

# Найперша страва\*

Етнографічно-кулінарне дослідження  
в ліричному просторі та часі

Володимир СУПРУНЕНКО

60

Однак за всієї демократичності й толерантності борщового варива воно завжди прагне зберегти своє обличчя, притаманну тільки йому поживну основу, свій особливий смак. Борщ за будь-яких умов завжди залишається борщем. І тільки ним. Іншого не дано. І це, до слова, одна з його таємниць, чарівних привабливостей.

Про смаки й кольори борщового варива сперечатися не варто – класичного, на всі землі й часи борщу немає. У кожному подвір'ї своє повір'я і свій борщ. Чия хата, того і правда – і про борщ, і взагалі про навколишній світ. Однак і зовсім замовчати цю тему не вдасться. Тож усе-таки спробуємо в безмежжі ліричного часу і простору виразніше окреслити образ борщу, визначити його сутність як першої національної страви, розібратися зі строкатістю його якостей.

Ріденький борщик, у якому крупи́на за крупиною ганяється з дрючиною, як відомо, не може викликати захоплення ні в гостей, ні в господаря, не кажучи вже про кухарку. Рідким борщем із свищами лише голову мити. Про господиню, яка приготувала таке вариво, кажуть, ніби вона вимила ложки та й вилила в борщ. Це, звісно, жарт. Не провина кухарки в тому, що вона варила борщ, а вийшов голоух. Добре хоч щось є на столі. На безриб'ї і рак риба, голодної пори і рідкий борщ – чоловік. Часто гість розуміє складне становище і, бажаючи підтримати хазяйку, яка вибачається за бідне частування, заспокоює її: «Нехай буде борщ ріденький, аби солоденький!» Жінка на це посміхнеться вдячно і згадає слова своєї матері: «Подай голий борщ, а чола не морщ». І вже зовсім легко їй на душі зробиться, коли чоловік подякує за обід і кине: «Хоч рідко, та їдко!» Між іншим, учорашній ріденький борщ можна «підмолодити». Коли нема часу готувати новий борщ, у борщовій рідині, з якої виїли гушавину, вариться картопля і капуста. Можна ще чогось нашвидкуруч додати, а в кінці при-трусити свіжою зеленню. Борщовий гурман, звичайно, осудить таку кулінарну хитромудрість, однак цього цілком досить (упевнився на власному досвіді), щоб вгамувати борщовий апетит неперебірливого їдока.

Звісно, є охочі щідити крізь зуби (коли їх повний рот, уже не кажучи, коли їх там обмаль) саму червонувату юшку, але загальноприйнятою ознакою до-

брого борщу є його густота, коли ложку важко повернути в повній каstrулі. Дехто навіть вважає, що у справньому борщі ложка має стояти. Це, безсумнівно, перебільшення, але ж і вариво, в якому ложка відразу йде на дно і її не встигаєш підхопити, не може вважатися повноцінним. Звичай, густий борщ українські господині не наливають, а насипають (а то й накладають). «Як насип часто, то і на-кипчасто», – характеризують в народі густу, а значить і добру страву, що «накипіла» здоровою поживністю і духмяністю. «Ну що, вже сипати борщ?» – запитує, скажімо, бабуся в домашніх, які зібралися за столом. Навіть не одержавши позитивної відповіді, вона починає насипати борщ – старою ложкою із загостреними від довгого вживання краями накладає кожному повну миску «з гіркою» і вже потім тією ж ложкою підливає рідини. Ополоників стара не визнає. Їдці терпляче чекають, поки наповняться їхні миски. Вони вже звикли до такого ритуалу, розуміють: бабуся, яка готувала страву довго й любовно, дістає насолоду від повільного зосередженого подавання. Береться до уваги й прагнення кухарки під час насипання зберегти і в мисках пропорцію борщових складників або ж не покласти випадково того, що хтось, можливо, не любить. Їдоки хвалять стару і починають дружно працювати ложками. Справа кухарки тепер вчасно підсипати в миски, що порожніють на очах – без добавки і борщ не смачний.

