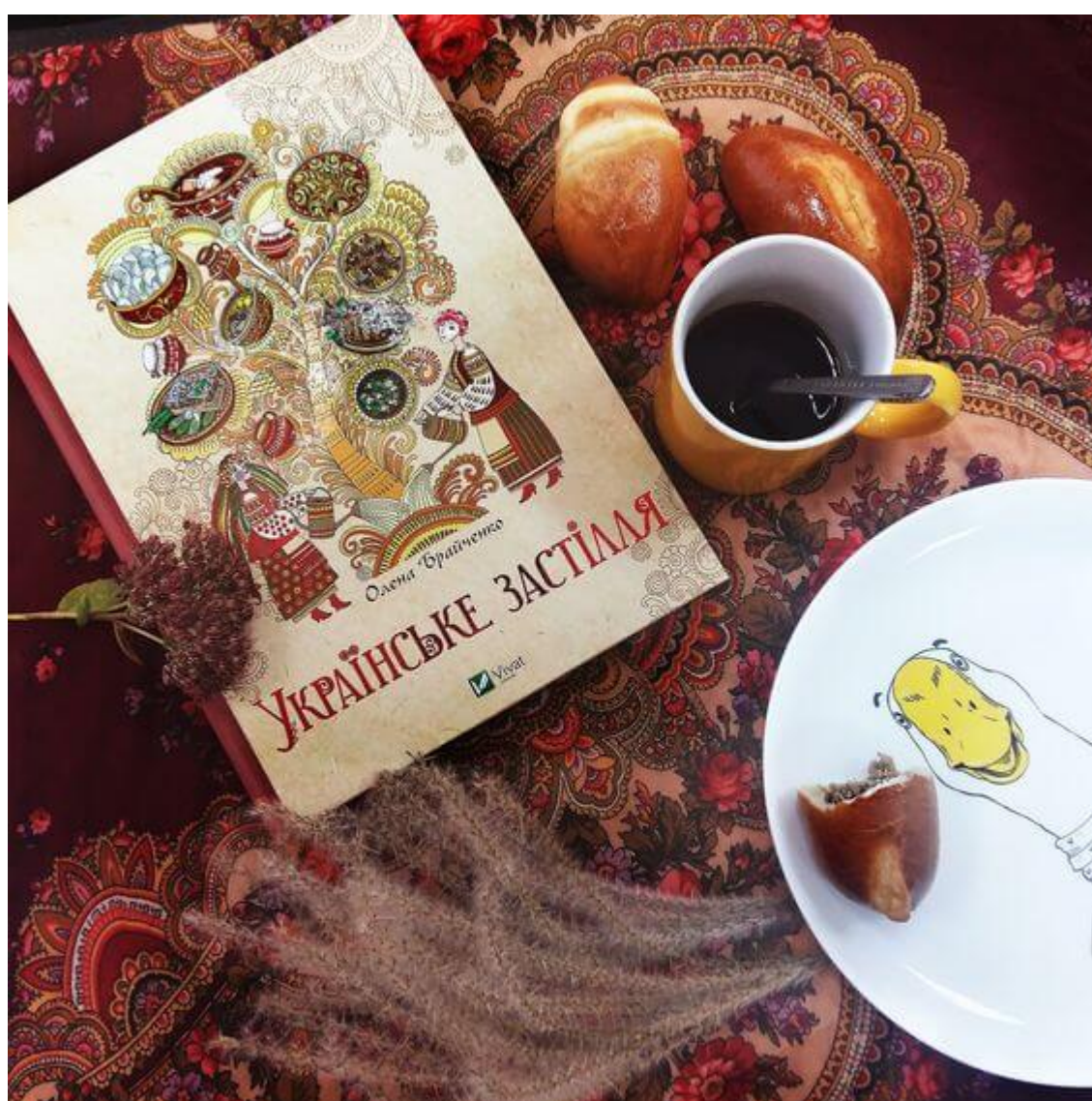


Борщ із міфів та каша із знань

До приходу радянської влади українська традиційна кухня являла собою різноманіття ситних та витончених страв, але наразі замість рецептів маємо борщ із міфів та кашу із знань.

