

There are no translations available.

Матеріал підготувала:

Стрілецька М.В.

м. Нікополь, Україна [Біографія](#)

Харчування малоросів або... що їли козаки

Характер харчування "малоросів" обумовлювався не тільки смаками окремої особи, а й її матеріальними статками, релігійністю, частково, особливостями місцевості, де вона мешкала. Загалом же українська кухня відзначалася достатньою різноманітністю. На столах простого люду переважала груба рослинна їжа з городу, ланів, саду, лісу. Це були: столовий буряк, капуста, огірки, цибуля, яблука, груші, ягоди, гриби, горіхи тощо.

Можновладці могли дозволити собі вживати привезені з далеких країн продукти: чай, каву, імбир. А в 1730 році на Україні вже вирощували персик.

Заможні верстви частіше, бідні - рідше (переважно у великі свята) вживали м'ясні страви: тушкованих чи смажених качок, гусей, індиків, різними способами приготовлені свинину, баранину, телятину, конину, м'ясо впольованих звірів тощо. "Головою" ж усьому був смачний духмяний хліб, який не черствів, траплялося, по кілька тижнів.

Пили українці "варенуху", пиво, горілку, "медовуху", всілякі вина, в тому числі й заморські. Останні нерідко надсилалися найвищим посадовим особам Лівобережжя та Слобожанщини з царського двору у вигляді "особливої милості". [Я. Маркович](#) називає такі види спиртних напоїв, що їх він уживав особисто: горілка - проста і подвійна; настоянки та наливки - слив'янка, вишнівка, ганусова, дулівка, полинівка, алембикова, ржона, царгородська, персикова, карбунколова, цинамонова; вина - угорське, волоське, бургонське, кіпрійське, пиво - коропське. І це ще далеко не повний перелік.

У другій половині 30-х років на державному рівні провадилася боротьба за припинення продажу самогону в корчмах. У кінці 60-х років сенат видав окремий указ про заснування в Ніжині "водошного заводу" греком Єфимом Полідором з дозволом тому виготовляти різну горілку "с фруктов и из виноградных ягод".

У домашніх умовах їжа козаків не відрізнялася від їжі селян. Головне, щоб було живильне і смачно.

Запорозькі козаки були невибагливі в їжі. Про них говорили: «Запорозьці як малі діти: дай багато - все з'їдять, дай мало - будуть задоволені».

Найбільш уживаною була риба: варена, копчена, солена, печена. Посполити й рядові козаки часто-густо їли рибу, виловлену в місцевих водоймах (щуку, карася, лина, ляща, сома, плотицю). Старшини, шляхтичі, вище духовництво нерідко ласували осетриною, фореллю, вугрями і т. ін.

У козаків, які довгий час проводили в походах, популярністю користувалася солена, в'ялена і сушена риба. Дніпро, озера і протоки Великого Лугу удосталь годували їх усякою рибою. Шматки червоної риби, наприклад, солили і вживали з хлібом «подібно до шинки». Сушену рибу в походах кришили в різні варива. І ікру з осетрових здобували

спритні козацькі риболови, і жир з потрухів виварювали, який або солили, або вживали ту ж годину в їжу.

Які ж блюда готували з риби запорозькі лугарі? У шані у козаків були різні рибні юшки, які варилися в мідних казанах і для їжі розливалися по «ваганкам» - невеликим дерев'яним коритам. Рідко зварена мука на риб'ячій юшці називалася щербою. Пізніше так стали називати круту юшку з різних видів риб або юшку, заправлену різними крупами. Юшку нерідко їли разом з крутою «тетерею» — пшоняною кашею, до якої під час кипіння додавалося кисле житнє тісто.

Варена риба «шляхетних» порід (осетри, коропа, соми) подавалась окремо або на підстилці з очерету, або ж на «стяблі». За одними відомостями, так називався залізний піднос з шийкою для проціджування юшки, за іншими - «стябло» було просто дошкою з видовбаною серединою, щоб не стікала юшка. Один мандрівник в своїх замітках пояснював, що «варити рибу на стяблі» означало після варива складати її «на образ кліток» в купи, вишиною в коліно. Рибу на підносах - «стяблах» подавали головою до отамана, який з риб'ячої голови і починав трапезу. Іноді варену або печену рибу могли поливати юшкою, в якій товкли часник з сіллю. Така приправа називалася «саламуром», «льоком».

