залізних гачків на кабиці в сінях кожного куреня, і варилося три рази вдень на все наявне число козаків куреня, за що платилося кухарю по два рублі і по п'яти копійок з кожного козака в рік, тобто 9 рублів і 50 копійок при 150 чоловік середнього числа козаків в кожному курені». В куренях Запорозької Січі посада кухаря була штатною одиницею, яка забезпечувалася чималою заробітньою платнею. Це свідчить про важливість питання здорового харчування в середовищі запорозького козацтва, що в свою чергу об'єктивно мало створити саме козацьку систему здорового і безпечного харчування [2]. Вчений дає опис і назви страв, які готувалися в козацьких куренях на Запорозькій Січі: «До столу, який по-запорозькому називався «сирно» звичайно подавалися саломеха або саломать, тобто ржана мука, густо зварена з водою; тетеря, тобто ржана мука або пшоно, не дуже густо зварене на квасі, щерба та рідко зварена мука на риб'ячій юшці» В козацькому раціоні на Січі їжа була проста і варена на основі ржаної муки, або пшона. Провізія для їжі або доставлялася кожному куреню після розподілу царської хлібної платні, або купувалася на громадські гроші всього куреня, які завжди трималися в курінній скарбниці під керівництвом курінного

отамана. За даним описом організації харчування в козацькому курені, можна зробити висновок, що процес організації харчування на Запорозькій Січі мав особливе суспільне значення.

Видатний дослідник народної і козацької медицини Є. Товстуха розглядає козацьке харчування не лише, як здорове, але і таке, що має оздоровчий і лікувальний ефект. Вчений стверджує, що «народна ужиткова творчість українціввтворила десятки, сотні і тисячі різноманітних страв, напоїв, закусок, також звертає увагу на високу загальну культуру та знання елементів загальної та харчової гігієни. Стіл, піч, груба, мисник, комори, льох, де зберігаються харчові продукти або готова їжа, завжди за народними традиціями, годиться тримати в чистоті. Біля харчових прродуктів зберігають обереги: хрін, цибулю, часник, селеру, редьку, петрушку».

При організації туристичного продукту з елементами харчування козацтва і козацької кухні можна організувати інтерактивні дійства з реалістичною реконструкцією приготування козацьких страв в атмосфері діяльності курінного кухаря і його служби.

Козацька кухня може стати магнітом туристичної галузі запорізького краю і України в цілому. Страви козацької кухні смачні і відносно не дорогі в приготуванні. Це, при певному створенні козацького інтерактивного середовища на туристичних об'єктах, змогло б створити додаткову туристичну привабливість. При цьому могла б утворитися ціла галузь – козацький гастротуризм. Козацький гастротуризм в свою чергу наситив би видовищно подорожі туристів, придав би місцевий колорит туристичній галузі запорізького краю. Підтвердженням цього є вже багаторічне існування таких туристичних об'єктів з козацьким наповненням, в тому числі і з козацькою кухнею, як «Соколинний хутір» на Чернігівщині, «Мамаєва Слобода» в Києві, кінний театр «Запорозькі козаки» на о. Хортиця та інші поодинокі подібні проекти. Успішне багаторічне існування даних проектів на ринку туризму в Україні свідчить про затребуваність даної форми козацького гастротуризму. Причому, успішне існування даного проекту на нашу думку можливо тільки в комплексі

використання інтерактивної складової роботи з туристичними групами. Козацька кухня має бути оточена козацькими виставами, показовими виступами, танцями, співами. Можливі майстер-класи з приготування туристами простих блюд козацької кухні, кулінарні конкурси.

Козацький гастротуризм можливо використовувати, поєднуючи його з фестивальним та подієвим туризмом. Прикладом поєднання козацького гастротуризму з подієвим та фестивальним є Міжнародний фестиваль національних воїнських та традиційних культур «Запорозький Спас» імені Анатолія Єрмака, який проводиться в Запоріжжі на о. Хортиця 25 років поспіль. Успіх фестивалю базується в тому числі і на традиційних виставках-продажах козацьких страв. Також козацькі страви в останні роки стали своєрідним символом Запорізького регіону. Опитування глядачів телеканалом «Z» міста Запоріжжя, переважна більшість туристів, назвала козацький куліш традиційною стравою Запоріжжя, символом кулінарної справи міста.

Козацька кухня може стати елементом спадщини України, як один з маркерів української самоідентичності. Вона має інтеграційну природу, як синтез кухні українського народу та етносів, які населяють Україну. Козацька кухня має стати магнітом туристичної індустрії запорізького краю, України.

Література:

1. Товстуха Є. С. Українська народна медицина. Київ: «Рось», 1994. 342 с.
2. Яворницький Д.І. Історія запорізьких козаків. Київ: Наукова Думка, 1991. 592 с.