Борщ і культура 2

Переклад заміток в'язня сумління історика-кулінара Павла Сюткіна.

Доброму козакові борщ — здорово, а німець помре

Посилання на оригінальну замітку в ЖЖ.

> *Коли кінчався один борщ, подавали другий іншого сорту. І скількох сортів бували борщі – то аж дивно! Борщ з яловичиною; борщ з гускою, пресито вигодованою; борщ з свининою; борщ Собеського (що був у Польщі королем); борщ Скоропадського (гетьмана України).*

"Пан Халявський" Григорія Квітки-Основ'яненка у перекладі Бориса Антоненка-Давидовича.

Безсмертний "Пан Халявський", написаний іще в 1839-40-х роках роман українського класика Григорія Федоровича Квітки-Основ'яненка, — це справжнісенький гімн борщу.

> *Знову повинен зробити вчене зауваження: з історії нашої відомо, що сі особи самі склали особливого роду борщі і вдячні нащадки дали сим стравам імена винахідників. Рибний борщ печерський, бікус, борщ з годованою качкою… Та я вже й не пригадаю всіх назв борщів, які, бувало, подають!*

Але що таке справжній козацький борщ? Відповідь на це *[питання]* дає Євген Гребінка (1812-1848), український поет і прозаїк.

> *Полковник дуже любив здоровий борщ з рибою. Для нас, звиклих до легких страв французької кухні, здоровий борщ видасться міфом, як Гостомисл або голова медузи стародавніх; багато хто не повірить в існування здорового борщу; але й тепер ще є старі люди, які пам'ятають цю страву, що була ласощами, втіхою відчайдушних гультяїв-гастрономів, які вихвалялися своєю залізною натурою. Цей борщ почав готувати Гадюка для полудня тут-таки в полковниковій спальні.*

"Чайковський" Євгена Гребінки у перекладі Діодора Бобиря.

> *Він узяв живого коропа й без ножа, власними нігтями очистив його й зняв луску, на невимовну втіху полковника, який, дивлячись на цю операцію, кілька разів повторював: «Добре, Гадюко! Як вовк порається! Добрячі нігті! Отак його! По-похідному...» Обчистивши коропа, Гадюка поклав його в мідну нелуджену каструлю, влив туди пляшку міцного оцту, додав жменю крупного перцю, солі, кілька цибулин і щільно накрив каструлю кришкою, потім приніс конфорку, виріб хитрого німця Герцика, запалив спирт і поставив на нього каструлю. [...]*
> *— Чудовий буде борщ! — сказав полковник, нюхаючи інколи пару, що вилітала тонким струменем з-під кришки.*
> *[...]*
> *— Ху! Яка штука! В роті вогнем палить, — говорив полковник, куштуючи ложкою з каструлі борщ, — козацька страва! У горлі наче віником мете; здоровий борщ!.. Я гадаю, коняка не з'їсть цього борщу?*
> *— Я гадаю, лопне.*

— Достеменно лопне. Сама тільки людина здоровша за неї, через те вона, людина, всьому голова.
— І людина не кожна. Доброму козакові, лицареві воно здорово, а німець помре.

[...]

Російський борщ

Посилання на оригінальну замітку в ЖЖ.

Ось яка дивовижа: вираз “запросити на чудовий борщ” викликав у сучасників Катерини II страх і трепіт. Значить, вони щось знали про цей суп! Втім, знання це було дуже специфічним. Хоч і було безсумнівним продовженням батьківських *[прим. пер.: радше патріархальних]* традицій.

Допити “особливо небезпечних” державних злочинців у кінці царювання Катерини II проводив звичайно начальник Таємної експедиції, тайний радник і довірена особа імператриці Степан Іванович Шешковський — колись дрібний чиновник, який у 1770-х роках несподівано піднісся до вершин слідчої влади. Людей невеликих звань і заслуг Шешковський перекидав своїм підлеглим. Сам же здійснював дізнання у людей іменитих. Саме він проводив допити Миколи Новикова та Олександра Радищева.



Головним його прийомом було заманювання жертви на задушевну розмову, дружню бесіду дворянина з дворянином. А коли співрозмовник відтане, розслабиться, тоді його запрошували на “чудовий борщ”, тобто на випитування на муках *[прим. пер.: саме цей вираз є відповідником російського “допрос с пристрастием”]*. Примочу форми такого випитування були вельми “вишукані”. Наприклад, бильця крісла, на якому сидів “гість”, раптом хапали його, і людина вже не могла звільнитися й завадити потаємній екзекуції. За ознакою Шешковського крісло спускали у ляду у підлозі. Над підлогою лишалась тільки голова, а решта тіла висіла унизу, де крісло знімали, тіло роздягали й нещадно сікли. Причім виконавці не бачили, кого саме вони батожать. Потім людину приводили до колишнього ладу й разом із кріслом підіймали над підлогою.

Такі були “борщі” у той дивний час російської історії. До речі, любов до такого штибу хитромудрих механізмів поширилась і на застілля.

Як відомо, підлогу зали павільйону “Ермітажу” у Петергофі зроблено з чудового візерунчастого паркету. По вечорах там збирались вирядженi придворні для танців і бесід. Коли ж наставав час вечері, то з-під підлоги підіймались столи. Страви на серединах столів перемінялись, як роблять чарівні перетворення у театрах, а кожен гість міг замовити будь-яку

страву з заявлених, написавши назву на грифельній таці з-під тарілки і подзвонивши.



На нижньому поверсі поралися лакеї, що поспішали отримати з кухні й підняти необхідну страву. Тут, звісно, були необхідні досвід і відмінний вишкіл, щоб не вихолодити страву по дорозі з кухні. Зберігся переказ, що перелік наїдків на кухні був дуже великим. Лише Суворов зумів влаштувати переполох і збентежити хвалькувату імператрицю, замовивши “неймовірні” страви, а саме: солдатські щі та кашу.

Улюблений борщ Шевченка: з карасями

Посилання на оригінальну замітку в ЖЖ.