Подруги лугарів знали на риб'ячому м'ясі не гірше за самих досвідчених у цій справі козаків: воно і апетитно «виглядало», і смачно їлось. Якщо короп йшов замість яловичини, то про сома говорили: «Що сомина, що свинина». Є чому і нам у них повчитися.

Побут і система живлення запорозьких козаків дуже точно відображені в поемі «Енеїда» [І.П. Котляревського](#), написаною в 1798 році. Поет зберіг для нас вражаючий точний і докладний опис української народної кухні XVIII століття, на яку ще не вплинула світська кулінарія. Поема, написана в традиціях старого українського бурлеску, висміювала обжерливість і пияцтво деяких запорозьких козаків. Проте, блюда, описані І.П. Котляревським, прості і невитіюваті. Та про це докладніше.

На першому ж привалі козак Еней з друзями приготували обід:

Галушки з салом, куліш і лемішку.

І страву всякую, без мови

У голодний пхали все куток.

Тут з салом галушки лигали

Лемішку і куліш глитали

І брагу кухликом тягли...

Галушки - найдавніше блюдо, що стало одним з символів української кухні. Готували їх з пшеничної і гречаної муки, замішуючи на овочевому відварі, молоці або сироватці круте тісто. Нарізували його на «ремінці» довжиною 1 см. Давали їм полежати, щоб «пов'янули», а потім варили в киплячій підсоленій воді, поки сплинуть. Їли галушки з салом, сметаною або юшкою (бульйоном).

Куліш - простий високоживильний суп, який варили чумаки на привалах, козаки в походах. Він замінював цілий обід. Пшоно, картоплю кидали в кип'яток і варили до готовності, заправляли підсмаженими разом цибулею, салом і зеленню. Куліш, мабуть, одне з небагатьох блюд, яке готують в складних польових або похідних умовах до цих пір.

Лемішку готували так: у казан засипали гречану муку, заварювали кип'ятком, додавали сало, нарізане соломкою, перемішували і запікали. Старовинне блюдо лемішка з часом перетворилося на самі різні крупники, пудинги, гречаники і запіканки.

На одному з бенкетів зголоднілі супутники Енея подали:

Тут їли рознії потрави...
І все з полив'яних мисок,
І самі гарнії приправи
З нових кленових тарілок:
Свинячу голову до хрину
І локшину на переміну
Потім з підлевою індик;
На закуску куліш і кашу
Лемішку, зубці, путрю, квашу
І з маком медовий шулик.

Локшину відварювали, додавали яйця, перемішували і запікали. Готували локшину іноді з сиром, а іноді з м'ясом.

Особливе місце в живленні займали каші. Тому і бенкет у Дідони, влаштований для Енея, не обійшовся без кулешу, каші і зубців (блюдо з ячної крупи).

Кваша - одне з найдавніших слов'янських блюд. Житню муку розводили кип'ятком і охолоджували, додавали гречану муку, ставили на бродіння в тепле місце на 4-5 годин. Потім клали в суміш сушену вишню, варили в печі і охолоджували. Схоже блюдо у наш час вживають в їжу ченці в Гімалаях і Тибеті.

Путря - блюдо з ячменю з солодом. Солод широко використовувався в їжу як підсолоджувач, а також для приготування пива.

Шуліки з медом - солодкі борошняні вироби типу пряників. Робили їх у вигляді кульок із здобного тіста з маком.

Дріжджовий хліб з білої муки запорожці майже не їли, а випікали в золі «**загреби**» - прісні коржі з муки грубого помелу, в якій зберігалися клітковина і вітаміни.