Про українські застільні традиції, історію страв, культуру харчування і питва, ми попросили розповісти кандидата історичних наук, завідувачу відділом культурологічних досліджень Науково-дослідного інституту українознавства, автора книжки “Українське застілля” історика, Олену Брайченко.



ПИТИ ПО-УКРАЇНСЬКІ: Чому не їли йогурт, а пиво наливали навіть дітям

У період Київської Русі вживали багато **слабоалкогольних зброджених**

напоїв: квас, мед, збитень. Тоді вся Європа, починаючи з дитячого віку, кожен день вживала алкоголь і це вважалося цілковитою нормою. Але не треба думати, що люди хотіли увесь час бути напідпитку – українці займалися землеробством, робота в полі вимагає багато сили, на одній моркві з яблучком багато не попрацюєш, а пиво, збитень були калорійними і ситними напоями, які давали енергію на увесь день.



Як вказує, у своїй книзі “Смаки раю” Вольфганг Шивельбуш, пиво, поряд з хлібом, становило суттєву поживу, до того як в Європу не завезли картоплю.

Справжня пиятика в Україні почалася із появою **горілки**. Достеменно відомо, що з другої половини XIX сторіччя горілка полонить все більшу кількість людей, особливо це стосується промислових районів – якщо в селах споживання горілки було регламентовано певними подіями (весілля, толока), кожен мешканець залежав від суспільної думки і пияків висміювали, то робітничі поселення, які утворювалися з тих же селян, були суцільним плацдармом пиятики. Тобто пити почали не лише до певної події, але й просто після робочого дня, отримавши зарплатню.



Із встановленням радянської влади виробляються нові традиції святкового, приуроченого до певної події пияцтва. З другої половини 20 сторіччя безліч колективних свят спонукають до спільного вживання алкоголю, практика “виставляння” за народження дитини, день народження, вихід на пенсію, купівлі нових меблів, проводи в армію, травневі свята, вручення першого паспорту, новосілля посилювали темпи вживання міцного алкоголю, але не сформувало культуру вживання. Під культурою я маю на увазі прагнення спілкуватися випиваючи, а не впиватися до білої гарячки.

І попри антиалкогольні кампанії та боротьбу з самогоніварінням у 1920-х, а потім і в 1980-х роках, обсяги вживання алкоголю не зменшувалися.

Антиалкогольна кампанія М. Горбачова



Борьба с пьяцтвом у 1980-х роках, набула химерних форм: з'являються плакати із закликами не вживати алкоголь, програми безалкогольних весіль. Спиртне пропонували замінити різними конкурсами, виступами самодіяльності (між іншим, ця частина весілля з усілякими конкурсами, переносуванням яйця в ложці, "лопанням" повітряних кульок животами та іншими екстравагантними розвагами міцно увійшла в практику і зберігається по сьогодні).

Громадяни відмовлятися від п'ятики вперто не хотіли, переливали спиртне в самовари і чайники, прикидаючись, що п'ють чайок, і зрештою, боротьба з п'яцтвом не принесла бажаних результатів, окрім бездумного нищення виноградників та висміювання самої кампанії в масах.



Кава. Існує міф, що українець Юрій Кульчицький відкрив у Європі першу кав'ярню, це не зовсім так. Він дійсно відкрив кав'ярню у Відні у 1683 році, яка стала дуже популярною, але вона не була першою. Підозрюю, що цей міф популярний тому, що саме на цей час припадає поширення кави у багатьох регіонах як напою серед різних верств суспільства. Тож українці познайомилися з кавою давно.



Kawiarnia „Avenue“ K. Hugeta we Lwowie.

Część sali bilardowej.

До радянського періоду кава була популярною на Заході України, який знаходився під впливом західноєвропейських модних тенденцій.

