

КОЗАЦЬКІ КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ

Запорозьке козацтво протягом трьох століть, по суті, визначало напрями економічного, політичного і культурного розвитку України. Висока і розвинута культура Січі домінувала тут у XVI-XVIII ст. і справляла величезний вплив на формування національної самосвідомості українського народу. На Запорозькій Січі склалася і розвивалася культура, яка виходила з українських генетичних духовних джерел, виникла на основі глибоких традицій українського народу. Однак історичні особливості життя Січі визначили й особливості її культури. Втікачі від кріпацтва, національних і релігійних переслідувань прибували туди звідусіль — не тільки з різних регіонів України, а й з усієї Російської імперії, та й інших країн. І кожен вносив щось своє, певні риси мистецтва, особливості культури свого народу. Все це переплавлялося, немов у горнилі, і в результаті склалася самобутня, оригінальна, яскрава, різнобарвна культура, яка впливала на розвиток культури всієї України.

Козацька кухня — це складова побутової культури, яка на жаль привертає не так багато уваги, як живопис чи література, а оточує нас повсякденно. Отже, до кулінарних традицій українських козаків, що мешкали переважно на півдні України, в Придніпров'ї. Популярною їжею на Січі були кашоподібні страви з різних зернових: соломаха, тетеря, щерба, братко. Також часто готувалися й кулеші. Однією з особливостей харчування козаків було незначне споживання печеного хліба, адже борошна не завжди було в достатній кількості. Крім того, випікання хліба вимагало великої кількості людей, значних витрат праці й часу. Основою козацького раціону були різноманітні юшки. Картопля ж з'явилася в раціоні українців набагато пізніше. Отже, бачимо, що переважали крупи й риба. А риби було вдосталь, бо поселення розміщувались біля річок, озер. Рибу з юшки найчастіше діставали й їли окремо, з овочами. Якщо умови були не похідні, і була можливість спокійно пообідати, то рибу, як правило, подавали «на стяблі», тобто на дерев'яній таці з бортиками, щоб юшка не стікала. У юшку іноді додавали товчений часник і нею поливали рибу зверху. Такий рибний соус називався саламур. Козаки довгий час проводили в походах, і тому в нагоді була солонина, в'ялена і сушена риба. Під час походів режим харчування змінювався, а також набір продуктів — в дорогу брали те, що не псувалося. М'яса, молока були мало, бо худобу козаки не тримали, та й городиною не займалися. М'ясо, сметану, молоко добували в походах, або купували у селян. Козацька кухня була простою, економною, але поживною.

Народні козацькі страви згадував у своїй поемі «Енеїда» Іван Котляревський. Деякі страви описав французький інженер Г. Л. де Боплан, який у 1646 р. досліджував Україну. Споживали козаки переважно варену, тушковану і печену їжу, таким чином, виробилися своєрідні смакові

стереотипи й звички. Чумаки, які возили сіль з Криму й Приазов'я, та запорозькі козаки у походах робили у землі або перевозили за собою на двох колесах тимчасову пічечку – кабицю і готували в ній традиційні страви – куліш і кашу, лемішку й галушки. Навіть з упольованої дичини переважно варили юшку, а не смажили її на рожні. Курінним господарством на Січі опікувалися курінний отаман та «окремий кухар з помічниками, невеликими хлопцями, обов'язком яких було приносити воду в курінь і тримати в чистоті казани й посуд». Страву готували у великих мідних або чавунних казанах, які чіпляли за допомогою залізних гаків на кабиці в сінях кожного куреня, і варили тричі на день для всіх козаків куреня. Палкий прихильник запорозького козацтва Д. І. Яворницький писав: «...Козаки вставали до схід сонця, відразу вмивалися холодною джерельною чи річковою водою, далі молилися Богу і за якийсь час після цього сідали за стіл до гарячого сніданку. Час від сніданку до обіду козаки проводили по-різному: хто об'їжджав коня, хто оглядав зброю, хто вправлявся у стрілянні, хто лагодив одяг, хто просто лежав на боці, попахкував люлькою-носогрійкою, розповідаючи про власні подвиги на війні чи слухаючи розповіді інших, або викладав плани нових походів. Рівно о 12 годині курінний кухар вдаряв по казанові, і на цей звук кожен козак поспішав до свого куреня на обід».

Отже, кулінарні традиції – це така ж культурна спадщина нашого народу, як мова, література, мистецтво, це неоціненний здобуток, яким можна пишатися, який не слід забувати. Прадавні національні традиції здорового харчування на території нашого краю пройшли випробування часом. І нашою кухнею ми повинні пишатися, а тим більше – використовувати цінні надбання предків як запоруку здорової нації в майбутньому.