«Наварила борщу, та не вихлещу. Вже третій день чавунець тягаю», – бідається кухарка, чий обід з тих чи інших причин залишився незатребуваним. Це для неї велике горе. Спільна думка і кухарів, і їдків: справжню насолоду від борщу можна одержати лише тоді, коли він свіжий. «Вибачте, що борщ учорашній», – зауважує господиня, подаючи на стіл розігріту страву. Навіть перед пияками, яких звичайно задовольняють цибулина і хлібна шкуринка, вона все ж почувається не зовсім зручно: «Хлопці, нема чим закусити, хіба що борщ учорашній». Старі люди, докоряючи молодим за лінощі і безтурботність, не втомлюються розповідати про минувшину, коли борщ готували майже щодня. Всяк був паном своєму животові, тому наїдалися свіжого запашного варива від душі – черво не дерево, роздасться. Про одного такого любителя свіжого борщу розповідали, що він вмер між двома борщами: старий вилив свиням, а нового, сердешний, не дочекався. «Наймій нас обідати», – просили наймити, які шукали роботи. Однією з їхніх головних вимог був свіжий борщ, яким господар мав годувати їх щодня. У свою чергу, хазяїн перевіряв силу робітника, якого збирався найняти, ставлячи перед ним велику миску свіжого борщу. Тих, хто вередував і не виїдав її повністю, до важкої роботи не ставили.

\* Закінчення. Початок у №№ 15–16 та 17 за 2012 р.



Справжній борщ має бути гарячим, як вогонь (йдеться, звичайно, про м'ясний червоний борщ).

І в літню спеку, і зимової пори поважні грекочі вміло сьорбають його, не боячись попекти губи, рот і шлунок. Вивірені рухи, зведені брови, зосереджений погляд, піт на

чолі – часом це видається як серйозна робота. Правда, парубки або молодіці, що спішать на побачення, вчені мудраки, які, трапляється, і за столом не розлучаються з книгою, можуть висьорбати і холодну страву. «Наш піддядчий любить борщ гарячий, а як холодний, їсть і холодний», – жартують із цього приводу. Про те, яким бути справжньому борщу, – гарячим, теплим чи холодним, сперечаються не лише кухарі та їдоки. Сучасні літератори, палкі прихильники української кухні, роблять і свій посильний внесок у цю суперечку. Ось рядки (гумор це чи ні – на ваш розсуд) із книги, написаної двома письменниками-емігрантами: «Що може бути жажливішим, ніж рекомендація журналу «Лайф» їсти український борщ крижаним? Це що, пробити кірку жиру і сьорбати рідину, яка липне до губів? Не потрібно присвячувати життя советології, щоб дізнатися, що борщ їдять вогняно-гарячим, з чорним хлібом, часником і сметаною».

Є ще чимало критеріїв, за якими визначається якість борщу. У повсякденному житті зазвичай розрізняють два його види: поганий і добрий. «Хоч лице зморщ, а очі витріщ – на собаку вилий, то й собака скрутиться», – так, бува, характеризують несмачний ріденький борщик. Про нього ще кажуть: «Борщ без солі та без долі та без третього здоров'я». Господина, якій з тієї чи іншої причини не вдався борщ, сумно пожартує: «Їж, бо все одно собакам викину». Несміливий, затюканий лайливою дружиною чоловік нічого на це не відповідь, тільки нижче опустить голову і мовчки спорожнить миску. І лише в кума за чаркою він хоробрий. Відсунувши демонстративно миску борщу, який приготувала кумова половина, кине зневажливо: «Щоб такий борщ дружина варила – сьогодні б прогнав». Є такі вариводи, яким майже неможливо догодити. Навіть у бездоганно звареному борщі вони знайдуть недоліки. Правда, тут багато залежить від взаємин між подружжям – з перцем чи не з перцем, аби з щирим серцем, а як жінка нелюба, то чоловікові і добрий борщ смердить...

Тема ця, мабуть, невичерпна. З приводу якості борщу кожний щось пригадає своє. Скільки їдоків, стільки і думок. Однак, гадаю, час ставити крапку. І допоможе це зробити класик: «Сперечатися, що таке борщ – марно. Достатньо опустити ложку в тарілку, зачерпнути і покуштувати. Все стане ясно. Борщ – це борщ. Нічого більше, і нічого менше».