Центральна і Східна Україна віддавала перевагу чаю – культура чаювання прийшла на ці наші землі з Росії, але каву там теж пили. У щоденнику Володимира Вернадського, знаходимо опис його невеликого обіду на Харківському вокзалі в 1919 р. *“Опоздали к обеду и в паштетной (кофе, сыр, масло, хлеб) истратили по 47,50”*. Тож сто років тому каву пили навіть у привокзальних буфетах. Звісно, складно сказати про її якість...



В 20 сторіччі в Україні історія кави була складною. З встановленням радянської влади зникли приватні магазини, а постачання товарів залежало від державних важелів. Кава стала одним з тих продуктів, які зазвичай не купляли а “діставали”. В громадських закладах харчування те, що подавалося під виглядом кави, було на неї схоже ну дуже віддалено, наприклад, це міг бути житньо-цикорієвий напій.

Гарну каву, в роки пізнього союзу, можна було знайти в ресторанах, або ж придбати, часом, нелегально в спекулянтів. І тут справа була вже не в традиції пити каву і ходити на неї у гості, а в тому, що якщо ти її “дістав”, вона в тебе є – це демонструє твій клас, твої можливості та зв’язки. Тому культура вживання кави в нас лише формується зараз. Здається, що лише останні кілька років кава заповнила наші міста та села, ставши чимось більше ніж напоєм.



Кефір та йогурт наші пращури не вживали – це традиційні напої кочових народів, а українці пили молоко і кисляк, гусянку. Багато їли киселів, ягідних, молочних. Поступово звичка вживати киселі зникла, останні десятиріччя їх варять та подають як ритуальну страву. Навіть існує такий жарт, що як подали на весіллі кисіль, то вже час йти до дому. Лишилася традиція подавати кисіль і як поминальну страву.



ЇСТИ ПО-УКРАЇНСЬКИ: Як пращури їли рибу і м'ясо і що нам потім згодовувала радянська міфологія

Найстародавнішими українськими стравами були зернові каші і хліб. До 15 сторіччя основу харчування українців становили зернові культури, дичина, багато риби – її засушували і на такій основі варили супи і юшки. Асортимент **риби** був широкий: короп, карась, осетрові, оселедець, лящ, лин, в'юн і сушили їх не на мотузці як тараньку зараз, а в печі. Це був тривалий, непростий процес – треба було висушити достатньо добре, щоб риба під час зберігання не згнила і в той час не пересушити. Подекуди рибу сушили аж до 20 сторіччя, поки цей спосіб зберігання не витіснили дешеві і доступні консерви.



М'ясо вудили, тобто закопчували, багато хто засолював м'ясо. Але тут треба пам'ятати про те, що з часів Київської Русі в українській культурі прижився християнський календар, що включав кілька постів. Дотримання посту сприяло тому, аби не зберігати довго м'ясні продукти – перед входженням у черговий піст все доїдали.



Піст не був еквівалентом голодування чи недоїдання адже постування не було в конфлікті з культурою харчування, в основі якої була велика кількість зернових культур. Тому у піст готували багато кашоподібних страв на основі пшона, пшениці, кукурудзи, гречки з додаванням бобових, грибів, капусти, сушених фруктів та ягід.

З 15 сторіччя, коли через великі географічні відкриття зазнав докорінних змін асортимент європейських столів, в Україні з'явилися основоположні культури, які становлять сьогodнішню національну українську кухню. Це соняшник, томати, картопля.

Сало. Існує думка, що свиняче сало як страва набуло популярності під час монголо-татарських набігів – це була можливість залишити собі хоч щось їстівне, бо мусульмани свинину не вживали і не забирали собі. Хоча в історичних джерелах знаходимо відомості, що і раніше багато вживали свинини, м'яса диких свиней. У Середньовіччі багато тримали свиней, їх відгодовували випасаючи в лісах, а коли різали, то зберігали сало: внутрішнє, підшкірне.



