



«Від усіх наших лих
підемо в Індію»,
– вигукнув колись тверський
купець-мандрівник
Афанасій Нікітін.
Далекі східні та південні країни
здавна привертали увагу
європейських мандрівників.
Життєвий уклад народів Сходу,
їхні звичаї та вірування
завжди викликали цікавість
у європейців. Багато хто навіть
бачив у тих обтігованих землях
не тільки позбавлення
від «європейських» лих,
а й означений небесами шлях
до порятунку всієї земної
цивілізації. Що ж, у деяких
наших азійських сусідів
справді є чого повчитися.
Недарма в народі кажуть:
щоб дізнатися, де протікає свій
дах, треба побувати під чужим.



Науково-спортивна велоекспедиція «Шлях аріїв»

Фото Ольги ПРОКОПЧУК

Мета експедиції – здійснити велосипедну подорож територією Індії (близько 3 тис. км), Непалу (близько 1 тис. км), Шри-Ланки (близько 1 тис. км). Загальна довжина маршруту – майже 6 тисяч кілометрів. Безпосередні контакти з корінним населенням дадуть багатий культурологічний матеріал, сприятимуть розвитку дружніх зв'язків між народами. Символічно, до речі, що за однією з гіпотез батьківщиною давніх аріїв, нащадки яких населяють Індостан, вважаються слов'янські землі, зокрема, територія України, Нижнє По-

дніпров'я. Тож цікаво простежити індійсько-українсько-слов'янські зв'язки – в мові, звичаях, побутових деталях. Для кращого розуміння процесів соціальної перебудови, що відбуваються в різних куточках земної кулі, шляхів розвитку цивілізації буде здійснено спробу осмислення філософії «в натурі».

Час проведення експедиції – червень–серпень 2012 року.

Автор проекту експедиції та її керівник – відомий український письменник і мандрівник Володимир Супруненко. Він є автором декількох тисяч статей, нарисів, дорожніх но-

таток у провідних газетах і журналах України та Росії, видав більш як десятьок книжок. Організував і провів близько двадцяти різних науково-спортивних експедицій. Найбільшими експедиціями є «Чорноморське кільце» (навколо Чорного моря), «Слов'янська широта» (від України до Владивостока через Монголію), «Ходіння за три моря» (країнами Закавказзя і Середньої Азії).

Інформаційні спонсори експедиції: журнал Верховної Ради України «Віче» (Київ), газета «Миг» (Запоріжжя), «Учительская газета» (Москва).

Найперша страва

Етнографічно-кулінарне дослідження в ліричному просторі та часі
Володимир СУПРУНЕНКО

...Перебираю роки дитинства та юності, й мені згадується одне й те ж. Полудень. Спека. Сонячний промінь, ковзнувши втомленим городом і пробившись крізь переплетення яблуневих гілок та винограду завісу перед хатою, губить свою вогняну силу – на веранді прохолодно й затишно. Посередині – стіл; на столі – прикритий

рушником хліб, сіль у старій салатівці, білосніжна хрустка цибуля із зеленими хвостиками, пухирчасті огірки, помідори з крапельками води на червоних тугих боках; за столом – родина. І тут на порозі з'являється бабуся з великою каструлею борщу: «Ну що, вже сипати?». Через деякий час, коли пара над каструлею рідшає, бабуся застигає перед столом зі сковородою, наповненою смаженою

картоплею: «Ну що, вже накладати?». Добре діло – обід: за стіл та й сьорбай. Вечеря – теж справа непогана. Не гірше за них і сніданок. Ним розпочнеться новий день. Яким буде він, такий і пожиток матиме сім'я. Та що б не кипіло в горщиках, чавунцях і каструлях, що б не шкварчало на сковороді, з бабусиних вуст зриватиметься одне й те саме: «Сипати? Накладати? Наливати?».





Крізь пару, крізь серпанок років і куряву шляхів звучать ці слова в моїй пам'яті. На роздоріжжях, де часто вагаюся й роздумую, обираючи єдиний правильний путівець, раптом відчуваю запах диму від багать, біля яких зазмерли темні мовчазні постаті моїх далеких-далеких предків. І крізь цей дим доносяться ті ж самі бабусині слова – запрошення до столу. Луною котяться вони земними усядами й для кожного, хто крокує, дихає, мріє, звучать напівзабутю чарівною мелодією.

Святим духом харчуються лише небесні янголи. Людині ж із першим її подихом потрібні і вода, і хліб, і багато чого до них. Млин меле водою, а чоловік живе їдою. «Який день, такий і пожиток. Як будемо жити, то будемо й ситі», – кажуть старі люди. Живе людина – значить їсть, гризе, жує, сьорбає. Значить – живе! Більше того: турбота про хліб насущний визначає напрямки головної життєвої стежини, розставляє дороговкази на ній. «Наїмось, підкріпимось та на працю подамось», – казали наші предки. Після ж праці – святкове застілля, ситна трапеза. Та врешті-решт і сама ця праця для того, щоб наїлися та підкріпилися і діти, і старі батьки, і хворі, і вбогі. Така сутність земного життя, такий споконвічний колообіг.

