

ПРОБЛЕМА ПРОДОВОЛЬЧОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ АРМІЙ, ЯК ФАКТОР РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

АКТУАЛЬНІСТЬ: Проблема продовольчого забезпечення є однією з п'яти головних викликів людству у ХХІ ст. сформульованих ООН. З загостренням збройних конфліктів у світі загалом та в Україні зокрема знову постало питання продовольчого забезпечення армій.

МЕТА: Проаналізувати світовий досвід розвитку харчових технологій у безпосередньому зв'язку з продовольчим забезпеченням армій.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ ДОСЛІДЖЕННЯ. Їжа, як основна біологічна потреба, протягом всієї історії перебувала у центрі уваги людства. Зброя з'явилась для добування їжі і цілком вірогідно, що перший збройний конфлікт відбувся за харчові ресурси. Неолітична революція, завдяки якій утворився надлишок продуктів, породила необхідність в їх охороні. Тобто з'явилась армія, яку необхідно було годувати. Розширення і зміцнення військових структур з часом виділило в окрему нішу їх продовольче забезпечення[6].

За часів стародавньої Греції ще не було вироблено єдиних стратегій. Так у Давній Спарті навіть заохочувалось добування молодими воїнами харчування крадіжкою. Найкращим способом виховати жорстокість були різного роду харчові обмеження та засвоєна звичка їсти що завгодно і де завгодно і будь-якому вигляді. Простий грецький воїн практично був вегетаріанцем. Існують прямі свідчення, що грецькі воїни несли з собою сухий пайок на два-сім днів: прісні хлібці, сушені фрукти і борошно, оливки, трохи оливкової олії і сиру, флягу вина, розбавленого водою. Мінімум місця і ваги, – власне ці ж вимоги висуваються і до сучасних сухпайків. На стоянках додавалися варені каші і сушені риба та м'ясо [8]. Останні очевидно були виготовлені спеціально для потреб солдатів, оскільки при осілому способі життя на Грецьких островах, оточених морем, з розвиненим дрібним скотарством такої необхідності не було. Енергетична цінність харчового раціону давніх греків у середньому була 2359,8 ккал [7], що, очевидно, було недостатньо.

Зі Стародавньої Греції було запозичено і творчо збагачено вже в античному Римі безліч рецептів ковбасних виробів тривалого холодного копчення з підсушуванням для забезпечення їх довшої придатності. Останнє мало особливе значення в постачанні стійким в зберіганні м'ясним продовольством віддалених римських гарнізонів. Цей же фактор спонукав римлян розробляти нові та удосконалювати вже відомі способи тривалого збереження продуктів. Так для засолювання овочів (практично тих самих, що і сьогодні, окрім помідорів) використовували оцет або суміш розсолу і оцту (2/3 оцту), з додаванням таких приправ як сушений кріп і фенхель, перець. Іноді овочі консервували в оцті, змішаному з медом або гірчицею. Фрукти, окрім відомого вже висушування, засипалися сіном або піском і

зберігалися в темних коморах. Цілі або розрізані фрукти консервувалися в посудинах з медом, у виноградних морсах або у вині[1; 3].

Рибу також сушили, коптили, в бочках засолювали тунця, сардини, морського карася, макрель, морського їжака. М'ясо, загорнуте в солому і тканину, зберігали в прохолодному місці; також висушували на сонці або коптили в закритому приміщенні. Римляни засолювали свинину, козлятину, оленину, баранину, яловичину, були великими умільцями в приготуванні різних видів свинячого сала, окостів і копченостей, які обов'язково входили в раціон легіонерів. Давньоримські легіонери варили з цією свининою свої супи, що дозволяло уникати отруєнь навіть при деякій зіпсованості цих продуктів[3, 97]. Вірогідно раціон римських легіонерів був схожий з раціоном солдатів і матросів європейських армій XVI–XVIII ст. Перший документ, що стосується харчування британських моряків від 1570 року, передбачає щоденно видавати 983 грами твердої їжі (печиво, бекон, в'ялена риба, горох, вершкове масло, сир) і 4.5 літри пива, що становить 5460 ккал [8].

