

РОЗДІЛ 10		
Олія на столі та олія в голові	171	
РОЗДІЛ 11		
Майже вкрадений медовик та інші десерти	178	
РОЗДІЛ 12		
Кухня не для всіх: про острозьку страусятину, львівські артишоки й общипану паву Ольги Франко	197	
РОЗДІЛ 13		
Коротка історія української кави	207	
РОЗДІЛ 14		
Український алкоголь	226	
РОЗДІЛ 15		
На коня	247	
Джерела	250	

Дисклеймери й подяки

Чи знаєте ви, що слон спить стоячи й за все життя ніколи не лягає? Бо якщо слон ляже чи впаде, то сам уже ніколи не зможе підвестися. Тоді приходять інші слони з його племені, всього дванадцять, і по черзі допомагають йому зіпнутися, але в нього нічого не виходить. І коли здається, що надію втрачено, приходять найменший, тринадцятий слон, і своїм хоботом допомагає звестися великому.

Якось письменник і культуролог Остап Українець навів цю легенду як приклад того, що не відповідає дійсності взагалі, але при цьому якийсь час вона вважалася незаперечною. Чимало таких «слонів» знає і історія української гастрономії. Деяким з них я спробую дати гарно виспатися лежачи. Звісно, під час розвінчування в частини цих слонів можуть вирости роги. Або вони зарохкають. На жаль, частина документальної історії України знищена, частина — сфальсифікована. Розплутувати це все складно і, спростовуючи один міф, часом можна витворити інший. Таке вже було. Утім я стараюся

в усіх можливих ситуаціях розділити те, що точно знаю, було, і те, що є гіпотезами та байками.

А щоб досягти максимальної точності, я неодноразово звертався по допомогу до фахівців. Як до тих, що писали книги, статті, наукові дослідження, так і до тих, з якими спілкувався особисто. Тому величезна подяка Лідії Артюх, котра вділила чимало часу, відповідаючи на питання, що стосувалися її праць, які вже два-три десятиліття є базовими для всіх, хто досліджує історію кухні в Україні. Щире спасибі Маріанні Душар, дослідниці галицької кухні та кухні української діаспори, яку ви можете знати також за блогами «Пані Стефа» та Seeds and Roots. Грандіозне арігато Дмитру Сікорському з Одеси, який дав мені суттєві підказки. Дякую за поради журналістці Марії Банько, за консультації — фахівчиням із пива Лані Світанковій, з вина Анні Євгенії Янченко, з фруктового вина Оресту Дейнеці, кавовому експерту Вадиму Грановському, закарпатському крафтяру Віктору Стиничу. Дякую за статті, лекції та відповіді на коментарі в соцмережах історикам Ігорю Лилію, Вадиму Назаренку, Олексію Сокирку, Миколі Бендюку, ботаніку Олексієві Коваленку, зоологу Леоніду Горобцю, культурологиням Олені Брайченко та Дарії Анцибор. Світла пам'ять і неймовірна пошана професору Леонтію Войтовичу за те, що залишив величезний пласт матеріалу щодо кухні галицьких і галицько-волинських князів. А польській дослідниці Ганні Шимандерській — за її численні праці, за любов до Львова, приїзди сюди з виступами, за купу зібраних галицьких рецептів,

один із яких, борщ на райських яблучках, вона подарувала мені незадовго до того, як пішла в засвіти. Подяка українським письменникам Андрієві Любці, Олександрю Столовому, Тарасові Прохаську, Мирославу Дочинцю, Богдану Волошину, Костянтину Грубичу й письменницям Євгенії Кузнецовій, Оксані Шаварській, Марії Матіос, Софії Андрухович, в яких я підмічав певні нюанси в художніх творах.

Також неоціненною для книжки стала моя багаторічна співпраця як ресторанного консультанта з колегами Михайлом Лемаком, Андрієм Валовим і шефами Максимом Прихідьком, Артемом Блаутою, Олександром Чернишенком, Дмитром Бабаком, Олексою Кучмістовим, Олексієм Янковським, Юрієм Сенишиним, Віталієм Гуралевичем та іншими.

Окремо маю подякувати Катерині Бабкіній. Вона на своєму менторському курсі допомогла мені прорвати авторський блок і вибратися із синдрому самозванця. До того ж працювали ми над книжкою історичних новел, але ментальний заряд (чи чесніше сказати — копняк) був таким потужним, що я сів і за місяць доопрацював ще й цю книжку, яка не давалася мені понад два роки.

А особлива подяка моїй дружині Юлі та сину Яромиру, які весь час мирилися з моїми творчими запливами, перепадами настрою та кулінарними експериментами, завдяки яким ця книжка з'явилася.

