

УДК 613.2 : 711.455(477)«192/193»

ВПРОВАДЖЕННЯ ЛІКУВАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ НА УКРАЇНСЬКИХ КУРОРТАХ (20-30-ті рр. ХХ ст.)

Л.П.Товкун

кандидат історичних наук, доцент,

*ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет
імені Григорія Сковороди»*

Статтю присвячено питанням упровадження лікувального харчування на курортах України у 20-30-их рр. ХХ ст. Завдяки поступовому введенню в практику досягнень українських науковців із питань гігієни харчування та лікувального харчування курортних хворих і проведеним заходам, до 40-х років ХХ ст. на курортах України впроваджено лікувальне харчування. Для досягнення цієї мети в Україні підготовлено кадри дієтлікарів, дієтсестер і кваліфікованих кулінарів щодо питань лікувальної кулінарії.

Ця розвідка є складовою частиною відтворення єдиної картини розвитку гігієни харчування в Україні у зазначений період.

Ключові слова: *лікувальне харчування, вчені-гігієністи, курорти, Київський інститут харчування, III Всесоюзний курортний з'їзд.*

В Україні після воєнно-революційних катаклізмів і голоду 1921-1923 рр. постало питання щодо наукового вивчення ролі структури харчування взагалі, а також лікувального харчування зокрема, і його впливу на процеси життєдіяльності людини. Особливо актуальними були дослідження щодо впливу лікувального харчування на підвищення працездатності робітників, лікування та профілактику професійних захворювань і травм.

Дослідження внеску учених-гігієністів і дієтологів у розвиток лікувального харчування, створення спеціальних відділів, лабораторій при інститутах харчування чи санітарно-бактеріологічних інститутах, впровадження лікувального харчування на курортах України у 20-30-ті рр. ХХ ст. дозволить відтворити єдину картину розвитку гігієни харчування в Україні у зазначений період.

Окремі аспекти окресленої проблеми висвітлювались у працях радянських і сучасних науковців. Наприклад, у статтях Б.Л.Гордіна [2-3] і доробках О.О.Грандо [4,105-111] та Я.Ганіткевича, з-поміж інших питань розвитку гігієни в Україні, подано дані про гігієну харчування [1]. Відомості про стан лікувального харчування на курортах України за перше десятиріччя їх роботи знаходимо в статті В. Х. Оксюзова [5]. Таким чином, впровадження лікувального харчування на українських курортах у 20-30-ті рр. ХХ ст. не було предметом окремого дослідження.

Мета статті – на основі доступних джерел здійснити аналіз впровадження лікувального харчування на українських курортах у 20-30-ті рр. ХХ ст. і з'ясувати внесок вітчизняних учених-гігієністів і дієтологів.

Лікувальне харчування будується на основі даних із фізіології, біохімії та гігієни харчування, зокрема знань про роль окремих харчових речовин і продуктів, значенні збалансованості та режиму харчування. Робота щодо забезпечення лікувального харчування спирається на уявлення про причини, механізми і форми перебігу різних захворювань, про особливості травлення та обміну речовин у здорової і хворої людини. Особливе значення має знання лікувальних дієт, технології приготування дієтичних страв та організаційних питань дієтології [13].

У 20-их р. ХХ ст. дослідження питань лікувального харчування проводилися на відповідних теоретичних і клінічних кафедрах медичних і санітарно-бактеріологічних інститутів України і тільки згодом до цієї роботи приєдналися науково-дослідні інститути харчування.

В Україні науково-дослідну роботу щодо біохімії харчування та вивчення вітамінів почали О.В.Палладін і Л.А.Черкес. Це стало початком розвитку лікувального харчування в нашій країні. Так, професор О.В.Палладін у книзі «Основи живлення», а саме в останньому її перевиданні 1925 р. українською мовою зробив низку конкретних поправок і доповнень згідно з наявними на початку ХХ ст. уявленнями про фізіологію та біохімію харчування. В Одесі професор Л.А.Черкес у 1929 р. опублікував велику монографію «Вітаміни та авітамінози» [6].

Таким чином, за результатами досліджень зроблено перші кроки щодо з'ясування ролі вітамінів у харчуванні людини. Це було особливо актуальним у 20-ті роки минулого століття, коли внаслідок революції і громадянської війни харчування людей було вкрай обмеженим.

Під керівництвом професора Ф.Г.Яновського та його безпосередньою участю розроблено наукові основи лікувального харчування при нефритах [11]. Цьому питанню також присвячені роботи А.М.Зюкова та В.М.Михайлова. Дослідження М.Д.Стражеско про виразкову хворобу, про коліти, В.М.Іванова про періодичну діяльність порожнього шлунка поза травленням, праці з питань фізіології та патології печінки й інші дослідження збагатили теорію та практику лікувального харчування того часу.