Окрім розвитку харчових технологій грецькі та римські воїни сприяли їх розповсюдженню. Так завдяки воїнам Олександра Македонського, після Індійського походу в 327 р. до н.е. Європа познайомилась з цукром, а римські легіонери стали засновниками французького виноробства[1, 162]. Вони ж, тривалий час постійно перебуваючи на території Криму, завезли свої сорти капусти, буряка та інших овочевих культур. Таким чином перші борщі на наших землях були зварені римськими солдатами[7].

Черговий сплеск харчових технологій стався за правління Наполеона Бонапарта, який оголосив конкурс, призначивши значну грошову винагороду за винайдення ефективного способу зберігання харчових продуктів. У 1795 р. паризький кухар Ніколя Франсуа Аппер вирішив дане завдання. Він запропонував технологію подвійного підігріву їжі – апперацію, що на сьогодні більше відома від назвою пастеризація. Цей винахід одразу був поставлений на промисловий потік для наполеонівської армії. Спочатку використовувався виключно скляний посуд. Та згодом технологію виробництва вдосконалив англієць Пітер Дюран. У 1810 р. він отримав патент на використання заліза і олова при виготовленні тари для консервування харчових продуктів. З'явилися металеві консервні банки. Спочатку вони були дуже важкі, швидко покривалися іржею, але все ж у військових походах були більш надійні, ніж скляні. Однак виникла неочікувана проблема – їх дуже було складно відкрити, а створили спеціальний консервний ніж тільки у 1860 р. в США[4, 75; 1, 258].

Принципово новим напрямком у харчових технологіях стало створення в 1856 р. для потреб армії Юстусом Лібіхом бульйонних кубиків, що стали широко популярні завдяки

Юліусу Маггі[4, 73]. Це започаткувало цілу індустрію харчових концентратів, які широко використовувались під час Першої та Другої Світових війн. На сьогодні в Україні розробка сучасних сухпайків для потреб армії є пріоритетним напрямком харчової науки[5, 43-44].

ВИСНОВКИ: Армія, утворившись, в першу чергу для охорони та забезпечення доступу до харчових ресурсів стала потужним їх споживачем. Потреба продовольчого забезпечення армій, зважаючи на специфіку їх діяльності у найбільш милітаризованих суспільствах спонукала до розвитку новітніх харчових технологій. Їх розвиток пройшов шлях від накопичення емпіричного досвіду до наукових розробок та державних стратегій.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Pilcher, Jeffrey M., ed. The Oxford handbook of food history. – NY.; Oxford University Press, 2012. – 507 p.
2. Junkelmann M. Panis Militaris (Kulturgeschichte Der Antiken Welt) Die Ernährung Des Romischen Soldaten Oder Der Grundstoff Der Macht / M. Junkelmann. – Hardcover: Hardcover Book, 1997. – 254 p.
3. Колобов А.В. Римские легионы вне полей сражений / А.В.Колобов, научный редактор И.Л. Маяк. – Пермь: Издательство Пермского университета, 1999. – 133 с.
4. Левицька, Н. М., Синявська Л. І. Розвиток світової та вітчизняної харчової науки у ХІХ–на початку ХХ ст.: історичний аспект //Вісник Черкаського університету. Серія: Історичні науки 29 (2015) – С. 71-80.
5. Ніколайчук І. Інноваційний сухпайок //Віче 1 (2015). – С. 42-45.
6. Даймонд Дж. Зброя, мікроби і харч: Витоки нерівностей між народами /Дж. Даймонд; пер. з англ. та наук. ред. Цимбал Т. – К.: Ніка-Центр, 2012. – 488 с., [32] с іл.: іл.
7. Смоляр, В. І. Харчування в античну епоху [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.medved.kiev.ua/arh_nutr/art_2007/n07_3_8.Htm.
8. Фор П. Повседневная жизнь армии Александра Македонского [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://flibusta.is/b/229875>