До борщу примусу не треба. Навипередки до миски із запашиим варивом і малята, і кошенята, і пустотливі бісенята, і чорноброві чарівниці, і вайлуваті домовики, і інші істоти, які нібито десь по той бік життя, а насправді незримо присутні в кожній справі людини. Тому й не дивно, що з борщем та технологією його приготування пов'язано чимало чудесних історій, дійовими особами яких часто виступають надприродні сили, мешканці потойбічного світу.

Невтомному досліднику запорозького козацтва Дмитрові Яворницькому розповідали про заможного зимівчака, що жив у придніпровській Капулівці поруч із Чортмилчицею Січчу. Подейкували, що тому багатію гроші підкидали чорти. За це він пригощав бісоту борщем. «А люди того й не бачать, – розповідав ученому старий човняр. – Наварять Грицьку казанище борщу, цебер десять, або навіть більше, і дивляться, як це він усе поїсть. Їм і невтямки, що навколо Грицька три біси. Тільки наллють борщу в казан, а його вже й не стало: «Хап! хап! хап!» Так усе й похапають. «А що, нахрекалися борщу?» – «Нахрекалися!» – «Ну, тепер знову за роботу!»

У багатьох місцевостях вважається, ніби особливу активність русалки проявляють на Трійцю. Якщо протягом Русалчиного тижня комусь спаде на думку прогулятися берегом річки, то неодмінно треба мати із собою полин. Русалка могла вискочити із води і спитати: «Що мені мати варила?» Необхідно відповісти: «Борщ та полин». Водяниця тоді зойкне і зникне, немов її і не було...

«Чоловік з дружиною свариться – у борщі трясця вариться», – запевняють бувалі люди. Ще й гірше лихо може статися. Скажімо, на людину нападе ненажер або їстовець. Дуже небезпечні істоти. Один раз потрапиш у залежність від них, усе життя вгамовуватимеш їхню борщову пожадливість. Є повір'я: якщо в хаті звучить лайка або хтось згадає біса, то в борщі обов'язково купатимуться чорти. «Борщ усе сполоще, крім лихого слова», – кажуть із цього приводу сільські мудраки, що знаються не лише на куховарстві. Раніше борщ готували лише в печі. Про вариво, яке набирало в печі вогняного духу, казали: «борщ золиться» («перезолився» – перестояв у вогні, перетворившись на квашу). Якщо горщик у печі перекидався або навіть з нього виливалося трохи цінної рідини, сім'ю могло спіткати лихо. Витягнувши горщик з печі і розливаючи борщ по мисках, господиня шепотіла: «Господи, благослови!» Якщо ці слова не передували обідові, то в миску могла пірнути різна дрібна погань. Для запобігання псування борщу ворожими силами, потрібно було страву (особливо, коли її залишали на ніч) прикрити щільно кришкою. Деякі забобонні господарки навіть пригнічували її.

Горщик, наповнений борщем по вінця, уособлював багатство, здоров'я, був ознакою заможності, символом продовження роду. Вже навіть напівпорожній горщик у народній свідомості приховував небезпеку для людини: в порожнечі між стравою і вінцями могла знайти притулок нечисть. «Де пусто, там чортів густо», – казали з цього приводу в народі. Борщ з напівпорожнього горщика намагалися пересипати в менший посуд. Він, до речі, і місця менше займав на плиті. Горщик повинен був бути повним, але в жодному разі не переповненим. Борщ, який переливався через верх, бруднив піч, стіл, лаву, до того ж розривав магічне захисне коло, утворюване вінцями.