Із 1937 р. під керівництвом М.М.Губергрица розпочав свою діяльність клініко-експериментальний відділ Київського інституту харчування. Цей відділ мав клініку на 60 ліжок, експериментальну кухню лікувального харчування, лабораторію біохімії та лабораторію синтезу лікувальних препаратів. У клінічній практиці зібрано значну кількість даних про можливість змінювати перебіг патологічних процесів, впливати на регуляторні механізми і реактивну здатність організму шляхом застосування різних харчових режимів [3].

Результати наукових досліджень та їх втілення у практику щодо харчування хворих все більше підкреслювали необхідність раціональної організації харчування та широкого застосування дієтотерапії на українських курортах.

У 1922 р. відбувся III Всесоюзний курортний з'їзд. На ньому виступив професор М.І.Певзнер із доповіддю «Про дієтичне лікування на курортах». За його словами «...лікувальне харчування – це обов'язковий метод комплексної терапії. Харчування хворого є тим самим основним фоном, на якому потрібно застосовувати інші терапевтичні фактори. Там, де відсутнє лікувальне харчування, відсутнє і раціональне лікування...» [13]. Враховуючи значні труднощі для впровадження на курортах лікувального харчування за принципом індивідуальної дієтотерапії, доповідач запропонував загальну схему дієтичного харчування (з восьми лікувальних дієт) окремих груп хворих за видом їх захворювань. Після цього з'їзду лікувальне харчування почало швидко впроваджуватись у практику українських курортів [1].

Отже, на українських курортах лікувальне харчування було визнане необхідним і обов'язковим фактором комплексного курортного лікування. Проте було багато недоліків, насамперед, – це недостатня дієтологічна грамотність курортних лікарів і дієтсестер, а також відсутність підготовлених кулінарів із лікувального харчування.

У 1925 р. Одеське бальнеологічне товариство затвердило запропоновану Д.Б.Маршалковичем схему з семи дієт, розроблену відповідно до місцевих умов і контингенту хворих одеських курортів. У 1926 р. наукова рада лікарів Бердянського курорту схвалила схему з чотирьох дієт, запропоновану В.Х.Оксюзовим для організації харчування всіх категорій хворих, які лікувалися на українських грязьових курортах. Специфічні схеми дієт були розроблені й на інших курортах і в санаторіях. Проте всі ці

схеми дієт були недостатньо науково обґрунтовані та важкі для застосування їх на практиці [3, 570].

Лікувальні заклади вводили у практику дієти А.І.Яроцького та М.І.Певзнера при лікуванні певних захворювань. М.І.Ліфшиц у книзі «Дієтичні схеми» описав численні дієти для застосування їх в умовах диспансерного обслуговування. Все ширше здійснювалися дослідження щодо вивчення впливу різноманітного якісного харчування на функцію органів, тканин, систем організму [3].

Сирно-молочна дієта А.І.Яроцького виявилася неповноцінною за хімічним складом, тому призначалася на дуже короткий термін (1-2 дні). При дотриманні цієї дієти в раціоні різко обмежуються солі натрію, що призводить до сильного сечогінному ефекту [12].

Найбільшою популярністю на українських курортах користувалася схема дієт М.І.Певзнера. Це пов'язано з тим, що схема, яка спочатку складалася з 8 дієт, була розроблена з більшою методичністю, ніж інші схеми. Зокрема, вона забезпечувала індивідуальність лікувального харчування для людей із різними захворюваннями. Кожна дієта називається столом і має свій номер. Деякі дієти мають кілька варіантів, які позначають буквами в номері основної дієти. Особливу групу дієт складають нульові (або хірургічні) дієти, а також спеціальні розвантажувальні дієти. Із часом ця схема дієт уточнювалася на підставі найновіших даних тогочасної дієтотерапії та зауважень лікарів, які застосовували її у курортній практиці. Саме ця схема, вже з 15 дієт, у 1950 р. була затверджена Міністерством охорони здоров'я СРСР як обов'язкова для всіх лікувально-профілактичних закладів всієї країни.

Однак, за словами В.Х.Оксюзова, станом на 1928 р. серед хворих, які лікувалися на той час на українських «грязьових» курортах Одеси, Слав'янська, Бердянська та Голої Пристані, не менше ніж 80 % мали в тій чи іншій мірі виражені порушення обміну речовин, і отже, насамперед, мали потребу в раціонально організованому харчуванні. Проте курортні лікарі, призначаючи хворим грязьові та рапні ванни, електротерапевтичні та інші процедури, не приділяли ще потрібної уваги питанням харчування [5].