Пісний борщ зі смаженими карасями — майже забута сьогодні страва. Він побутує у багатьох регіонах Росії. Одначе насамперед страва ця є характерною для козацької кухні. Просто козаки жили не обов'язково на Півдні *[Прим. пер.: схоже, що автор не зараховує Саратів до Півдня Росії]*.

До прикладу, у кухні хоперських козаків (річка Хопер у Саратівській області) для нього *[Прим. пер.: для борщу]* рибу попередньо обсмажували й кидали її у вже готовий суп. А на Вкраїні було прийнято варити борщ із сушених карасів. Тарас Шевченко у "Кобзарі" згадує "борщ із сухими карасями, його так геніально варять мої земляки".

> *Старий дядько, корінний полтавець, пам'ятав усі найдрібніші звичаї рідної гостинності і, виголосивши відому фразу «по сій мові, будьмо здорові!», випив спершу сам чарку настоянки, а потім запропонував гостеві. Це дуже сподобалось останньому, і він, беручи чарку, проговорив свою звичайну примовку:*
> *— Як то ті п'яниці п'ють оцю погань, нехай уже ми люди привичні.*
> *Та коли Тарас Григорович з'їв кілька ложок борщу, він не втерпів, щоб не признатися: якщо він і їв подібний борщ, то, певно, дуже давно, хоча навряд чи коли й доводилося куштувати. Борщ цей був з сухими карасями, із свіжою капустою і якимись особливими приправами.*

"Спомини про Т. Г. Шевченка" О. С. Афанасьєва-Чужбинського.

Класик російської гастрономії Катерина Авдєєва наводить такий рецепт 1840-х років:

> *Борщ. Нашинкуй білу капусту, буряк, моркву, різного коріння, цибулю, підсмаж усе це на маковій олії. Поклади трохи борошна, залий рибним бульйоном, прокип'яти, заправ кислими щами, поклади лавровий лист. Потім вичисти й випатрай карасів, промий у холодній воді, надріж кожного впоперек, посоли, присип перцем, виваляй у борошні, обсмаж у маковій олії. Хвилин за 10 перед тим, як подати на стіл, кинь смажених карасів у борщ.*

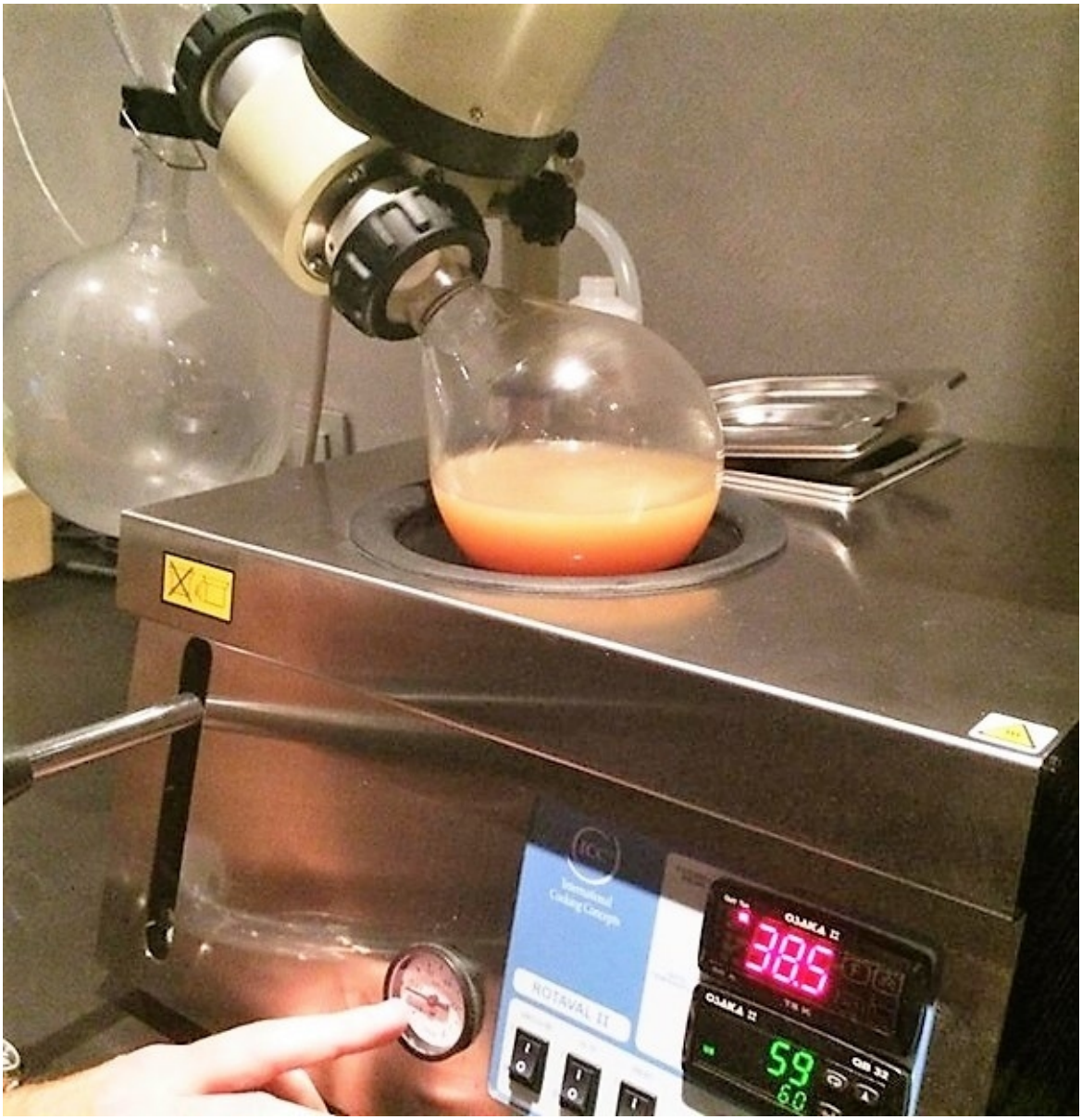
[Прим. пер.: переклад з російської мій].