Точно відомо, що в Україні завжди були дуже популярні **рідкі страви** – далеко не кожна країна мала стільки. В нас це називалося варево, юшка, кулеші.

Основною гострою приправою був часник і хрін. Зелені в сучасному розумінні, тобто в якості салату не їли, але наприклад, в борщ додавали листочки кульбаби, дикий щавель, молоду кропиву, лободу. Використовувалося бурякове листя, яке могли як додавати до борщу так і начиняти, на зразок голубців.



На солодке була велика кількість киселеподібних страв, які сьогодні майже ніхто не готує. Наприклад кваша – це киселеподібна страва, яку готували на основі кислого рідкого тіста. І хоча сьогодні це втрачена страва, її готували до середини 20 сторіччя.

Зрозуміло, що знайти детальні **рецепти** 17 сторіччя дуже складно. Але наше уявлення про перелік страв, продуктів доповнюють архівні документи. Зокрема, в актових книгах міських та земських судів 16-17 сторіччя можна зустріти такий перелік вкраденого майна з маєтку. *“... горщик масла, діжка солоних огірків, коробка крохмалю, м'ясо, сало, бодня маку, бодня черешень, а також приправи: перець, шафран, імбир”,* або ще один перелік пограбованого маєтку 1577 р. *“10 полтей свинного м'яса, сала, шість горщиків масла, п'ять кіп сирів, 10 кадок капусти, дві бочки червоного розсолу, 100 вінків цибулі”*.



Авжеж, обкрадені могли наговорити, як в тому фільмі “Три магнітофона, три кинокамери заграничних, три портсигара отечественных, куртка замшевая... три куртки...”. Тобто недовіряти ми можемо кількості, а не асортименту. Вказані переліки свідчать про те, що українці готували різноманітні страви, використовуючи дорогі приправи. У тих же актах знаходимо скаргу Степана

Шолухи, який вказав, що в нього вкрали *“30 фасок масла, 40 кіп овечих сирів, 30 простих сирів, багато в’яленої риби: лососів, осетрів, коропів, щук, лящів, угрів та іншої риби, 20 полтей солонини і 10 сала, 10 бочок сиченого меду, 10 бочок пива, прісний несичений мед, солод, 4 бочки оцту, а також два фунти шафрану, 10 фунтів перцю, півкаменя кмину, півкаменя рису, півкаменя імбиру, квіти мускату та ще іншого каменя немало”* – всі ці дані взяті зі збірника *“Українське повсякдення ранньомодерної доби: збірник документів”* (2014)

