

КОРОТЕНЬКА ІСТОРІЯ КУХОВАРСЬКОЇ ШТУКИ

Сліди найдавнішої культури на Україні найдено в Києві на Кирилівській улиці: кости мамутів, львів, печерних ведмедів обпалені та розбиті тож і видно, що наші предки з перед більше чим 30,000 літ жили дичиною, не вмiли ще тоді сіяти збіжа, ні робити посуду. Не було рiжних домашних звірат. Але за тридцять тисяч літ навчилися наші предки дуже багато. Стали з часом будувати гарні хати, сіяти і молоти зерно на жорнах, щоби спекти хліб або зварити кашу. Докладні відомости про харчування наших предків находимо в грецьких письменників, бож ціле узбережжя Чорного Моря покрито було в 7—8 ст. перед Христом богатими грецькими кольоніями. Греки вели обмінну торгівлю з Скитами (Сколотами), пізніше Сарматами, продавали їм вино, оливу, убори а діставали в замін збіже (пшеницю), шкури, мід. В Гомеровій Іліяді стрічаємо згадку про кочівників наших степів — славних кобилодоїльців, молокоїдів убогих, найсправедливших між людьми.

Знаємо про них, що їли м'ясо, кобиляче молоко, сир, сіяли збіже. В 7—8 ст. по Хр. вже всі українські племена кохаються у хліборобстві (знають жито, овес, ячмінь, пшеницю, але не знають гречки), мають багато худоби, пасік, дещо домашньої птиці, полюють на дичину радше для шкір і змагу (спорту), як м'яса (Володимир Мономах полює на диких коний, турів, оленів, лосів, кабанів, ведмедів та барсів). У князівській добі страва стає чим раз більше вишуканою. Селяни їли переважно хліб, кашу та городину і головно варене м'ясо. Хліб замішували на дріжджах і пекли в печі. І селяне і міщане та князі пили дуже багато меду, як рівнож квас рiжного роду. Загально вживали пива, пшона, курятини, гороху, сира та рибу.

Особливі пири та забави справляли Славяне дуже радо, особливо похоронні «тризни», получені часто зі змаганнями. Небіщикам ставили на могилі їжу або й при щоденнім обіді кидали їм страву (як це ще й досі ведеться декуди на Поліссю). В піст їли рибу головно щуку, дешеvu плотицю та дорогого осетря. Ось як описує давня «биліна» дбайливість Олега Всеславича про свою дружину:

Ну дружина спить, та Вольга не спить,
Він обернеться ясным соколом,
Гень далеко літа на сине море,
Бе гусий він, білих лебедів,
А сірих, малих качок не пускає теж —
Напува та годує він дружиноньку хоробрую,
А вся їжа була з перемінами.

За князівських часів харч очевидно покращав, бо купці привозили з Візантії та інших південних країв усякі ласощі. Загально-ж відомий переказ про білгород-



ський кисіль, яким городяни Новгороду (під Київом) ошукали Печенігів. Особливо любувалися князі в давани бенкетів (пирів). Найбільше відомий здавання незвичайно багатих — інколи восьми, дневних пирів Володимир Великий.

Певно всім Хазяйкам цікаво знати як харчувалися наші славні Запорожці на Січі? І отож пожива в них була дуже скромна і видно здорова, коли в часи Запорожської Січі — козаки були безперечно найкращими лицарями в Європі. Щоб Січовики могли провадити війни то все мусіли мати готовий припас. В тій цілі кожної весни половина всіх йшла на «вольности» рибачити та полювати. Рибу солили, лишали собі на прожиток до другої весни а решту, рівнож шкури та футра везли на Україну, а на добути з продажу гроші купували борошно, пшоно і інший припас. Курінним господарством займався курінний отаман та кухар. Дичини на запоріжських землях водилося дуже багато; були дикі коні (тарпани), вовки, лиси, олені, дикі кози, бабаки, вепрі, медведі, зайці, сайгаки, борсуки, горностаї, бобри (водяні свинки), куниці та видри (синдихи). З пташини були: дрохви, хохитви (стрепети), журавлі, тетереви, куріпки, шпаки, горлиці, гуси качки, кулики, лебеді. По річках була сила всякої риби: осетри, білуга, севрюга, стерлядь, сом, короп, секрет (судак), щука, окунь, тарань, рибець, марина, ляц, чехоня, оселедець, карась. Як бачимо було з чого прожити Запорожцям у Січі! Найзвичайнішою стравою у куренях була саламаха — житнє борошно, зварене з водою й засмажене олією.

На обід була звичайно тетеря, що варилася з пшоно або житнього борошна на квасі. Опісля заїдали варену або печену рибу, а що риба хоче пити, то брали «михайликами» мід, горілку, брагу або пиво. Їли теж Запорожці галушки, юшку з риби, куліш із салом або олією, або баранину, дичину, пташину. На вечерю подавалися частенько гречані галушки з часником або юшка з риби. Після вечері співали, танцювали, грали на сопілках, скрипках, кобзах, басах, басолях та бубнах. Отсього останнього не слід би забувати й нашим любим Хазяйкам!