> *У річці водилися найсмачніші карасі – золотаві з червоними плавцями. У нашому дворі всі*

варили пісний борщ зі смаженими карасями – неймовірно смачно!

– Згадує своє дитинство у Саратівській області Ольга Сюткіна.

Нове прочитання старовинної страви вдалось *[зробити]* сучасному московському кухарю Володимиру Мухіну. Колись я розповідав, що при ресторані “White Rabbit” ним створена ціла Лабораторія російської кухні. Причім це не просто зухвала назва. Приміщення лабораторії дійсно позаставлено блискучими металевими приладами та скляними колбами, у яких створюють новий російський смак із традиційних продуктів.



Один із цих приладів – “ротаваль” *[Прим. пер.: роторний випарник марки Rotaval]* – агрегат, який дозволяє робити дистилят. На наших очах шеф робить такий дистилят із бульйону на смажених карасях. Температура у колбі близько 60°C, але за рахунок низького тиску відбувається випаровування. І внаслідок того наприкінці процесу стається конденсація прозорої рідини (практично води), яка проте зберігає запах і смак вихідного бульйону зі смаженої риби. У першій колбі ж лишається дивовижної текстури (мов гель) концентрат бульйону. Початково ці прилади використовували у медицині. Першими у кулінарії їх застосували брати *[Хоан, Хосеп і Хорді]* Роки. *[…]*

Улюблений борщ Чехова: таганрізький

Посилання на оригінальну замітку в ЖЖ.

Таганрізький борщ – винятковий витвір південноросійської кухні *[Прим. пер.: насправді української кухні, а цей борщ побутує і на Донбасі]*. Це шедевр, не скуштувавши який, ви не зрозумієте всього значення слова борщ. Який, як виявляється, може бути і без буряка.

> *Я радий за Таганріг… Там мої тітоньки печуть пресмачні пироги. А тамтешні борщі й соуси — це суцільне блаженство.*

— писав А. П. Чехов у 1897 році.

> *Перспектива малоросійського борщу з помідорами викликала в ньому таганрізькі враження, про котрі він завжди любив поговорити,*

– згадував про зустрічі з Чеховим його біограф журналіст Петро Сергєєнко.

У чому ж його відмінність? По-перше, жодного буряка. Пояснюється це просто: населення, що живе у цій місцині, давно вже відірвалося від російської кухні з її ріпою та буряком. З іншого боку, томати з'явились тут достатньо давно. Як-не-як, Таганріг – портове місто. І греки завезли сюди плоди іноземної кухні. Тож помідори тут прижились іще у середині XIX сторіччя, коли у Центральній Росії *[Прим. пер.: у Великоросії, власне Росії]* про них ще мало хто знав. У жодній кулінарній книзі до кінця XIX сторіччя помідори у нас не знайти.

Саме через відсутність буряка місцевий борщ не набуває звичної насиченої червоної барви, а стає рудим *[Прим. пер.: жовтогарячим]*.

По-друге, таганрізький борщ варять на бичачих хвостах. Розварюють їх довго – 3-4 години. Іноді роблять бульйон на качці або курці. Але в жодному разі не на свинині.

Засмажку для борщу роблять із перезрілих помідорів, які труть на терці, цибулі, моркви, кореня пастернаку (так званий "білий корінь"). До речі, саме пастернак є своєрідним маркером історичного характеру місцевого борщу *[Прим. пер.: який колись широко використовували в українській дорадянській кухні]*. Справа в тім, що в Росію його завезли лише в XVII сторіччі.

> *Ми навчили росіян розведенню пастернаку і буряка, котрих у них багацько, а також салату і селери, раніш їм невідомих, а тепер ними дуже уподобаних.*

– Писав у своїй книжці "Подорож у Московію" (1711 рік) голландець Корнелій де Бруїн. Дійсно, пастернак, вельми поширений у Європі ще з часів Римської імперії, у Росії доти був невідомий. Проте Таганріг, заснований у 1698 році, доволі швидко став воротами у Європу, у які заходило чимало товарів, продуктів. Пастернак, що був одним із них, прийшовся до смаку місцевим мешканцям.

І, нарешті, третя особливість таганрізького борщу: приготування капусти. Качан мусить бути білим і плескатим. Ріжуть капусту тонко-тонко, ледве не з волосину завтовшки. Причім у готовому борщі вона обов'язково мусить лишатися хрусткою.

Ось рецепт від знавця таганрізької кухні — нашої доброї знайомої Свєтлани Морозової:

Інгредієнти:

- Бичачий хвіст — 0,8 кг;
- Картопля — 4 штуки;
- Цибуля — 1 штука;
- Солодкий перець — 1 штука;
- Гіркий свіжий перець — 1 штука;
- Морква — 1 штука;
- Капуста — 500–700 г;
- Помідор або паста (2–4 столових ложки);
- Зелень, часник, сіль.

Хвіст вимити, залити холодною водою і варити три години. Коли бульйон уже готовий, починаємо.

Тонко пошинкувати цибулю, моркву, солодкий перець і обсмажити на олії 10-15 хвилин, додати туди томатне пюре. Якщо загусто, додати кілька ложок бульйону. Тушкувати ще 15 хвилин.

Поки засмажка готується, виловити і відкласти м’ясо. Почистити і порізати картоплю, закинути в бульйон.

Трошки охололе м’ясо розібрати, нарізати на порційні шматочки і повернути у бульйон.

Коли картопля буде майже готова, додати дрібно пошинковану капусту і засмажку. Посолити. Довести до кипіння і варити дві хвилини, аби капуста не стала м’якою.

Порубати зелень і часник, гіркий перець надрізати. Додати у борщ зелень і відразу вимкнути вогонь. У тарілку покласти перець.

Борщ Зеленого Клину

Посилання на оригінальну замітку в ЖЖ.

Суперечки про те, чи існує справжній борщ без буряка, носять майже релігійний характер. Та життя йде вперед, і ось на Далекому Сході люди справедливо питають: а чому б не покласти у борщ морську капусту?