Любили козаки і хмільні напої: мед, наливку, пиво, але більше всього варену, яку [Д.І. Яворницький](#)

описує так: «Суміш горілки, меду, сушених фруктів, переважно родзинок, винограду, груш, яблук, разом звареними з імбиром і іншими в цьому роді прянощами. До цих пір в Чигирині – старій козацькій столиці – є люди, які пам'ятають цей рецепт. Пили культурно. Майже у кожного козака була своя срібна чарка, кришталеві креденці (вид скриньки для зберігання чарок), здобуті в бою або отримані в подарунок за хоробрість».

Суворо дотримувалися християнські пости. За підрахунками істориків, 189 днів в році козаки не вживали продуктів тваринного походження. Крім того, багато хто з них постив, дотримуючись особистих обітниць. У час же походів основу раціону складали сухарі, крупи, мука, сушена риба-тараня і прісна вода. Вживання спиртних напоїв в цей період не допускалося під загрозою страти. У скрутних військових обставинах козаки дозволяли собі вживати в їжу і конину, хоч це заперечувало традиційним церковним звичаям. Крім того, козаки відносилися до свого коня як до бойового товариша і помічника.

Перш ніж сісти за обідній стіл, козаки читали молитву про хліб насущний, потім по знаку отамана куреня, що сидить на чолі столу, неквапливо бралися за їжу.

Коли запорожці відправлялися в похід, то брали з собою декілька горщиків тетері, толокна, тобто круто звареної каші, сушені галушки з салом.

На простоту і стриманість в житті запорожці дивилися, як на одну з найважливіших причин їх непереможності в боротьбі з ворогами. [Корнелій Крюйс](#) в 1824 році писав про запорожців: «Вони зросту середнього, плечисті, статні, міцні, сильні... у сто років козак тільки в силу вбирився».

Зовсім інакше складалося життя козаків-зимівників, що жили в степу по зимовищам. Зимовище – це невеликі хутори, розташовані по берегах річок, по островах, ярах. У кожному було декілька хатин для житла і господарські споруди. Селилися в зимівниках сімейні запорожці, що залишили січову службу, старшини, що віддалялися в степ зі своєю челяддю. У насмішку козаки називали зимівників «гнездюками», «баболюбамі» і «гречкосіями». Чому - неважко здогадатися.

Головним обов'язком так званих «гнездюків», які з'явилися в XVI столітті, було забезпечення їжею січових козаків (до цього вони були на державному постачанні). Зимівники обробляли землю, розводили худобу, влаштовували пасіки і збирали мед, садили сади і городи, полювали на звірів, ловили рибу, вели дрібну торгівлю, промишляли сіллю, містили поштові станції. Якщо ж було потрібно, залишали дружин і йшли на війну. Тому що військових шанували над усе.

Двісті років тому їжа наших предків була набагато простіша, тому і здоровіша. Причому це торкалося і похідного, і повсякденного життя. Після війни в 1773-1775 рр. під проводом Є. Пугачова цариця Катерина вирішила ліквідувати Запорозьку Січ. Козаків оточили, примусили до здачі і зруйнували укріплення. Запорозьке військо було оголошено розбитим. Частина козаків пішла на Дунай, частина їх переселилася на Кубань. Велика частина козаків стала поселенцями і розбрелися по різних куточках

України, Причорномор'я.

Останнього кошового отамана Запорозької Січі [П.І. Калнишевського](#) цариця Катерина заслала в найсуворішу північну в'язницю - на Соловки. У край важких умовах, в крихітній підбрустверній келії (земляна яма, накрита колодами), він дожив до 113 років.

Так закінчилася ціла епоха в історії, зробивши значний вплив на українську систему живлення. Цій системі, як і системі живлення кожного народу, властиві своєрідні звичаї, пов'язані з приготуванням повсякденних і ритуальних блюд, харчові заборони, обмеження і переваги, певні смакові стереотипи. Їх коріння найчастіше криється глибоко і нерозривно пов'язані не тільки з історією нашого народу і рідного краю, але і з кліматичними умовами, та і в нас самих, адже ми нащадки тих самих вільних козаків.

Джерела:

1. www.exlibris.org.ua
2. www.panterra.com.ua

На нашому сайті Ви можете дізнатися більше про козацтво:

- [Козацтво](#)
- [Козацька доба](#)

[У разі використання матеріалів цього сайту активне посилання на сайт обов'язкове](#)