

Караульна О.
лаборант кафедри українознавства
Миколаївський національний аграрний університет

КУЛІНАРНІ РЕЦЕПТИ МИКОЛАЇВЩИНИ

Оточуюча нас реальність це безперервний ланцюг постійних змін й перетворень, які стосуються не тільки суспільних устроїв, моральності людини, а й кулінарного мистецтва українців.

Сформований господарський комплекс, природно-географічні умови, етнографічні традиції та вірування, смакові пристрасті, сприяли формуванню регіональних особливостей кулінарної справи.

Кулінарні рецепти Миколаївщини пройшли складний шлях удосконалення від простих блюд до найскладніших рецептурних композицій. Так як практично кожен народ, що перебував на просторах Миколаївського краю: трипільці, кіммерійці, сармати, скіфи, греки, римляни, козацтво тощо, залишили різноманітні способи обробки та приготування харчів.

Миколаївська кухня – це поняття абстрактне, у ній прижились й переплелись елементи з німецької, італійської, російської, французької та турецької кухонної практики. Яка проявилась у національних традиціях після заснування комерційного порту (червень, 1862р.). За матеріалами «Адрес-Календаря і довідкової книги Миколаївського градоначальства на 1904 рік», діяли консульства та віце-консульства з Туреччини, Греції, Німеччини та Нідерландів, Австро-Угорщини, Сербії, Великобританії, Португалії, Швеції та Норвегії, Бразилії, Франції. Це не тільки сприяло залученню іноземного капіталу в економіку, поширенню масштабів міжнародних зв'язків, а й проникненню іноземного стилю харчування до продуктової культури споживання миколаївського регіону. Перевагу почали віддавати способам тушкування, смаження, печіння. З'явилися нові пристрасті в їжі і навіть оновився асортимент продуктів в побутовому та ритуально-обрядовому харчуванні. Місцеві кухарі навчилися готувати кулеб'яку, клецки, гуляш, шашлик, рагу, деруни, бігос та інше.

Як і в інших містах ХІХ ст. в Миколаєві існували чайні, трактири, харчевні, кофейні й безумовно ресторани. Останні були розраховані на кулінарні уподобання та матеріальні можливості респектабельних людей, гурти офіцерської братії, комерсантів, та відомих гостей міста, і розташовувались вони в приміщеннях готелів. У місцевих архівних документах відмічено існування готелів «Золотий якір», «Петербурзький», «Лондонський», «Комерційний», «Центральний».

Сучасні краєзнавці відмічають перебування в Миколаєві представників мистецької еліти України та росії ХІХ ст.: музикантів М. Римського-Корсакова, М. Мусоргського, співаків Ф. Шаляпіна, Л. Собінова, театральної трупи «Корифеїв» - М. Кропивницького, М. Старицького, І. Карпенко-Карого, М. Садовського тощо. Можна уявити їх сидячими в дружній бесіді за ресторанными столиками, і як одягнути в чорні піджаки й довгі білі фартухи

офіціанти, переконливо пропонують їм страви меню до сніданку, обіду чи вечері.

Ресторанне меню того часу, майоріло еkleктичним поєднанням іноземних блюд на зразок «шніцель по-венски», «котлета а ля крем», «судак Гринье», «шніцель – клопс (німецький відбивний шніцель) – з місцевими колоритами національної кухні, наприклад вареники з вишнею або галушки, борщ з фасолею або бичками, заправлений помідорами та капустою.

Смаковитість української кухні майстерно описав М. Котляревського в поемі «Енеїда»: Тут їли розніі потрави,

І все з полив'яних мисок,
І самі гарніі приправи
З нових кленових тарілок:
Свинячу голову до хрину
І локшину на переміну,
Потім з підлевою індик;
На закуску куліш і кашу,
Лемішку, зубци, путрю, квашу
І з маком медовий шулик.

Окремим пунктом меню йшли десерти – торти, морозиво та желе за французькими рецептами, до яких додавались місцеві узвари з сухофруктів.

Перші кухарі в Україні з'явилися при монастирях та княжих палацах. Поступово процес приготування їжі сформував окрему спеціальність – шеф-кухар, посаду якого в ХІХ ст. обіймали тільки чоловіки..

Кожен шеф-кухар ретельно зберігав удосконалені та пристосовані ним до тогочасних умов життя рецепти актуальних блюд. Вони й складали цінний багаж індивідуальної майстерності. Чимало миколаївських шеф-кухарів володіли багатогранними талантами ресторанної справи. Однак, всі вони перебували в полоні не вирішеного питання довготривалого зберігання продуктів. Тому, для створення сезонних запасів використовували способи народного українського соління й квасіння. З здебільшого це були овочеві продукти – капуста, огірки, кавуни, буряки, однак поряд з цим, квасили й яблука, груші, сливи. Поширеним способом заготовки садових продуктів було сушіння, на Миколаївщині це – вишні, яблука, абрикоси, але не рідко сушили й рибу та терен.

Із-за затримки та перебоїв у постачанні потрібних продуктів й специфічних спецій, дотримуватися іноземної рецептури шеф-кухарю було складно. І тоді, до приправ додавались вирощені на місцевих південних огородах цибуля, часник, хрон, м'ята, петрушка. Це змінювало смакові якості блюда, однак надавало їм миколаївської специфіки. Харчовою сировиною також служило місцеве м'ясо домашніх корів, курей, гусей, однак здебільшого свиней

Як виголошує давнє українське прислів'я «Перше м'ясо - свинина; перша риба — лящина». Рибний промисел з річок Інгул та Південний Буг, активно впливав на місцеві харчові уподобання. Карасі в сметані, карп з медом, рибні крученики, товченики, піріжки стали візитною карточкою міста

Місцеві санітарні комісії ретельно слідкували за дотриманням харчової гігієни, та вірною методикою обробки харчових продуктів, за тим, що зараз зветься «здоровим харчуванням». Кожен ресторан запевняв відвідувачів, що він класично дотримується чотирьох європейських основ сервісу: елегантність інтер'єру, ввічливість офіціантів, вишуканість меню та різноманітність винного погребу. Подавались коньяк, шампанське, горілка, різнобічні іноземні вина. Однак, можна було поласуватися й місцевим горілчаним виробом як наливку чи настойку з фруктів та ягід: вишнівка, слив'янка, яблучник, абрикосівка. І все ж, незважаючи на всю євро еволюцію, у місцевих ресторанах залишився укорінений спосіб подачі замовлених блюд. Вони подавалися не всі одночасно, а за черговим порядком представлення в списках меню.

Хвиля сучасного національного відродження викликала зростання інтересу до національної культури, помітною складовою якої є національна кухня. Знання історичних та культурних надбань наших пращурів сприятимуть не тільки гармонійному розвитку, а й міжнаціональному порозумінню та злагоді. Тому, представлена праця актуальна й краєзнавчо цінна.

Автори даного видання провели кропітку досліджувальну роботу, відшукавши рецептурний кладень кулінарних пристрастей давньої Миколаївщини. Сподіваючись, що рецептурна частина, не зважаючи на сучасний асортимент продуктового кошику, буде доступна в процесі приготування їжі в домашніх умовах, авторська група не просто знайомить нас з асортиментом кухонної творчості, а пропонує відтворити тогочасну практику харчового споживання. Із вірою в те, що запропоновані рецепти блюд збагатять індивідуальну фізичну й розумову працездатності, сприятимуть правильному обміну речовин, довголіттю та енергійності.