Якжеж інакше представлялась кухня слобідської (городової України), де спокійне життя скоро довело до розцвіту розкіш та бажання поласувати. Поживу на Україні 18 ст. майстерно описує Котляревський у своїй безсмертній «Енеїді». Троянці в поході: «тут з салом галушки лигали, лемішку і куліш глтали і брагу кухликом тягли; та і горілочку хлитали». «Зевес тоді кружав сивуху і оселедем заїдав». Еней з Дідоною: «пили на radoцах сивуху і їли сімяну макуху, покіль кликнули їх за стіл. Тут їли різніі потрави і все з поливяних мисок, і самі гарніі приправи з нових кленових тарілок: свинячу голову до хрину і локшину на переміну, потім з підливою індік; на закуску куліш і кашу, лемішку, зубці, путрю, квашу і з маком медовий шулик. І кубками пили сливянку, мед, пиво, брагу, сирівець, горілку просту і калганку, куривсь для духу яловець». Ацест на Сицилії Троянців: «горілкою почастував; на закуску наклали сала, лежала ковбаса чимала і хліба повне решето». А на бенкеті: «і в кахлях піднесли пашкети і кисілю їм до сити, гарячую мягку бухинку, зразову до рижків печінку, гречаних з часником пампух». На поминки по Анхизові, що «опрягся від переїду чикилдиною»: «І зараз миттю всі пустились горілку, мясо куповать, хліб, бублики, книші вродились... і коливо з куті зробили, сити із меду наситили... І мяса в казани наклали, варили страву і пекли. Пять казанів стояло юшки, а в чотирьох були галушки, борщу трохи було не з шість; баранів тьма була варених, курей, гусей, качок печених... цебри сивушки там стояли і браги повний діжки... Зевес і боги на Олімпі: «Там лакотинки різні їли, буханчики пшенишні білі, кислиці, ягоди, корджі... А в пеклі праведники: «Або горілочку



їсти, коли другі перестали. Не втирай серветою поту з лица ані ножа, ані тарілки. Не вистеріблюй зубів ані вимивай уст при столі і при других.

Пригляньмося тепер коротенько кухарській штуці поза Україною.

Куховарство розвивалося тільки в людей осілих, бо кочівники та народи мисливські їдять ледве припечене м'ясо а й напиток у них невибагливий. Про незвичайно виставну їжу в давнину у Нівіві (Вавилоні), Персії, Ассирії, Єгипті, Греції та Римі маємо численні історичні дані в письмах, різьбах та малюнках. Перші грецькі письменники про куховарство се Атеносі Архестратос (494 пер. Хр.). Послугував їх твором фр. поет Бершон у 18 ст. в своїй поемі «Ля гастрономі». В Римі заслуженою славою втішалися сицилійські куховарі. В давнім Римі відбувалися і до сьогодні у приповідках та повістях згадуються славні бенькети Люкулля, Трімальхюна, Нерона, Вітелія, Клеопатри, Геліогльобаля.

Середньовічні хрестоносні походи привозять з Арабії та Персії знання ярин і овочів. Карло Великий наказує закладати яринники (городини) і сади.

При кінці 16 ст. харч дуже скромний, навіть королеві снідають солониною і пивом. Ножі і вилки запроваджено значно пізніше. За Филипа Гарного на бенкетах діставали муштини тільки ножі а пані самі вилки. Аж за Людвиків XIV і XV французька кухня добуває першенство у світі і досі в куховарстві остало много фр. слів. Відомий Рішеле придумав не менше відомі майонези, філософ Монтень написав про науку їдження (Science de la Gueille), князь Конде «винайшов» певну фасолеву поливку (зупу), міністер Кольбер новий сос. Куховар Людвика XV добр. Монтіє учиться медицини і хемії, щоби вжити свого знання у куховарстві. Революція знищила розкіш фр. кухні а Наполеон жадав, щоби приправи не псували природнього смаку їжі. На бенкеті славного фр. смаку на князя Камбасер, вихвалювано раз красу одної пані. Так сказав Дегрфей, його приятель, вона так гарна як той індик, надіваний труфлями, котрого якраз вносять. Чи не найкраща книжка про вибагливе фр. куховарство се «La physiologie de gout» Бріята Савзрена. Історичний і найславніший куховар се француз Антін Карем (по фр. піст). Спершу був надвірним куховарем царя Александра I. В Відні варив для дипломатів віденського конгресу, потім куховарив Ротшільдови в Парижі. Написав чимало куховарських книжок як пр. «Le patissier royal», «Le cuisinier parisien». З німецьких підручників славний «Universal Lexikon der Kochkunst» з 10.000 приписів. Гете і Кант теж любили смачно зїсти.

