

**Березовська Т., к.і.н., доцент кафедри українознавства**  
*Миколаївський національний аграрний університет*

## ОСОБЛИВОСТІ КУЛІНАРНОЇ СПРАВИ МІСТА МИКОЛАЇВ У ХІХ СТОЛІТТІ

Один маловідомий у нас французький літератор, а одночасно ще й чиновник за всіх режимів, Леруа-Больє якось дуже вдало зауважив, що Творець, зобов'язавши людину їсти, щоб жити, подарував їй апетит, поєднавши його із задоволенням. Але їжа – це не лише втамування голоду або задоволення, але і складова культури народу, а її особливість характеризує той чи інший регіон. Миколаїв не став винятком у цьому процесі. Тут сформувалася не лише своя оригінальна кухня, але й незвичайні страви, рецепти яких не забулися та не втратили популярності до сьогодні. Формування кулінарних смаків миколаївців булизумовлені історичними процесами і соціально-економічними обставинами часів розвитку Миколаєва як міста.

Перш за все, слід зазначити, що Миколаїв було засновано, у прямому сенсі, на голому місці, а його першими мешканцями стали переселенці з різних країв: це були греки, які рятувалися тут від турецького геноциду, не останню роль відіграло козацтво, яке після руйнування Січі отримувало від уряду землі та посади, проте основну масу становили майстрові з центральних губерній імперії. Миколаїв у перші сімдесят років його існування важко назвати містом. Це був закритий військовий гарнізон, життя якого було жорстко підпорядковане вимогам Чорноморського флоту. Відповідно і постачання було військовим, яким розпоряджалося кілька «щасливчиків», наближених до влади. Це постачання полягало в кількох видах круп, кислої капусти та солонини. Інших продуктів в Миколаєві було не знайти. Торгівля була під заборонаю. Єдине, що можна було роздобути – це овочі з численних городів, а також риба з річок та лиману. Ми не знаємо, кому першому спало на думку з'єднати ці чарівні інгредієнти і створити такий витвір південного кулінарного мистецтва, як борщ з бичками. Це міг бути і чулий денщик, який жалів свого юного пана в офіцерських погонах і урізноманітнив його сухий раціон багатобарв'ям, а, можливо, чиясь кухарка, яка не могла примиритися з вічною солониною і чий злет фантазії зробив борщ з бичками закарбованим в анналах місцевої історії і зразком кулінарного мистецтва сьогодні. Свої смакові вподобання у стравах миколаївцям до сьогодні залишили греки, які навчили місцевих мешканців робити з овочів салати. Болгари також значно розширили наш раціон, оскільки саме завдяки їм на початку літа з кожного вікна разносяться пахощі фаршированого перцю. Не залишилася осторонь процесу формування гастрономічних уподобань і єврейська громада. Колись жодне свято в Миколаєві не обходило без форшмака. Причому, форшмак непересічної господині був так само не схожий на форшмак іншої, як котлети або борщ. А чого лишень варта єврейська страва – фарширована щука або судак! Не кожному під силу приготувати, але кожний скуштує з задоволенням! Німці-колоністи привчили місцевих селян до виготовлення ковбас та копченого м'яса.

До речі, на початку ХХ ст. в миколаївських крамницях ковбасу продавали, відрізаючи хвостики. Коли цих хвостиків набиралося достатньо, їх продавали на вагу за безцінь. Діти простих мешканців міста завжди вимагали від батьків купувати саме ці «хвостики». А потім з радістю і завзяттям розбирали їх та поїдали. Заможні родини, до яких належали лікарі, вчителі, інженери, не кажучи вже про зернотрейдерів, задовольняли свої смакові потреби далеко не ковбасними «хвостиками». До їх послуг були ресторани Миколаєва. Місто було позбавлено можливості мати трактири в перші десятиліття свого існування, тому коли воно змінилося внаслідок Кримської війни – на відкрите портове місто, тут відразу відкрили вже ресторани. Практично порт зробив Миколаїв містом. Щорічно він відпускав близько 200 млн. пудів пшениці, завдяки чому місто одержувало великий прибуток, оскільки Миколаїв мав урядовий привілей стягувати з зернотрейдерів значні кошти у свій бюджет. Це завдяки хлібній торгівлі в Миколаєві з'явилася бруківка, ліхтарі, міський транспорт... Список можна продовжувати, але нам цікаво простежити процес створення ресторанної справи в Миколаєві.