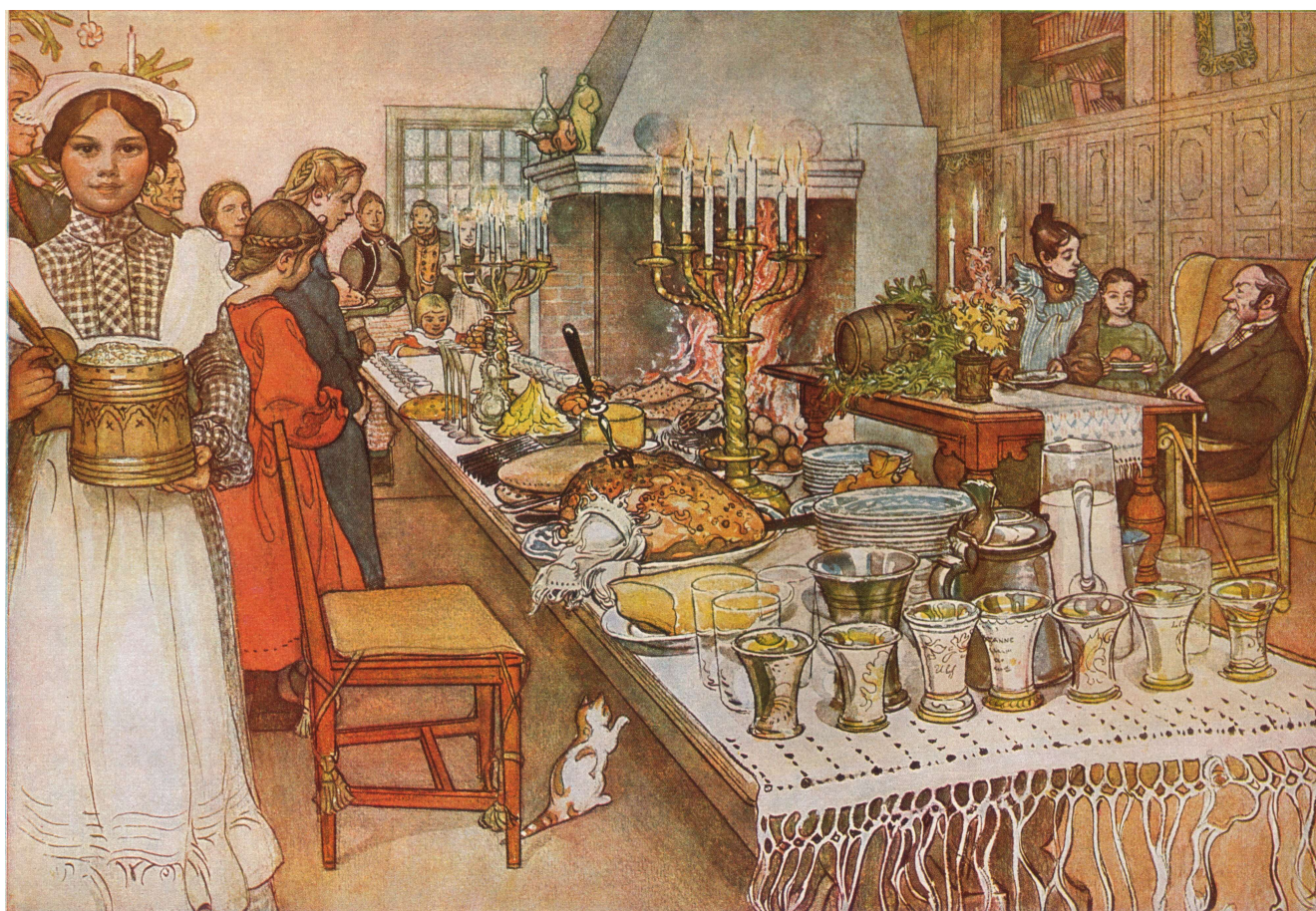
Такий перелік запасів, був доступний небагатьом. Та попри це наголошую – історія української кулінарії – не перелік бідних селянських страв.



Говорячи про традиційний стіл українців, треба розмежовувати меню селян та міщан, які до приходу радянської влади дуже відрізнялися за кількістю страв, асортиментом, способом сервірування. Проте є страви, які були на столі майже у всіх: борщ, домашня ковбаса, вареники, хліб, голубці, завиванці.

Безумовно, що сільська кухня була більш калорійна і менше зазнавала змін. Українські міста були багатонаціональні, це впливало на асортимент страв, способи приготування. Крім цього, міста, до приходу радянської влади,

знаходилися під впливом європейської культури. Приміром у Києві в 19 сторіччі була дуже розвинута мережа ресторанів, з Петербурга потрапляли газети з модами і французькими стравами, рекомендаціями як правильно приймати гостей. Жінки старанно вивчали, коли треба подавати чай, як сервірувати стіл і навіть якого типу печиво треба подавати, наприклад, до чаювання о п'ятій вечора. Ресторани не припиняли свою роботу і в роки Першої світової війни, та після, аж поки радянська влада не націоналізувала всі приватні установи. У своїх спогадах, в київському щоденнику Дмитро Донцов неодноразово згадує про зустрічі та банкети в ресторанах Києва, попри те що на околицях були чутні постріли з гармат.