Історія цього борщу безпосередньо пов’язана з заселенням Далекого Сходу переселенцями з європейської частини Росії *[Прим. пер.: точніше Російської імперії, а саме з України]*. Початок цього процесу припадає на 1850-1860 роки. Військові та козаки стали першими, хто приїхав сюди. Скасування кріпацтва зробила процес більш масовим. 26 березня 1861 року Амурську і Приморську області було оголошено відкритими для заселення “безземельними селянами і підприємливими людьми всіх верств, охочими переселитися за свій рахунок”. До 1900 року там було засновано 43 козацькі станиці і 165 селянських поселень.



Цікаво, що першими селянами, які поселилися в Примор'ї, були вихідці з Чернігівської і Полтавської губерній. На початку 1917 року Владивосток оточували українські села, перепис показував у регіоні 83% українського населення. Це було зумовлено тим, що на початку XX сторіччя головний потік переселенців прибував сюди морським шляхом через Одесу. Тож українські культура і кухня здвана звичні на Далекому Сході.



Українці подарували Примор'ю масу географічних назв на честь міст і місцин України: річка Київка, село Київка, селища Чернігівка, Чугуївка, Слов'янка, Хороль тощо. Самі українські селяни-колоністи довкола Владивостоку називали свій край Приморщиною — за аналогією з Чернігівщиною та Полтавщиною.

На межі XIX і XX століть завдяки масовому переселенню селян Російської імперії на південь далекосхідного регіону виникла навіть назва Зелений Клин. Раніш також існувало інше українське ім'я цього регіону — Закитайщина. Первинно під Зеленим Клином розуміли території Приамур'я та Уссурійського краю, що стали головним об'єктом переселення українців на Далекий Схід.

Газети так описували Уссурійськ в 1905 році:

> *Мазані хати, садки, квітники й городи біля хат, планування вулиць, внутрішня оздоба хат, господарська і домашня маєтність, інвентар, а подекуди й одяг — все це ніби разом перенесено з України… Базар у торговий день, наприклад, Микольську-Уссурійському вельми нагадує яке-небудь містечко на Вкраїні; та ж маса круторогих волів, та ж українська одежа на людях. Всюди чути веселий, бадьорий, жвавий малоруський говір, і в спекотний літній день можна подумати, що знаходишся десь у Миргороді, Решетилівці чи Сорочинцях часів Гоголя.*

[Прим. пер.: уривок у моєму перекладі].



Природно, що переселенці намагались відтворити на новому місці свої звичні страви. *[Спершу]* борщ робили з китайською капустою пак-чою *[бок-чой]*, проте пізніше опанували корейський суп з морською капустою мійок-кук, переробивши той на свій лад. Так виникли численні варіанти борщу з ламінарією.

Серйозний імпульс цьому процесові придала Велика Вітчизняна війна, коли нестача продуктів іще більше підштовхнула населення до нетрадиційних джерел харчування. Морська капуста в той час стала потужною підпорою громадського харчування по всій країні: у блокадному Ленінграді, у столиці Північного флоту Мурманську і, звісно, у Владивостоку та на Камчатці.

Після війни Далекий Схід перетворився на своєрідний “плавильний котел” для всіх національностей Радянського Союзу. Слово “борщ” не випадково близьке їм усім. Одвіку притаманний соціалізму дефіцит змусив заклади громадського харчування йти на експерименти з місцевими ресурсами. Саме тоді морська капуста ввійшла в усі рецептурні довідники, а борщ із нею став хоч і трохи екзотичним, але невід’ємним елементом далекосхідної кухні.

Сьогодні в ресторанах він здає позиції різноманітним корейським супам з ламінарією, проте деякі далекосхідні заклади все ще включають його в свої меню.

Борщ і культура

Переклад заміток в'язня сумління історика-кулінара Павла Сюткіна.

Не переборщити з борщем

Посилання на оригінальну замітку в ЖЖ.

Свого часу ми писали про те, що борщ майже не лишив слідів у російській мові. Я маю на увазі прислів'я та приказки. Тобто ті, які не *[зараз]* вигадані, а які складались століттями. Навіть у Словнику Даля лише одне прислів'я зі словом "борщ", і те з поміткою "чуваське".

Якщо ви спробуєте самі згадати, то… майже нічого не назвете. "Борщ та каша — їжа наша" — лишень смішне перелицювання щів.

Нам казали: а як же "переборщити"? Це ж про борщ? Виявилось, що зовсім ніт. "Учительська газета" сьогодні опублікувала цікавий матеріал на цю тему. Так ось, слово це було утворено від іменника "перебір" *[прим. пер.: у сенсі надлишку]* з коренем "бор". А Щ виникла там як словотвірний елемент. Саме ж слово "перебір" походить від дієслова "брати". На користь цієї теорії свідчить наявність таких *[російських]* слів, як "наборщик" і "переборщик", які не мають жодного стосунку до російської кухні.

Підтверджує це і "Історико-етимологічний словник сучасної російської мови" П. Я. Черних, який каже: "Дієслово "переборщити" — це пізнє незграбне новоутворення, відоме тільки від початку XX сторіччя, яке походить, очевидно, не від "борщ", а від "перебір" та "перебрати".

Дійсно, у звичайному житті ми часто використовуємо слово "переборщувати" у значенні "взяти або зробити більше, аніж слід було".

Коли ж пояснювати чергування О/А *[прим. пер.: рос. "перебарщивать"]*, то тут працює правило: "голосну О у ненаголошених коренях дієслів доконаного виду неможна перевіряти формами недоконаного виду на -ывать, -ивать, наприклад, "опаздывать", проте "опоздать"; "раскраивать", проте "раскроить".

Так що це лише підтверджує наш давній довід: борщ у російській культурі й побуті не має й дещиці того значення, якого він набув в українській.

Як масони російський борщ знищили

Посилання на оригінальну замітку в ЖЖ.

Епічна битва за борщ між Росією та Україною розгортається за всіма правилами воєнного мистецтва: авангард, засідка, фальшивий маневр, наступ… Ну, і ми тут злегка шуму наробимо.