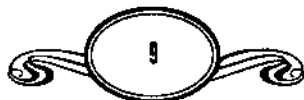
Походження харчовин

З ріжних джерел знаємо дещо про походження усяких риб, птахів, звірят, овочів та ярин. І так походять: макреді з Гелеспонту, штокфін із Пессімумціюм, ельпси (найдороща риба в старину) а Родос, устриці з Таренту, пави з Самос, орябки з Фригії. Домашні звірята спроваджено до Європи переважно з Персії, Ассирії, Єгипту та Індії.

Цезар пересадив першу капусту з якої виплекано багато відмін як прм. головату, волоську, бруксельську, ярмуж і ин.

Карло Великий завів із Сходу горох, фасолю, сочевицю, моркву, цибулю, редьківцю, буряки, брукву, гриби, огирки і багато овочевих дерев.

Яблука і грушки походять із Крети, сливки з Сирії, вишні спрєсвадив Люкулль із Понту, походять вони мабуть із Персії. Далше походять: морелі з Вірменії,



пили, не тютюнкову і не пінну, а третьопробну, перегінну, настоянну на бодян, під челюстями запікану і з ганусом і до калгану, в ній був і перець і шапран. І ласощі все тільки їли сластьони, коржики, стовпці, варенички пшеничні, білі пухкі з квяром буханці; часних рогіз, паслін, кислиці, козельці, терн, глід, полуниця, крутні яйця з сирівцем і дуже вкусною яешню якусь німецьку не тутешню, а запивали все пивцем». Донька царя Латина була прегарна: «така дівча — кусочок ласий, заслинишся як глянеш раз. Що ваші гречеські ковбаси! Що ваш первак грушевий квас». Військо троянське заїдало: «вбирали січену капусту, шатковану і огирки (хоть се було в час мясопусту), хрін з квасом, редьку, буряки, рябка, тетерю, саламаху...» На прийнятте подав Латин: «вродилось ренське з курдимоном і пиво чорнее з лимоном... Де не взялись воли, телята, барани, вівці, поросята». Кіннотчики: «везли з собою лагомини, оливу, мило, риж, маслини, і капама, кебаб кальос». Евандр гостить Енея: «просільне з ушками, з грінками і юшка з хляками, з кишками, телячий лизень тут лежав; ягня і до софорку кури, печені ріжної три хури, богацько ласих теж потрав. — Де їсться смачно, там і петься». А ось усякі диковинки: «повидла, сала, осятрини». А на кінець Латин: «лигав потапці і книщі». Кухня на Україні, особливо перед усесвітньою війною була незвичайно богата в добірні страви та напитки і вельми обильна. Численні приписи української кухні під ріжними фантастичними назвами дісталися до всіх окраїнних країв. Особливо поширився звичай вживання смальцю замість лою (московска кухня) та масла до тіста і ліпших страв.

Описи потрав на Україні стрічаємо в ріжних письменників а особливо в Гоголя «Мертві Душі». Перед обідом Чичиків і Собакевич випили по чарці горілки, закусили всілякими соленими і другими збуджуючими апетит благодатями і потекли до їдальні. На перше був борщ із «нянею». Няню подають до борщу й вона робиться з баранячого жолудка, начиненого гречаною кашею, мозком і ніжками. Потім прийшла бараняча лопатка з кашею. За нею слідували сіканці, кождей далеко більший від тарілки, дальше індик напханий всяким добром: яйцями, рижом, печінками і Бог зна чим. На тарілці стояли конфітури: редьков варена в меду.

Поліцмайстер дає на закуску: білугу, осетрину, семгу, вуджену ікру, свіжо солену ікру, селедці, севрюжки, сири, вуджені лизні, сушену рибу, пиріг з головоятиною, до котрого ввійшли хрящ і вилиці 9-ти пудового осетра, другий пиріг з грудзями, праженці, маслянци, вареники.

Добрий тон другої половини 18 ст. (з 1770 р.) подає між иншим точні вказівки «молодим приличні, всім же обще благопотрібні» як заховуватися при столі:

Сидячи коло стола дуже непристойно спирати на стіл лікті або локтями тручати других. Проти всякої «політики» розвивати сервету перше, ніж розвине той, хто старший коло стола. Це знак лакомого приглядатися стравам перед собою. Вистерігайся говорити маючи повні уста. Їдж поволі, не клади в губу другого кусника, не проковтнувши першого. Вистерігайся чого на обрус або на себе пролляти. Не висисай шпігу з костий ані оглодуї кості. Не мляскай жуочи або пючи. Не пий дихаючи голосно. Не лупай костий ножем або зубами. Непристойно браги мясо руками, коли маеш вилки, або хліб товстими руками. Не мачай ні хліба ні мяса в полумиску. Не мішай кілька потрав у купу. Кости і ости з риби і скоринки з овочів на краю тарілки поскладай, а не на обрусі і під стіл не кидай, аби ся о них пси не покусали. Кісток з овочів або чого будь не випльовуй на тарілку, але з уст в руку тихо випусти і потім на тарілку. Не пий ніколи, коли маеш що в устах. Перестань