Загалом кухня міст була доволі витонченою і різноманітною. Наприклад, українка Осипа Заклинська, яка була вчителькою і жила в містечку на Львівщині, в 1928 році видала книжку “Нова кухня вітамінова. Записки із старого креденсу”, де вона пропонує “звичні рецепти, прості в приготуванні”. Серед тих звичних і простих рецептів – різноманітні паштети, суп-пюре, більше десяти способів приготування домашньої птиці, салати та навіть юшка із зварених устриць.



З приходом радянської влади в нас було сформоване уявлення про те, що раніше в українців була мінімальна культура споживання продуктів, що їли дуже просто, бідно. Якраз масово недоїдати почали з приходом радянської влади. Такий міф витворився не випадково. Культова книжка, по-суті, єдина відома в радянських час, яку перевидавали більше десяти разів “Книга о вкусной и здоровой пище”, вперше надрукована в 1939 році, містить велику кількість інформації про те яким голодним та зубожілим було життя до встановлення радянської влади. І цей міф досі живий в нашому суспільстві.



Насправді, безліч продуктів зникли зі столів українців саме після революції, і потім були доступні тільки одиницям з номенклатури. Більшість населення відчувала нестачу навіть не продуктів, а харчів, бо харчі – це вже не стільки страви, продукти, а необхідний для виживання мінімум. **У тлумачному словнику української мови, друге значення слова харчі – корм. І я б насправді так і говорила про радянський період і його вплив на кулінарію.** Попри лозунги радянської влади про рівність, насправді її ніколи не було, і в першу чергу – в питанні доступу до продуктів. Взяти хоча б символ радянського достатку (за яким люблять ностальгувати) – лікарську/докторську ковбасу, зіркове сходження якої почалося у 1960-х роках. Запит покупців був забезпечений лише у Москві, навіть у сусідніх містах супутниках її вже не вистачало, що казати про малі міста та села. Загалом продуктове забезпечення села/міста, робітничої їдальні чи буфету залежав від ставлення влади. Тож як згадуєте ситі радянські роки, то вказуйте точно рік. Бо я вам наведу цілі десятиріччя радянського часу, коли харчів не було, а доступна їжа була вкрай низької якості. Хоча на фоні тотальної нестачі продуктів люди вже й тому були раді.



БОРЩ ТА КАША ЇЖА - НАША?

Зараз дуже люблять відокремлювати національне, народне, українське від запозиченого, в тому числі в кулінарії, вияснюючи, які страви є саме українськими. Пишатися тим, що саме українці придумали борщ, вареники чи солити сало.

Як на мене, ідеї знаходження споконвічно українських страв беззмістовні, це якійсь комплекс меншовартості – ми постійно хочемо донести всьому світові, що це наше і придумали тільки ми. Насправді багато страв мають аналоги в кожній культурі. І як показує історія, часом запозичені в іншого народу страви, в різних країнах набувають якихось нових елементів та стають популярними на весь світ.



Наприклад пельмені, вареники, манти, равіолі, хінкалі – важко визначити, хто перший придумав класти в тісто начиння і варити. Та й чи треба?

Як на мене, все що ми готуємо стабільно протягом 50 років (тобто, як мінімум два покоління) може вважатися українською стравою. Навіть якщо страва запозичена, ми готуємо з наших продуктів і по-своєму, породжуючи тим самим нове. Тому ті ж вареники, навіть якщо принцип був запозичений, ми придумали готувати і з картоплею, печінкою, маком, калиною, вишнями, яблуками, та навіть з салом – тож, це наша, українська страва!



Борщ точно більше ніж 300 років готується в Україні – який сенс говорити, що його могли винайти не ми. А ще якби ви спробували його в 18 сторіччі, то навряд чи би впізнали: сьогодні кислинку борщу дає помідор, але помідори стали додавати до українських страв в 19 сторіччі, і до цього ту кислинку борщу давали сквашені буряки. Власне цей квас, і був основою борщу, шпундри та інших страв. Картоплю в борщ почали додавати лише з кінця 18 початку 20 сторіччя.