Тож, скажіть мені, будь ласка, якщо борщ спрадавна у культурі країни, де він перед усім лишить слід? Так, щоб точно можна було сказати: "Це наше, споконвічне!" У мові! Причім не в літературній, художній, газетній тощо, а в простолюдних прислів'ях та приказках. Тих, що століттями по містах і селах повторюють.

І тут нас чекає невеликий сюрприз. Знаєте, скільки в Словнику Даля прислів'їв, де є слово

“борщ” і похідні від нього? Прошу ваші здогадки. Десять, двадцять?

Ви здивуєтесь, але рівно одна. І яка! “Був би борщевик та снитка, і без хліба ситі будемо”. З приміткою “чуваська”. І це при тому, що звичайно кожна змістовна стаття в цьому словнику супроводжена цитатами з російського фольклору. Наприклад, до статті “щі” таких прислів’їв у Даля наведено штук двадцять.

Навіть якщо ви наберете у пошуковику “російські прислів’я про борщ”, вас чекатиме серйозне розчарування. По-перше, мало. По-друге, вони такого типу: “Борщ і каша — їжа наша”. Тобто смішна переробка приказки про щі. Або взагалі радянські переробки.

Інша справа в українській мові. Навіть побіжний пошук видав мені ось скільки:

> *Дурниці вареники й варяниці, інша справа борщ — хоч поганий, так добіса.*
> *Бий, жінко, ціле яйце в борщ: хай пан знає, як хлоп уживає.*
> *Добрий борщик, та малий в нас горщик.*
> *Двоє рідких (жидких), третій — борщ.*
> *Що до чого, а хліб до борщу.*
> *Сміх мене обгортає, що до борщу хліба немає.*
> *Сип борщ, клади кашу, — люблю, діти, матір вашу.*
> *Впав у біду, як курка в борщ.*
> *Іж борщ с грибами і держи язик за зубами.*
> *Хоч борщ без сала, аби душа пристала.*

Упевнений, що це навіть не половина усіх народних українських виразів про борщ.

І тут у мене народжується, як годиться, русофобське питання: а чому так? Це комуністи у своїй невибірковій злобі до всього російського всі народні прислів’я про борщ знищили? Або Ротшильди з масонами Володимиру Далю з Ожеговим на ухо шепотіли: “Не пиши про борщ!”

Хоча, можливо, я помиляюсь, і є десь скарбниця російських народних прислів’їв про цю страву, яка схована від наших очей.

Ось і думай тепер, а чий же тоді борщ?

Про національність борщу і меду

Посилання на оригінальну замітку в ЖЖ.

“Пан Халявський” — вельми підзабутий на сьогодні роман, опублікований ще в 1839-40 роках. Чим же він цінний для нас? Звісно, описами того, що і як їли українські поміщики рубежу XVIII-XIX століть. І маю вам сказати, це захопливе читання!

Автор роману — Григорій Федорович Квітка-Основ’яненко, актор, драматург, історик Харківського театру, засновник і спонсор місцевого Інституту благородних дівиць, редактор журналу “Український вісник” (1816-21 рр.). І в літературному хисті йому явно не відмовиш.



Ото, як посідали, всі дивляться на пана полковника. Він зняв з тарілки рушника, поклав до себе на коліна – і всі гості, обох статей, зробили те ж саме. Він своїм ножем, що був у нього на ланцюжку, одрізав шматок хліба, посолив, з'їв і, взявши ложку, сьорбнув з миски борщу, перехрестився – і всі гості за ним повторили те ж саме, та вже тільки сама чоловіча стать. Жінки ж і дівчата ні в якому разі не повинні були щось їсти, а треба було сидіти нерухомо, понуривши додолу очі, нікуди не дивитись, не розмовляти з сусідками; можна було тільки, як і вранці, крутити пальчиками або кінчиком хустки обмахуватися; інакше паничі, котрі сидять насупроти, засміють і таку славу пустять, що їм і просвітку не буде: соромно буде й очі на світ явити.

Після першої ложки почали гості їсти, як і скільки кому забажається. Проти чотирьох осіб ставилося миску, і просто з неї їли, викидаючи на тарілку, що стояла перед кожним, кісточку, муху або щось інше, непристойне. Коли кінчався один борщ, подавали другий іншого сорту. І скількох сортів бували борщі – то аж дивно! Борщ з яловичиною; борщ з гускою, пресито вигодованою; борщ з свининою; борщ Собеського (що був у Польщі королем); борщ Скоропадського (гетьмана України). Знову повинен зробити вчене зауваження: з історії нашої відомо, що сі особи самі склали особливого роду борщі і вдячні нащадки дали сим стравам імена винахідників. Рибний борщ печерський, бікус, борщ з годованою качкою… Та я

вже й не пригадаю всіх назв борщів, які, бувало, подають!..

[Переклад з російської Бориса Антоненка-Давидовича].



Коли кінчалися борщі, то сурми й бубни в сінях сповіщали кінець першій переміні. На сі звуки годилося кинути їсти й покласти ложки. Гості чоловічої статі підводилися з своїх місць і ставали осторонь, щоб дати змогу кухареві вільно діяти. Він забирав спорожнені миски, а дівки, на знак матінки, поданий з другої кімнати й з пригуком: «Дівчата, а нуте! Чи ви поснули?» – притьмом кидалися до столу, збирали тарілки, змітали руками з столу хлібні крихти, кістки тощо, клали нове наряддя й, закінчивши все, відходили осторонь. Тут, на новий звук сурем та бубнів, з'являвся кухар з стравами другої переміни й заставляв ними стіл, і тоді чоловіча стать, що встала була, сідала, як і раніше.

Після сього підносилося горілку; пана полковника й гостей просилося випити перед другою переміною.

На другу переміну були супи, також різного сорту й смаку: суп з локшиною, суп з рижом та родзинками і багато інших, між якими був і суп історичний, що, подібно до борщу, мав назву «Леопольдів суп», винахід якогось маркграфа Римської імперії, але якого саме – не знаю. Цікаві можуть дізнатися напевно з історичних оглядів, критик та суперечок учених мужів.