Цей факт пов'язаний із тим, що серед курортних лікарів того часу мало хто був обізнаний із дієтотерапією. Відчувалася велика нестача у кваліфікованих поварах із підготовкою їх у галузі раціональної та лікувальної кулінарії. Також неналежним чином було організоване продовольче постачання курортів того часу. Для підвищення знань курортних лікарів у галузі організації лікувального харчування і дієтотерапії, а також для підготовки дієтсестер і кулінарів почали організовуватися курси дієтологів при Центральній курортній клініці.

Все це сприяло збільшенню кількості санітарно-харчових лікарів і спеціалістів у галузі дієтичного харчування завдяки відкриттю у медичних інститутах України санітарно-гігієнічних факультетів [7-10]. Так, в Україні у 1928 р. налічувалося лише 28 таких спеціалістів, а в 1932 р. – 145. З'явилися також кадри спеціалістів із дієтичного харчування. Наприклад, якщо у 1929 р. було лише 2 дієтлікаря, то в 1932 р. – 106. Дієтсестер у 1929 р. не було взагалі, а в 1932 р. – 250 [4, 106].

Курортні хворі та лікарі того часу припускалися великої помилки, коли вважали збільшення ваги тіла дуже істотним показником успішності проведеного на курорті лікування. У зв'язку з цим надмірна увага приділялася кількості їжі, калорійності її добового раціону і недооцінювалося значення її якості, тобто вмісту в ній необхідних речовин, у тому числі мінеральних солей і вітамінів.

Згодом покращення економічного становища в країні дало змогу створити сприятливі умови для поліпшення курортного обслуговування хворих, зокрема організації лікувального харчування та пропаганди основ лікувального харчування серед хворих.

На початку 30-х років ХХ ст. у постановці проблеми харчування почався докорінний перегляд концепцій відповідно до основних принципів фізіологічного вчення

І.П.Павлова та його наукової школи – цілісності організму, єдності його з навколишнім середовищем при провідній ролі центральної нервової системи.

Так, замість пов'язаних із клітинною теорією Вірхова, все більшого значення почав набувати напрям, за яким при будь-якому захворюванні необхідно лікувати організм у цілому шляхом відповідних впливів на його обмін, реактивну здатність, центральну нервову систему. У цей час вітчизняними і зарубіжними науковцями було встановлено, що характер харчових речовин, який є основою фізико-хімічних процесів, котрі відбуваються в організмі та становлять у своїй сукупності його обмін речовин, впливає на цей обмін, на хімізм тканин і клітин організму, на його нейрон-гуморальні механізми, на кору головного мозку і на силу прояву умовних і безумовних рефлексів.

Відтоді розпочалися багатолітні шукання побудови таких харчових режимів і раціонів, якими можна впливати на загальний стан організму, на основні патогенетичні механізми захворювань. Завдяки тогочасним новим досягненням фізіології, біохімії та інших наук ще більше з'ясувалася роль лікувального харчування як фактора зовнішнього середовища, що має велике профілактичне і лікувальне значення. У цій галузі визначена низка теоретичних і практичних завдань, які стали предметом активного розроблення науковцями науково-дослідних інститутів харчування в Одесі, Харкові, Києві та Донецьку. Результати цих наукових досліджень значно збагатили науку в галузі гігієни харчування загалом і лікувального харчування зокрема, що знайшло своє підтвердження на III Всеукраїнському з'їзді терапевтів у 1931 р. [3, 571].

Для розвитку лікувального харчування на курортах України певне значення мала робота відкритих на одеських курортах чотирьох відділень для шлунково-кишкових хворих у: Відраді (з 1925 р.), Куяльнику (з 1927 р.), Лермонтовському курорті (з 1930 р.), санаторії № 3 Аркадії (з 1931 р.). Так, за даними, що були повідомлені на українській конференції з лікувального харчування, що відбулася в 1933 р., ефективність лікувального харчування при виразковій хворобі і гастритах становила у 70 % випадків, а при хворобах печінки – у 80 % випадків [4].

Велике значення відіграли організовані у 30-х роках ХХ ст. при Українському науково-дослідному інституті курортології і бальнеології (Одеса) кабінет лікувального харчування і відділ підготовки кадрів. Кабінет лікувального харчування під керівництвом професора Д.Б.Маршалковича здійснював науково-методичну роботу з організації лікувального харчування на курортах УРСР, брав участь у підготовці кадрів для системи харчування, складав і видавав методичні матеріали щодо організації лікувального харчування [3, 572].