Вступ

Якось я ішов Парижем і на одній із центральних вулиць побачив натовп біля закривавленого чоловіка, який кричав щось українською. Це було неочікувано і тривожно, тож я швидко протиснувся ближче, дорогою наступивши комусь на ногу, а когось випадково штурхнувши плечем. То все мені було ніц, адже французькою я не володію, і що казали мені вслід ті люди, я не розумів. Прослизнувши з юрби крикливих французів у центр кола, я нарешті усвідомив, що чоловік не закривавлений. Перед ним стояла велетенська виварка з борщем. Високий кучерявий хлопака періодично встромляв у ту виварку голову, потім витягував, а далі зачерпував щось у тарілку та пропонував глядачам. Ті сахалися: з голови чоловіка, що стояв із тарілкою, довкола стікав борщ. Важкі краплі юшки котилися по вухах і шиї, велика квасолина закотилася за комір, а капуста стирчала просто з волосся. «Що відбувається?!» — закричав я. Чоловік розвернувся, і я впізнав свого знайомого, відомого телеведучого

й шеф-кухаря, ресторатора, шкільного реформатора та скандаліста.

«Всеволоде, вони не розуміють. Я зробив усе, що міг, Всеволоде. Ти маєш написати книгу про українську кухню!» Ми з Євгеном завжди мали специфічні стосунки: то конфліктували через картоплю в рецепті львівського сирника, то товаришували завдяки волонтерським вечерам, то по-дружньому трюлили один одного у фейсбуку... Тож я ледве не вдавився недожованим круасаном. Це була остання крапля.

«Пиши книгу про українську кухню» — так казав кожен другий мій замовник із підприємців, з якими ми вигадували концепції ресторанів. «Пиши книгу про українську кухню», — говорив мені друг Михайло, з яким ми у 2012 році створювали «Клуб галицької кухні». «Пиши книгу про українську кухню» — так завжди повторює моя мама. «Пиши книгу», — коротко радив мій тато. Йому було все одно, про що буде моя книжка, бо вважав, що пишуци статті й придумуючи назви ресторанам, я зариваю свій талант. Правду кажучи, я сам завжди думав, що якби нарешті дописав книжку, то колись отримав би Нобелівську премію з літератури. Але через клятву прокрастинацію мене вистачало лише на статті та блоги. Хоча я починав писати книжку про українську кухню тричі: двічі — художні й раз — дитячу. У жанрі детективу. Навіть написав перший розділ, а потім застряг... А тут такий знак!

Окей, давайте по-чесному. Ніякого знака не було, я не гуляв Парижем, не бачив натовпу, ніякий Кл... мій знайомий шеф-кухар не поливав себе борщем.

Я все це вигадав. Хоча ні, не все, про маму й тата — чиста правда 😊 Про роботу в «Клубі галицької кухні» — теж правда. І навіть про рецепт сирника з картоплею — правда. Я в ресторанному бізнесі з 2008 року. Дослідженнями української кухні займаюся з 2012-го. Давно час написати книжку.

Але насправді остаточне рішення писати про українську кухню я ухвалив зовсім не так. У 2020-му, під час карантинного простою мого ресторанного консалтингу, я почав писати дитячий детектив. Там український суперагент, щоб викрити російського шпигуна, мусить потрапити на роботу в ресторан. А для цього навчитися готувати 16 страв української кухні. Ідея була в тому, щоб рецепти та історію українських страв вкласти дітям у голову поміж іншим. Я написав зав'язку, дійшов до першої страви, а потім знову робота, бізнес — і загруз.

Згодом виникла ідея написати книжку, в якій розвінчувалися б різноманітні вигадки про Львів і Галичину, я навіть настрочив кілька текстів і створив сторінку у фейсбуку, де їх можна знайти. Але то була радше розвага.

І тут мене знайшла Наталя Шнир, співзасновниця видавництва «Віхола». То був крутий сюрприз, бо саме тут видали «Фрукти проти овочів» одного з моїх улюблених українських блогерів, Олексія Коваленка, він же «Ботанік у кедах». А також мою улюблену оповідачку про вино Анну Євгенію Янченко, відому як «Сомельє в зелених штанах». І психолога Володимира Станчишина, фанаткою якого є моя дружина. Наталя запропонувала написати книжку

про українську кухню, і я вирішив, що в компанії ботаніка в кедах і сомельє в зелених штанах якраз нормально впишеться лисий любитель поїсти в розтоптаних червоних кросівках 😊

У чому особливість книжки, крім мого неймовірно привабливого стилю писання, іскристого гумору та надзвичайної скромності? Вона побудована приблизно так, як початок вступу: популярні чи не дуже вигадки про українську кухню, як історичну, так і сучасну, і на противагу цьому — спроби знайти, як було чи є насправді.

Я намагаюся розібратися, чи справді каву вигадав Юрій Кульчицький, коли довбав стіну першої в історії кавової копальні золотим молотком, який йому подарував імператор Франц Йосиф, а чи, може, до першої української кави добурилися на кавовій вишці під Ужгородом. Чи має стояти в борщі ложка й чи дійсно квасоллю можна класти лише ввігнутою частиною на захід? Як трипільці навчили варити борщ вавилонян і що про це писав «Трипільський вісник» від 28 травня 3141 року до нашої ери? Що пив князь Лев під час полювань на білого лева в Карпатах? Чи справді Володимир Великий обрав християнство, а не іудаїзм чи іслам, бо дуже любляв свинину?

І звісно ж, до кожної історії я додаю рецепти. Автентичні, відновлені за старими книгами чи рецептурними зошитами, але при цьому придатні до застосування зараз, бо перевірені мною в реальних умовах моєї звичайної квартири або на кухнях ресторанів Львова, Хмельницького, Івано-Франківська.