Людина що день, то мудрохень. Мудраком і винахідником зробила її насамперед праця, спрямована на пошук істинного, турбота про збереження добутого і вирощеного. Коли хліб, тоді й розум, а де розум, де голова, туди й живіт. Голова чоловіка була наповнена турботою про те, де і як добути харчі. Розум жінки клубочився навколо того, щоб це добути було і до губи, і до душі їдоків, щоб і сім'я не голодувала, і гості були ситі та веселі. «Їжте і вмочайте, а за решту вибачайте», – припрошувала господиня їдоків. Для кожного, хто переступав поріг і опинявся за столом, у неї знаходилося жартівливе застільне слово. «Їж, доки рот свіж, а як зав'яне, то ніщо в нього не загляне», – попереджала вона одного. «Їж та хвали, що б не дали», – радила другому. «На живіт не вважай, куме, аби шкура витримала», – улещувала третього. До їди примусу не треба – гості, як правило, дружно працюва-

ли ложками і виделками: їли, пили, веселилися і про завтра не журилися. А на столі тим часом з'являлися дедалі нові страви та напої.

Не того шкода, що не з'їв, а того, що залишилося. Але, як відомо, череву не дерево – роздається. Потроху, з перепочинком, чаркуванням, улесливими тостами та жартівливими примовками все, що до губи, зникає зі столу. Живіт не дзеркало, не видно, що там є, однак у всіх перед очима багата і плодюча українська земля. Її різнобарв'я, щедрість і краса відбилися у стравах народної кухні. Вона формувалася в неспокійні часи, на вітряних роздоріжжях, на яких залишили свій слід різні народи і племена. Від них українці зуміли взяти все найкраще, що було притаманне також і їхній національній природі, в чомусь навіть удосконалювало її та давало поштовх для подальшого розвитку та осмислення своєї особистості.

Поступово вимальовувалося обличчя української національної кухні, окреслилася її своєрідність і неповторність, набула своєї музики й зазвучала на повний голос її чарівна душа. І вже до цих мелодій прислухаються інші народи, і вже гурмани-чужоземці жадібно ловлять запахи українських страв. Паляниці і книші, юшки і кулеші, вареники і галушки, ковбаси і запіканки, узвари і киселі – всього не перелічити. Однак серед розмаїття національних страв є одна, яка стала уособленням усього, чим по праву пишається українська кулінарія, в якій відбилися і щедра природа, і українська історія, і культура, і навіть національний характер. Назва цієї страви – борщ. Він на столі – перший!

Миска борщу пори не знає. Весь вік їси – не проїси, і завжди добре. «Мені що-небудь, аби борщ», – каже без удаваної скромності гість, якого просять до столу і запитують, що він їстиме. Ніколи не набридає українцеві борщ, ніколи не буває зайвим на столі. Навіть якщо гостей, окрім борщу, чекає чимало інших смачних страв, господиня, запрошуючи до столу, скаже: «Сідайте борщувати». «Смачний до краю», – вихваляють хатні борщ, і цим часто сказано все, бо за краєм тим уже нема ні самої страви, ні навіть спомину про неї. Борщ – найстарша страва, бо його зазвичай першим подають на стіл. Зніме шапку господар, візьметься за ложку, притримуючи її знизу скібною хліба, піднесе до губів, і вмить його думки й душу огортають борщові запахи, які не послаблюють своїх обіймів до кінця обіду. Для декого він може складатися із самого лише борщу – улюбленої першої, другої, а часом і третьої

страви. «Дві рідкі страви, а третій борщ», – кажуть у таких випадках. Розповідаючи про свою бабусю, котра все життя прожила в селі Шульгівці на Дніпропетровщині (вже дорослим я застав там і приземкуваті хати-мазанки під солом'яними стріхами, і глиняні долівки в них, і літні печі під навісами, і вистелені споришем двори, і огорожі-тини), батько неодмінно згадував про її борщі, які можна було їсти тричі на день «навіть за наявності вареників».

Одні страви (скажімо, каша), переходячи від одного покоління до іншого, переживаючи війни, революції, голодомори, залишаються незмінними протягом століть і навіть тисячоліть, інші – в постійному розвитку, пошуку своєї досконалості. Сьогодні борщ не даремно претендує на першість серед національних страв. Так вийшло, що він збагачувався новими овочевими компонентами, набував своєї характерності, дорослішав, ставав на ноги разом із духовним зростанням України, розвитком її культури. Наприкінці двадцятого століття, остаточно визначивши свої обличчя і вектор віковичного прагнення, Україна нарешті стала незалежною державою. До «державного» рівня підтягнувся й борщ, гідно презентуючи національну кухню на різноманітних святкових ярмарках, дипломатичних збіговиськах, культурологічних форумах, де не обходиться без бучного та вишуканого застілля. Український борщ гучно заявив про себе у світі, здобувши міжнародну популярність. Він по праву на умовному кулінарному п'єдесталі посів найвищу сходинку – першість серед перших страв.

На думку багатьох, можливість зберігати буряк тривалий час свіжим, приємний смак, а особливо яскравий червоний колір бурякового варива й визначили назву відомої страви. Чимало дослідників вважають, що слово «борщ» походить від назви рослини – борщівника, яку в побуті також називають «борщем». Колись селяни широко використовували цю рослину в їжу. В «Домострое» читаємо: «До осені борщ режуть, сушать, ино всегда пригодится и в год, и в даль». Так чи інакше, але борщівник на правах основного компонента (особливо голодної весняної пори) міг входити до складу гарячої страви, і поступово його назву перенесли на неї.

(Далі буде).