Таким чином, завдяки поступовому впровадженню в практику досягнень українських науковців із питань гігієни харчування та лікувального харчування курортних хворих і проведеним заходам, до 40-х років ХХ ст. на курортах України впроваджено лікувальне харчування. Для досягнення цієї мети в Україні підготовлено кадри дієтлікарів, дієтсестер і кваліфікованих кулінарів щодо питань лікувальної кулінарії.

1. Ганіткевич Я. Історія української медицини в датах та іменах / Я. Ганіткевич. – Львів, 2004. – С. 162.
2. Гордін Б. Л. Пути развития гигиены питания в УССР за 40 лет / Б.Л. Гордін // Вопросы питания. – 1957. – № 6. – С. 4.
3. Гордін Б. Л. Развитие гигиены харчування в УРСР / Б. Л. Гордін // Досягнення охорони здоров'я в Українській РСР / Під ред. Л. П. Шупика. – К. : Державне медичне видавництво УРСР, 1958. – С. 554-577.
4. Грандо А. А. Развитие гигиены в Украинской ССР / А. А. Грандо. – К. : Здоров'я, 1975. – 198 с.

5. Оксюзов В. Х. До питань про раціоналізацію харчування на українських курортах / В. Х. Оксюзов // *Врачебное дело.* – 1928. – № 5. – С. 14–16.
6. Палладін А. В. Основи живлення / А. В. Палладін. – Х. : Держвидав України, 1919. – 202 с.
7. Товкун Л. П. Внесок учених-гігієністів Дніпропетровського медичного інституту в розвиток гігієни як науки та предмету викладання в Україні в міжвоєнний період (1922-1941 рр.) / Л. П. Товкун // *Питання сучасної науки і освіти: Матеріали XI Міжнародної наукової Інтернет-конференції 14-16 липня 2015 року: зб. наук. праць.* – К., 2015. – С. 123-131.
8. Товкун Л. П. Внесок учених-гігієністів Одеського медичного інституту в розвиток гігієни в Україні (1921-1941 рр.) / Л. П. Товкун // *Краєзнавство.* – 2015. – № 1/2 (90/91). – С. 213-216.
9. Товкун Л. П. Розвиток гігієни у вищих медичних закладах Харкова (1920-1930-ті рр.) / Л. П. Товкун // *Етнічна історія народів Європи: Збірник наукових праць.* Випуск 44. – К., 2014. – С. 139–144.
10. Товкун Л. П. Розвиток гігієнічної освіти і науки в Київському медичному інституті (1920-1941 рр.) / Л. П. Товкун // *Переяславський літопис: зб. наук. статей.* Вип. 6. / [ред. колегія: Коцур В. П. (голов. ред.) та ін.] – Переяслав-Хмельницький, 2014. – С. 259-267.
11. Яновский Ф. Г. Диагностика заболеваний почек в связи с их патологией / Ф. Г. Яновский. – К., 1927. – 68 с.
12. http://health-of-the-woman.ru/pitanie/dieta_Yarotskogo.html
13. <http://valeologija.ru/knigi/aspekti-polnocennogo-pitaniya-petrov/lechebnoe-pitanie>

Товкун Л. П. Внедрение лечебного питания на украинских курортах (20-30-ые гг. XX в.).

Статья посвящена вопросам внедрения лечебного питания на курортах Украины в 20-30-ых гг. XX в. Благодаря постепенному введению в практику достижений украинских ученых по вопросам гигиены питания и лечебного питания курортных больных и проведенным мероприятиям, к 40-м годам XX в. на курортах Украины внедрено лечебное питание. Для достижения этой цели в Украине были подготовлено кадры диетврачей, диетсестер и квалифицированных кулинаров в вопросах лечебной кулинарии.

Это исследование является составной частью воспроизведения единой картины развития гигиены питания в Украине в указанный период.

Ключевые слова: лечебное питание, ученые-гигиенисты, курорты, Киевский институт питания, III Всесоюзный курортный съезд.

Tovkun L.P. The Introduction of Clinical Nutrition at Ukrainian resorts (the 1920s - 1930s).

The article is devoted to the introduction of therapeutic food at the resorts of Ukraine in the 1920s - 1930s. With the gradual introduction of Ukrainian scientists' achievements on issues of food hygiene and clinical nutrition of patients and resort organized events, in the 1940s health food was introduced at Ukrainian resorts. To achieve this goal a staff of dietitians, nurse-dietitians and skilled chefs in matters of healing cooking was trained in Ukraine.

This investigation is a part of reproducing unified picture of the development of food hygiene in Ukraine in the given period.

Key words: clinical nutrition, scientists-hygienists, resorts, Kyiv Institute of Nutrition, the Third All-Union Resort Congress.