Борщ не лише втіха шлунка, страва ця покликана задовольнити і найрізноманітніші духовні потреби українця. Повсякденні, святкові, ритуальні страви та напої проходять крізь життя людини, притягуючи до себе і звички, і вчинки, і думки. Розмаїтість запахів, барвистість, щедрість української кухні відбилися на побутових традиціях, родинних стосунках, громадських відносинах українців, вони – в магії обрядів, візерунках звичаєвої ритуальності, поезії, гумору, діалектних особливостях мови народу. Настільки призвичаївся українець до борщу, що не може не згадати про нього навіть тоді, коли розмова не має жодного стосунку до кухні. «З тобою борщу не звариш», – виносили чумаки вирок ненадійному молодикові, котрий намагався прибитися до їхнього гурту. «Тут ви, мамо, мабуть, переборщили», – виказує син матері, яка занадто суворо ставиться до невістки. «Давай вже доборщимо цей клопот», – звертається орач до свого помічника, прагнучи швидше завершити оранку. «Так хтось згадав, що вчорашній борщ відригнувся», – каже перехожий, на якого раптом посеред дороги напала гикавка. «Чи я тобі межу переорав, чи я тобі у борщ начхав?» – запитує селянин у сусіда, який за щось на нього образився. «Він не дасть собі у борщ наплювати», – характеризують гордовитого рішучого молодика-одчаюгу. «Борщівником» іноді глумливо називають рот, а також ямочки на підборідді та між вусами.

Комусь на чужині кисліці сняться, а комусь вареники й борщі. Не потрібно й до ворожки йти, щоб дізнатися, що це означає. Якщо все ж таки заглянути в сонник, то дізнаємося: їсти смачний борщ із величезним задоволенням – одержати радісне повідомлення, яке, правда, може виявитися обманом.



Не міг пісенний український народ не скласти пісню про борщ. Це своєрідний гімн не тільки улюбленій першій страві. В цих поетичних рядках – кулінарна вправність народу, запрошення до його щедрого столу:

*Все, що росте на українському городі,  
З любов'ю щедро ми до столу подаєм.  
Та над усе в житті ми дякуєм природі,  
Коли смакуєм щойно звареним борщем.  
Він по обіді кличе кожного до хати,  
І по тарілці розливається душа.  
Нас і за вуха від борщу не відірвати,  
Коли він летється, наче пісня із ковша.*

Приспів:

*Ой, мій борщ пахне часничком!  
Вся рідня за одним столом.  
До борщу чарочка хмільна  
Проситься сама, та й не одна!  
Зі всього світу до нас в гості їдуть друзі,  
Ми хлібом-сіллю зустрічаємо їх всіх.  
І за столом зібравшись у тісному крузі,  
Луною котиться довкола дружній сміх.  
Гостинність наша переповнює по вінця,  
Усі упевнені, що ми в раю живем.  
Та щоб пізнати справжню душу українця,  
Вам необхідно причаститися борщем.*

Борщем відзначають родинні свята, закінчення польових і городніх робіт, пригощають майстрів, які завершили «накладати горище», бучними борщовими бенкетами, як правило, закінчуються толоки. Подекуди борщ є обов'язковою весільною стравою. У Карпатах на весіллі його подають після капусти. «Цу-цу-цу, я вже тої капустиці не хочу, а тепер ся, кухарочки, старайте, тепло-го нам борщику подавайте», – співають на Бойківщині. На Полтавщині жодне весілля не обходиться без капусти, в деяких придніпровських селах другий весільний день називають «пупками» – гості наносять курей і з їхніх пупків готують юшку, а на Поділлі наступний після весілля день відомий як «розхідний борщ» – перш ніж розійтись по домівках, гості перехиляють чарки і заїдають похмилля свіжим гарячим борщем, який повертає міць і бадьорість. Минуть роки, і про щасливе подружжя скажуть, що їх не тільки водою не розлити, а й борщем не розділити.

Із борщем пов'язані й сумні події в житті людини. Разом із борщовою парою відлітає душа небіжчика. Здавня в багатьох місцевостях борщ є обов'язковою поминальною стравою. Чавун з ним ставлять на припічок, щоб пара, яка піднімається над посудиною, доходила до померлих. Вони насичуються цією парою і продовжують спокійно спати, зберігаючи добру пам'ять про домівку й рідних. Борщ без м'яса є однією з дванадцяти (стільки ж має бути і полін у печі) страв, які прикрашають стіл під час вечері напередодні Різдва. У придніпровських селах на Святвечір перед тим, як покуштувати борщу (часто його заправляли дніпровською рибою), господар, траплялося, проголошував тост: «Не гнівайтесь на Дніпро, щоб не гнівався Дніпро на вас». Так борщ сприяв утвердженню в суспільстві насамперед тих норм співіснування, які спрямовували життя в спокійне мирне русло.

