



«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 десяток 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 виноградну завісу перед хатою, губить свою вогняну силу – на веранді прохолодно й затишно. Посередині – стіл; на столі – прикритий

рушником хліб, сіль у старій салатовці, 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. Вечера – 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 півтечець, 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 усюдами 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 добуте 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 – роздасться. 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 гурмані-чужоземці жадливо 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 спорішем 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 недаремно 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 осени борщ режути, сушити, 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).



**Чи відомий борщ у інших народів? Звісно, страв, у які «зволочена» різна городина, багата в кухнях племен, що мешкають на всіх материках. Але такого, як у борщі, поєднання овочевих компонентів, способів їх обробки і специфіки закладання ми не знайдемо в найбагатших і найвишуканіших перших стравах. На думку деяких кулінарів, найближче до борщу стоять російські «щі». Принаймні більшість упорядників російських тлумачних словників пояснюють слово «борщ» як різновид «щей со свеклой». Для українців це звучить трохи образливо: з одної печі, та не однакові калачі.**

64



Я побував у всіх куточках Росії, якось на одному диханні навіть проїхав на велосипеді від Запоріжжя до Владивостока. Все побачене й почуте швидше й надійніше знаходить своє місце в пам'яті, якщо пропускаєш його через слухок. Усюди на євразійському просторі в меню придорожніх ідалень і кафе першою стравою стояв борщ. До Уралу йому, правда, намагалися протистояти «щі» (їх у деяких місцевостях називали «білим борщем»), а в Сибіру, особливо на Далекому Сході борщ (часто з додатком «український», що було особливо приємно) безроздільно володарював під різними дахами. В Монголії, куди я «завернув», сподіваючись побачити наші таврійські степи в давнину, щойно згадав про борщ, як хазяйка, щоб догодити мені, почала кришити в казанок з м'ясом капусту, моркву, цибулю. Подумала й додала туди свіжі огірки. Після такого «борщу» я анітрохи не здивувався, побачивши в одному з барів Усурійська закуску «Батько Махно». Що ж, її складові – сало, цибуля, гірчиця – цілком український продуктивний набір. Хоч до чарки, хоч до борщу, хоч до святкового столу. Мимоволі згадуються рядки з маловідомого вірша Володимира Маяковського «Борг Україні», який так не люблять цитувати росіяни: «Знайний груз у русского тощ – тем, кто рядом, почета мало. Знают вот украинский борщ, знают вот украинское сало». Слова «борщ» і «сало» для українця на російських обширах, як пароль...

А як в інших країнах? У повісті братів Стругацьких «Пікнік на узбіччі» ідальня в одній із західноєвропейських країн, де збираються сталкери, називається «Боржч». На сторінках фантастичних творів і не такі дива трапляються. А насправді в національних кухнях Заходу нічого подібного до борщу ми не знайдемо. Часто іноземцям важко навіть вимовити слово «борщ». Співачка Патрисія Каас часто замовляла в київському ресторані «Гостиний двір» саме борщ, при цьому постійно вигукнула: «Суп – це просто фантастика!».

\*Продовження. Початок у № 15–16 за 2012 р.



## Найперша страва\*

Етнографічно-кулінарне дослідження в ліричному просторі та часі

Акторові П'єру Рішару досить було його кумедних ролей, тому він вирішив прилюдно не «озвучувати» назву страви, а написав у книзі відгуків лише одне слово: «Борщ». Латинськими літерами і зі знаком оклику. В наших польських сусідів є страва, яку називають «борщок». Це заправний суп з м'ясом, рибою, овочами і квашеними буряками. В румунів слово «борщ» означає – скисати, кислий квас, на якому варять супи-«чорби». Якщо супи готують з буряками, то це вже будуть «чорби одінаші» (північні сусіди називають «буракі»). У литовській кухні розповсюджений холодний буряковий борщ на кефірі.

Білий світ (у прямому й переносному значенні) легко розкладається на яскраві веселкові барви. В Україні існує не один десяток різновидів борщу. «Парували ж там і всякі борщі – гетьманський з поребриною, і чернігівський – з лісовими кислицями, і київський, зварений на сирівці, з куркою та з бараниною, і пісний архирейський (на курячій юшці!) з карасями смаженими, з грибами, з оливками, з цибулею, з перцем», – у цих рядках з роману Олександра Ільченка «Козацькому роду нема переводу, або Козак Мамай і Чужа Молодиця» лише блідий натяк на різноманіття сучасних українських борщів. Людина хороша, коли на себе схожа. Так і борщ. У кожній місцевості свої прийоми його приготування. Навіть дві сусідки в одному селі або навіть мати та її кохана донька, яку вона змалку вчила куховарської премудрості, не зварять однакового борщу. Часом розібратися в запахах, що линуть з борщової посудини, не можуть і досвідчені кулінари. Ще б пак! Адже часто в кухарки пальців на руках не вистачає, щоб порухувати борщові складники. Їх може бути в борщі до двох десятків. Яким віддати перевагу? Я ставив це запитання багатьом господарям. Більшість довго вагалися з відповіддю і врешті-решт знизували плечима. А коли на моє прохання починали перебирати

технологічний ланцюжок, згадувати черговість закладання того чи іншого овоча, весь час, як молитву, повторювали: «Але що найголовніше, то це...».

Моя рідна степова Україна з давніх часів приймала гостей з усіх волостей. Тут під шедрим південним сонцем знайшли своє місце десятки народів. Але різнокольорові вітри, що проносилися над степом, не змінили його обличчя, не розпорошили його козацького духу. Така й уся Україна – гостинна, відкрита, щира, але водночас виразно-колірична, навіть у побутових дрібницях характерно-українська. Така й найголовніша страва українців. На мій погляд, «геніальність» борщу в тому, що він без удаваної люб'язності розкриває обійми для будь-якого продукту рослинного або тваринного походження. І при цьому, потрапляючи в борщове вариво, цей продукт дуже швидко уживається з іншими складниками, легко знаходить із ними спільну мову. Рецептурна борщова палітра така різнобарвна, така багата відтінками, що навіть знавці заокеанських делікатесів даремно морщат чоло, намагаючись пригадати серед страв світової кухні щось подібне до борщу. В борщі, як козаки-запорожці в січовому товаристві, всі члени великої борщової родини рівні. «Нічого надмірного», – сказав колись грецький філософ Хілон. У цьому улюбленому постулаті мудраків всіх часів і народів сутність українського борщу. Ніякий овоч в ньому не може головувати, бути найпершим, безсоромно виставляти себе, претендуючи на роль творця смаку страви. Однак за всієї демократичності й толерантності борщового варива воно завжди прагне зберегти своє обличчя, притаманну тільки йому поживну основу, свій особливий смак.

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.

(Далі буде).

# 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 крупина 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 вилів 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 грецькосії 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 молодичі, 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 – сььогодні 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 запашним варивом і малята, і кошенята, і пустотливі бісенята, і чорноброві чарівниці, і вайлуваті домовики, й 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 Чортмилецькою Січчю. Подейкували, що тому багатю 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 при звичайстві 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 кислотиця сніється, 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-сілля 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 розійтися по домівках, гості перехилиють 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 насаперед 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 господарям готувати борщ, бо й на кухаря поширювалася заборона різати, сікти, шкребти курглі, схожі на голову овочі – буряки, капусту, картоплю.

Сидить дід над кушем, захльобався борщем. Не кожний здогадається, що в загадці йдеться про дощ. Він сипле з хмари, яка висить над кушем. 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...