І поки ми шукаємо якусь споконвічну свою страву, сперечаємось, запозичене воно чи ні, часто можна зустріти в російських ресторанах за кордоном українські страви. Наприклад, в Лондоні є ресторан російської кухні “Borshtch N Tears”, тобто “Борщ і сльози”, зверніть увагу не “Щі і сльози”.

Так трапилося, що після розпаду Радянського союзу більшість українських здобутків, у тому числі і кулінарних перейшли в спадок Росії.



ЗАСТІЛЬНІ ТРАДИЦІЇ: Звільнення від “кухонного рабства” та чому ми обжираємося на свята

На відміну від, наприклад, кримських татар, в яких чоловіки іноді самі готують плов, шашлик та інші страви на багатті, на українській кухні царювала завжди жінка. Український чоловік заходився куховарити тільки якщо поблизу не було жінки, або у випадках, коли це було їхньою роботою: так, випасом овець та заготівлею бринзи займалися лише чоловіки. Чумаки готували цілий асортимент страв, у тому числі різноманітні кулеші з додаванням сала, дичини, чи сушеної риби.



Щодо застільних традицій, **український образ - це вся родина за столом.**

Єдине що – найкращі шматки віддавалися батькові і він перший куштував страви і черпав своєю ложкою. Їли з однієї тарілки – в селянських родинх зазвичай не було окремих тарілок.



Споживання їжі було родинною справою як в селі так і в містах. Радянська влада намагалася цю систему зруйнувати коли вивільнила жінок з “кухонного рабства” і ввела систему їдалень на виробництві, тим самим привчаючи людей харчуватися в колективі. Їдальні, буфети, робітничі їдальні, які було розбудовано в 1920-30 роки, фактично зруйнували українську культуру харчування і ставлення до їжі. В поняття їжі були вкладені зовсім інші змісти, головною функцією стало – задовольнити фізіологічну потребу людини в білках та вуглеводах, щоб вона могла працювати, про задоволення від смаку речі не йшлося. Як пише Ірина Глущенко у своїй книзі “Общепит, Микоян и советская кухня” (2015) довійськові медики опиралися терміну “вкус” (смак) – вважаючи його не лише недоцільним, але й розмитим, буржуазним.



Для їдалень 1930-х років нормою були не провітрюване приміщення, каша з цвілої крупи, брудні столи та відсутність столових приборів, і навіть якщо ганчірка потрапить у баняк з їжею.

До речі, девіз **“когда я ем я глух и нем”** – він також радянський. Місць було мало, посуду не вистачало, тож людина мала швидко поїсти, звільнити місце й іти працювати, а не сидіти, патякати.

✘ **Традиція готувати багато страв на свята, щоб стіл ломився**, не є нашою старовинною. Українські весілля були дуже пишні в плані обрядовості й кількості гостей, але такої великої кількості їжі на столах не було, готували просто стільки, щоб гості не були голодні.



Гадаю, оця наша нинішня традиція готувати стільки, щоб всі переїдали і потім доїдали ще кілька днів, пов'язана із застільною культурою радянських часів, протягом яких стіл був хіба не єдиною можливістю продемонструвати свою заможність. Можеш накрити стіл з продуктами, які важко дістати – значить ти чогось досягнув, маєш зв'язки.

Після революції 1917 року влада взяла в свої руки розподіл харчів, від влади залежав вже не добробут, а твій голод, твоя можливість їсти. Я маю на увазі не тільки Голодомор, але й загальний підхід – карткову систему, черги, нормування та пайки. Це вплинуло на культуру харчування та підходи до вибору продуктів. Згадайте Революцію 2014 року, як багато людей на початку кинулися в магазини за консервами, цукром, борошном. Ми й досі боїмося опинитися голодними, наготовлюємо купу їжі, купуємо хліб із надлишком, будь що трапилося – кидаємося запасати харчі.

Джерело: dero.ua