Для борщу, який готують на Різдво, господині не шкодують найкращого м'яса. Різдвяний борщ у деяких місцевостях має свої особливості. Так, на Полтавщині різдвяне борщове вариво називають «кваском». Спочатку відварюють похреbtину або ребро, далі кладуть квашені буряки й мілко кришать цибулю. Наприкінці варіння замість засмажки заправляють страву порізаною домашньою ковбасою. «Якщо немає ковбаси, то не треба і лагодити «квасок», ні сало, ні жир, ніщо не допоможе – тільки свято зіпсуєш», – кажуть полтавські господині.

На початку вересня церква відзначає усікновення голови Іоанна Хрестителя. В народі цей день колись називали

вали «головосікою». Забобонні люди не радили в це свято господиням готувати борщ, бо й на кухаря поширювалася заборона різати, сікти, шкребти курглі, схожі на голову овочі – буряки, капусту, картоплю.

Сидить дід над кущем, захльобався борщем. Не кожний здогадається, що в загадці йдеться про дощ. Він сипле з хмари, яка висить над кущем. Але до чого тут борщ? Річ у тім, що борщ був своєрідною ритуальною їжею, стравою, яку приносили в жертву дощовим хмарами. «Дощику, дощику! Зварю тобі борщику в новенькому горщику, поставлю на дуба, лини як з луба, – цебром, відром, дійничкою над нашою пшеничкою!» – з такими словами селянські діти зверталися до неба в посушливу пору, викликаючи дощ. На Чернігівщині був такий жартівливий звичай. У посушливу пору в когось із селян земляки викрадали горщик з борщем і кидали в польовий колодязь. Бідолаха плакав за загубленими харчами, і його сльози викликали рясний дощ.

Борщ – страва домашня, сімейна, скромна, багато в чому інтимна. Водночас страва знайшла своє місце і у громадському (навіть політичному!) житті українця, його святковому календарі. По обидва береги Дніпра поширення набули різноманітні борщові конкурси і змагання. «Козирним тузом» української кухні назвала одна столична газета борщ, описуючи фестиваль борщу... де б ви думали, звичайно, в місті Борщові на Тернопільщині.

На головній площі Львова відомий кабачок «Криївка» (так називалися партизанські землянки, де ховалися бандерівці). Перш ніж потрапити туди, ти повинен проголосити пароль: «Слава Україні!». Почувши у відповідь: «Героям слава!», можеш заходити до напівтемної зали. Тут коронна (найперша!) страва унікального рестораника – борщ з пампушками «Перше причастя Героя».



Пампушки, як написано в меню, символізують розлуку з дівчатами й перехід у статус захисника Вітчизни. А червоний колір борщу означає тріумфальне самопожертвування. В обряд посвячення входить окроплення борщем зброї. Обов'язково завітайте до кафе й покуштуйте львівського борщу. І залишіть запис у книзі відгуків. Будь-якою мовою. Смачного!

...Якось дві кам'яні баби, що споконвіку стирчать на вершинах степових курганів, розмовляли: «Чи довго нам іще тут стояти?» – запитала статуя в подруги, до якої завітала, спустившись із сусіднього пагорба. «А чи ходять у гості кум до кума, кума до куми?» – у свою чергу запитала та. «Ходять», – хитнула головою баба. «А чи варять по селах борщ?» – «Варять». «Значить, нам ще тут довго стояти», – сумно сказала господарка кургану.

Світить сонце чи проносяться над землею кошлаті хмари, усміхається райдуга чи виє хуртовина, але знову й знову з димарів над білими хатами вириваються напівпрозорі солодкуваті димки та з розчинених гостинно дверей линуть чарівні запахи. Українські господині-чепурухи готують борщі...