Коли бралися за другу переміну, пан полковник, а за ним і всі гості, тої ж чоловічої статі, відпустили свої пояси.
Під час першої і другої переміни пили пиво, мед, що хто зволить.
Дарма що в гостей чоловічої статі нагрівалися чуби й червоніли щоки ще під час першої переміни, батенько з самого початку обіду ходили й, починаючи від пана полковника та до останнього гостя, припрошували більше їсти, вибираючи з мисок шматки м'яса, й клали їх на тарілки кожному та благали з'їсти все; навіть спітніють, ходячи й кланяючись, та все просять, примовляючи жалібним голосом, що, мовляв, не інакше як чимось я прогнівив пана Чупринського, що він ображає мене й у рот нічого не кладе? Пан Чупринський, крекчучи, пихкаючи й важко дихаючи, силкується з'їсти покладене йому на тарілку проти сили, щоб не образити господаря.
М'ясо різали на тарілці ножем, що-його мав кожний гість, а їли – через те що не заведено було ще виделок – руками.
Третя переміна відбувалася за попереднім порядком.
За третьою переміною ставили тарелі з наїдками «солодкими». То були: качка з родзинками й чорносливом у червоному соусі, ніжки бичачі з таким же соусом і на додачу «мигдалем», мозок, різне солодке коріння, ріпа, морква та ще всяка всячина, все пресмачно приготоване.
Під час сієї переміни пан полковник знімав з себе пояс овсі, і батенько, поспішивши прийняти його, бережно й почтиво несли і поважно клали на постіль, де вони (себто батенько) з матінкою звичайно одпочивали. Гості чоловічої статі, знявши свої пояси, ховали їх у кишені або передавали через стіл своїм жінкам, а ті вже ховали їх у себе за корсет або куди зручніше було. Під час третьої переміни подавали на стіл наливки: вишнівку, тернівку, слив'янку, яблунівку, й таке інше, й таке інше. Чарок тоді не було, їх і не знали, й висміяли б їх, якби побачили, а пили наливки тими ж келихами й кубками, що пиво й мед. Усякому давалося випити на його волю й комплекцію.
За попереднім порядком поставлено й четверту переміну, що складалася з різної печеної птиці, поросят, зайців тощо, солоні огірки, огірочки, залиті оцтом, а також з часником, вишні, грушки, яблука, сливи опішнянські та інших родів були горами навалені на тарелі й поставлені на стіл. Чим більше обід наближався до кінця, тим старанніше батенько припрошували гостей більше їсти й пити, щоб опісля їх не гудили, що вони не вміли пригостити. Вже й на тарелях мало що лишалося, та батенько й недоїдки підкладали найповажнішим гостям, просячи «добирати все й зоставити посуд у чистоті».
Наприкінці, щоб змусити гостей довго згадувати свій бенкет, батенько просили пана полковника і гостей обох уже статей випити «на потуху» по кухлику медку. Отут, глядіть, яка штука вийде: поки пили наливки, коли вже до пива й меду не торкалися, спритно підмінено мед медом-таки, тільки іншої властивості.
Прошені гості, щоб зробити господареві честь і потішити за його старання, пам'ятаючи, що мед був надзвичайно смачний, охоче погоджувалися приємним напоєм усолодити-свої почуття. На око мед був той самий – чистий, як джерельна вода, і світлий, як кришталь. Отож вони, наливши в кубки, випивали по повному. Батенько, ковтнувши свій сміх і вклонившись панові полковнику та всім гостям, чемно просили вибачити, що не почастували, як належало, його ясновельможність і дорогих гостей, а тільки потурбували й змусили голодувати.
Пан полковник, бувши досі велемовним і невгамовним у розмові з старшиною, що сиділа

коло нього, коли випив останній кубок меду, занімів, як риба: витріщивши очі, надувся, щоб промовити хоч слово, але не міг ніяк; замахав рукою і підвівся з місця, а за ним і всі підвелися… Та от – комедія! – встати встали, а з місця не могли рушити й вимовити слова не могли. Се – треба сказати – батеньків мед отак діяв: він був незвичайно солодкий і непомітно міцний, такий, що в того, котрий тільки кухлика випив, відбирало мову й підкошувалися ноги.

Борщева політика

Історик кулінарії в російській тюрмі

На цьому тижні російський суд присудив 6 років ув’язнення Павлу Сюткіну, історику кулінарії. Засудили його по статі про “фейки” за слова про Бучанську трагедію.

> *Київ бомбили — путінська війна мала прямі аналогії з гітлерівською. Тепер у нього і свій Бабин Яр. Буча — більше двохсот розстріляних цивільних: жінок, літніх, дітей…*



Павло Сюткін належав до невеликого числа адекватних росіян, живих і вільних, які ще чомусь лишались у Росії. Напевно, він занадто покладався на глибоку нішевість своєї діяльності. Подібний розрахунок був справедливим для раннього путінського авторитаризму, але тоталітаризм, до якого переходить російська держава, на те і є тоталітаризмом, що намагається бути тотальним — проникливим у кожну галузь життя кожної людини, навіть у життя дослідника старовинних кулінарних книжок.

Що ж, це значна втрата для ужиткової історії нашого регіону Європи. Павло Сюткін чесно і ґрунтовно досліджував еволюцію російської кухні взагалі і становлення радянської кулінарії зокрема, а тому його історична розвідка часто викривала шляхи запозичення в імперську кухню тубільних страв, як-от український борщ. Така наукова діяльність давно стала несумісною з національним міфом росіян про споконвічну триєдиність східнослов’янської культури. Тож в мене викликає сумний подив те, що дослідник протримався на волі аж так довго, а заразом що не емігрував, коли мав змогу.

Позаяк вважаю доробок Сюткіна зарівно цінним і для української історичної науки, з цієї сумної нагоди я хочу започаткувати низку перекладів його заміток, присвячених появі борщу в сучасній російській кухні.

Як український борщ Балтійський флот підкорив

Посилання на оригінальну замітку в ЖЖ.

У радянські часи рецептів борщу було багато. Це був головний суп країни. Їли борщ “український” з перетертим салом й часником. Борщ полтавський з квасолею. Борщ літній, куди кришили свіже бурякове бадилля *[прим. пер.: інша укр. назва для листя буряка — свекла]*. Але був іще борщ флотський — найгостріший. Туди йшли копченя й червоний перець.

Запровадження флотського борщу в раціоні моряків Балтійського флоту пов’язане з іменем адмірала Степана Осиповича Макарова. Коли він став командиром Кронштадтського порту (фактично військово-морської бази), йому крім кораблів почали підпорядковуватися флотські екіпажі й інші берегові частини. Провівши огляди у них, адмірал зіткнувся з численними скаргами на якість їжі.





Питання харчування швидко перетворився у головну його проблему. Якість матроських щів він вважав показником ставлення командира до своєї команди. Він любив казати:

> *Матроські щі мусять бути такими апетитними й наваристими, щоб будь-який добродій, відчувши їхній аромат, захотів би їх скуштувати.*

У річному звіті за 1901 рік Макаров виділив кілька сторінок описові способу приготування щів, розповівши, як він досяг високих результатів.

> *З осені 1900 року я здійснив цілу низку випробів, аби досягти найліпшого смаку щів. З цією метою доктора Боголюбова було відряджено у Севастополь, й, окрім того, було виписано звідти кока. Досліди здійснювали у деяких екіпажах і в морському шпиталі.*

Тут слід зазначити, що кар'єра С. Макарова проходила практично на всіх флотах Російської імперії. І навряд для нього було секретом, що на Чорноморському флоті моряків годують смачніше. У Севастополь було відряджено цілу групу спеціалістів: постачальників, тиловиків, кухарів. Невдовзі стало зрозуміло, що для поліпшення смаку непогано було б додавати помідори. Точні пропорції овочів та крупів для першої страви привезли на Балтику. Як підсумок цієї роботи постав наказ по флоту "Про приготування щів", надрукований окремою

брошурою і розісланий на всі кораблі Балтійського флоту.

Враховуючи південне походження рецепта, невдовзі ці “щі” перемінились на “борщ”. Відтоді флотський борщ є невід’ємною частиною морського столу й взірцем ситного обіду. Ну а сьогоднішнім морякам, які сідають за обід, лишається тільки пом’янути добрим словом С. О. Макарова.

У радянські часи флотський борщ став не тільки морською стравою, але й широко ввійшов у громадське харчування. Його подавали в багатьох ресторанах і їдальнях. У 1955 році рецепт надрукували у знаменитій книжці “Кулінарія”, у численних Збірках рецептур громадського харчування.

Рецепти

Рецепт борщу флотського з радянської книжки “Кулінарія” від 1955 року:

> *Зварити бекон у м’ясному бульйоні. Овочі нарізати скибками, капусту — шашками [прим. пер.: шашковим полем]. Картоплю, нарізану кубиками, покласти в бульйон одночасно з капустою. Підготувати буряк, і зварити борщ одним із вище описаних способів.*
> *Подавати борщ з куском бекону або м’яса, сметаною і зеленню.*
> *Бекон копчений 42, або грудинка свиняча копчена 47, або корейка свиняча копчена 46, буряк 100, капуста 60, морква 20, петрушка 5, цибуля ріпчаста 20, томатне пюре 15, борошно 5, маргарин столовий 10, цукор 5, оцет 3%-ий 8, сметана 10, лавровий лист, перець, зелень.*

Але, як ви розумієте, це рецепт для громадського харчування. Ніхто при здоровому глузді не буде відрізати 42 грами корейки і відміряти 15 грамів томатного пюре. Це лише пропорції на одну тарілку, коли готують готують 100 порцій.

У більш людському виді рецепт флотського борщу має такий вигляд:

> *Інгредієнти:*
> *На 5 порцій: 250 г бекону, 500 г буряка, 250 г капусти білокачанної, 400 г картоплі, 130 г моркви, 120 г цибулі ріпчастої, 30 г кореня петрушки, 80 г томатного пюре, 40 г свинячого топленого сала, 25 г цукру, 40 г оцту 3%-го, 1800 г бульйону м’ясно-костяного з копченею, сметана, 3-4 зубчики часнику, пряноші, сіль, зелень.*
> *Почищений буряк, моркву, петрушку, ріпчасту цибулю нарізаємо скибками, свіжу капусту — шашками [прим. пер.: шахівницею] (квадратиками), картоплю — кубиками. У м’ясно-костяному бульйоні відварюємо бекон, який потім нарізаємо скибочками по 1-2 шматки на порцію. Нарізаний буряк тушкуємо, потім кладемо до нього пасеровані овочі, а наприкінці тушкування — цукор. У киплячий бульйон кладемо нарізану капусту і картоплю, а за 5-10 хвилин — тушкований буряк з пасерованими овочами, доводимо до кипіння, затим уводимо перець горошком, лавровий лист, сіль, проварюємо все ще 5-7 хвилин. У бульйон додаємо часник, розтертий зі свинячим салом.*
> *При подачі борщу у тарілку кладемо шматок вареного бекону, насипаємо борщ, додаємо сметану і притрушуємо подрібненою зеленню.*

Сьогодні флотський борщ — це скоріш спогад про часи СРСР. Його готують або в ресторанах радянської тематики, або в містах, якось пов’язаних із флотом. *[…]*

Хачапурі по-віззейрівськи

Восени 2021 року літав у Естонію і назад літаками компанії “Wizz Air”. Під час тих перельотів, гортаючи рекламно-розважальний журнал від згаданого перевізника, котрий був заткнутий за спинку наступного пасажирського крісла, примітив у тім собі рецепт апетитного грецького пирога — колокіфопіти (κολοκυθόπιτα). Поділюся своїм перекладом того рецепта з англійської.

Рецепт українською

Інгредієнти

- 250 г звичайного борошна,
- 1/2 чайної ложки солі,
- 30 мл оливкової олії,
- 1/2 столової ложки біловинного оцту,
- 125 мл літеплої води,
- 4 великі кабачки (цукіні),
- 1 жменя петрушки, м’яти і кропу,
- 250 г подрібненого сиру фета,
- 4 яйця,
- 1/2 чайної ложки мускатного горіха.

Спосіб приготування

Спершу тісто. Висипте борошно й сіль у миску. Зробіть ямку у центрі і влийте туди олію та оцет. Мішайте, додаючи воду, поки не отримаєте м’яке тісто. Злегка повимішуйте його до однорідності на присипаній борошном поверхні. Затим накрийте рушником і дайте відпочити годину.

Завчасно розігрійте духовку до 180 Натріть на терці кабачки й віджміть зайву вологу. Помістіть кабачки у миску із зеленню, подрібненою фетою та яйцями, добре перемішайте. Приправте сіллю, чорним перцем і додайте мускатний горіх.

Розкачайте листкове тісто (філо) у велике коло і складіть у три змащені олією шари на змащене деко, бажано в круглу форму діаметром 32 см. На середину тіста ложкою викладіть начинку. Загорніть краї тіста на начинку і сформуйте бортик довкола. Змастіть краї оливковою олією, запікайте приблизно 30 хвилин.



Оригінальний текст

Ingredients

- 250g plain flour
- 1/2 teaspoon salt
- 30ml olive oil
- 1/2 tablespoon white-wine vinegar
- 125ml lukewarm water
- 4 large courgettes
- 1 handful of parsley, mint and dill
- 250g crumbled feta
- 4 eggs
- 1/2 teaspoon nutmeg

Method

First the pastry. Place the flour and salt in a bowl. Make a well in the centre and pour in the olive oil and vinegar. Start mixing, adding water until it resembles a soft dough. Knead lightly on a floured surface until it is smooth. Cover with a tea towel and allow it to rest for an hour.

Preheat the oven to 180 . Grate the courgette and squeeze out any liquid. Place in a bowl with the

herbs, crumbled feta and eggs, mixing well. Season with salt and black pepper and add the nutmeg.

Roll out the phyllo dough into a large circle and place as three oiled layers in an oiled 32cm round baking tray. Spoon the filling into the middle of the dough. Fold the edges of the dough over part of the filling, crimping as you go around. Brush the edges with olive oil and bake for about 30 minutes.

Наші лагомини

Сильно задумався після поїздки до країн Балтики у 2019 році.

У Латвії я міг поїсти таких звичних і рідних вергунів. Навіть у Росії я міг би їх купити.





А що я бачу, заходячи в український хлібний чи кондитерський магазин? Тістечка-макарони, брауні, меренги, круасани (вже 10 років не бачив просто «рогаликів») і навіть тульський пряник!



Одразу після поїздки я написав двом підприємствам листи з пропозицією розпочати випуск фасованих вергунів, але очікувано не отримав відповіді.

На превеликий жаль, українці майже не працюють над власними брендами з етнічним колоритом. Окрім львів'ян, звісно. А що смачного можуть запропонувати країні і світові харків'яни? Про харківське союзне печиво я вже писав.

У своїх працях історик М. Сумцов звертав увагу, що харківські ярмарки славились своїми сластьонами.

Сластьон — це український пончик із пшеничного борошна, посмажений на олії та обсипаний цукром або политий медом.

Первинно сластьон був вуличною їжею. У середині XIX сторіччя сластьони готували на базарах та ярмарках безпосередньо на очах у покупців. Жінка-сластьонниця стояла на майдані з пічкою і горщиком із готовим до випікання тістом, який обов'язково накривали онучею, аби те не затверділо. Коли покупець замовляв пончик, сластьонниця змочувала пальці, щоб не приставало, відщипувала шматочок тіста, викладала його на сковороду в олію, зазвичай конопляну, і пряжила. На олію не скупилась, і з готових пончиків аж текло по пальцях: по суті їх готували у фритюрі.

Згодом традиція випікання сластьонів прямо на ярмарку відумерла. Їх почали готувати у домашніх умовах і продавати вже холодними. А на початку XX сторіччя сластьони взагалі майже зникли з базарів, не витримавши конкуренцію з фабричними солодощами, зокрема з бісквітами "Жоржа Бормана" (нині корпорація "Бісквіт-Шоколад"). Можливо, якраз фабрика

“Жорж Борман” вигадала нову візитівку міста, яка заступила старосвітські сластьони, — союзне бісквітне печиво.



Союзне — не радянське

Оригінально публікація на WordPress від 25.03.2023.



Відносно нещодавно російський кулінарний історик Павло Сюткін опублікував у ЖЖ цікавий допис про пастилу.

Виявилось, що кількашарову пастилу в Росії звуть “Союзною”. Притім на позір “радянська” назва не має жодного стосунку до Влади Рад і відома ще з XIX сторіччя.

Читаючи ту замітку, як харків’янин, не міг не пригадати зовнішньо подібне й однойменне печиво — “Союзне”, — традиційне і вельми популярне в Харкові.

Щоб переконатись у такій самій природі назви печива, зазирнув у старенький словник 60-х років. І бінго! “Союзний”, поміж іншим, значиться там саме як кондитерський термін!

> *СОЮЗНЫЙ, ая, ое. […]*
> *7. Состоящий из нескольких слоев разного свойства, вида и т. п. Союзный камень.*
> ***<> О кондитерских изделиях. Союзная пастила. Союзное печенье.***
>
> *Словарь современного русского литературного языка. Том четырнадцатый, Со-сям / [редакторы тома Л. И. Балаханова, Л. А. Войнова]; Академия наук СССР, Институт русского*

языка. — Москва; Ленинград : Изд-во АН СССР, 1963 — С. 457-458.

Проте такі нюанси мало кого турбують. Харківську смакоту однаково “декомунізували”. Нині печиво продають під назвою “Харківське”, що насправді непоганий варіант, оскільки воно міцно асоціюється з цим містом.