Миколаїв стверджувався як місто спочатку відкриттям лише двох готелів. Це сталося наприкінці 60-х років ХІХ ст. Один носив досить претензійну назву «Петербурзький готель» з натяком на столичний шик і був розташований на Купецькій вулиці під номером 57. Другий готель «Золотий якір» відповідав характеру міста і знаходився на розі вулиць Адміральської і Рождественської під №1. Звичайно на базі готелів були ресторани, які мали неабиякий попит. Проте в Миколаєві, завдяки відкриттю торговельно-комерційного порту та дозволу заходити вмісто іноземним суднам, двох готелів і ресторанів катастрофічно не вистачало. Тож немає нічого дивного в тому, що в місті наприкінці ХІХ – на початку ХХ ст. розпочався справжній готельний бум, у результаті якого вже напередодні І Світової війни 1914 р. їх було вже 20. На базі кожного готелю відповідно був ресторан. Готелі були розташовані в центральній частині міста та різнилися за класом та шиком. Елітним вважався готель «Лондонський», розташований на вулиці Спаській, 40. Йому не поступався «Готель Барбе» – на вулиці Соборній, 3 та «Санкт-Петербурзький готель» – на Соборній, 16. Цього ж рівня був і готель «Центральний» – на розі вулиць Католицької і Соборної під №41. Це були найвишуканіші готелі Миколаєва з не менш респектабельними ресторанами. Ресторани інших готелів і окремі ресторани були нижчі за рангом. Крім того в місті діяли кафе-ресторани, трактири та буфети на будь-який смак і гаманець. І якщо в дешевих закладах громадського харчування можна було побачити і брудні серветки, і кружляння мух над вчорашніми котлетами, то елітні ресторани тримали марку і намагалися відбити один у одного заможних клієнтів. З цією метою ресторатори вдавалися до запровадження різних цікавинок у своєму ресторані. Це могли бути і електричні мережі, і наявність телефонного зв'язку, і неймовірні бронзові канделябри «з родзинкою», і вишукана порцеляна. Женучись за клієнтами, ресторани прагнули утерти носа конкурентам в оздобленні інтер'єру: розбивали зимові сади, прикрашали зали рідкісними рослинами і дзеркальними стінами. Меню теж вражало

різноманітністю та вишуканістю. У ресторанах можна було замовити найдорожчі лікери і рідкісні закордонні вина, фрукти доставлялися з тропічних країн, кондитерські вироби – з Швейцарії, гусяча печінка та трюфелі – з Франції. На відміну від сучасних ресторанів, у минулому ресторани мали великі зали і лише декілька локальних зон, кабінетів, для приватного спілкування, не для багатьох очей. Відкривалися ресторани близько 15-ої години. Порядні жінки їх не відвідували. А якщо і доводилось, то лише в супроводі чоловіка. У ресторанах працювали елегантні люб'язні офіціанти. Їхня зовнішність повинна була відповідати високому рівню закладу. Офіціанти були вбрані в чорні фраки і білі рукавички. Зустрічав відвідувачів і супроводжував до їхнього столику метрдотель, вбраний в особливий фрачний костюм з лампасами. Офіціанти йому підпорядковувалися. Він подавав їм знак, коли слід здійснити зміну блюд або наповнювати вином бокали. Ресторани, трактири, буфети стали для миколаївців на початку ХХ ст. звичним і необхідним атрибутом життя, так само як, скажімо, аптеки чи перукарні. Там завжди можна було зустріти знайомих, вони об'єднували міську спільноту і були центрами інтенсивного міського життя. У ресторанах Миколаєва проводилися урочисті обіди та вечери з нагоди особливих дат або вшанування когось із визначних містян. Меню з таких урочистостей слугувало для учасників своєрідним сувеніром і зберігалось дома. Підсумовуючи, слід зазначити, що миколаївці дома вживали традиційні для Південного регіону страви, деякі з яких можна вважати суто миколаївськими. Але в той же час миколаївська публіка активно відвідувала ресторани, про що свідчить зростання їхньої кількості та поступового виокремлення з готельного бізнесу. Ресторанні меню відповідають найвишуканішому смаку. І сьогодні ми маємо змогу спробувати приготувати зразки старовинної кулінарії Миколаєва. Бо, як казав знаменитий Дж.К. Джером: «Кухня – це храм, який ми вшановуємо, палаюча піч – вогонь весталок, кухар – верховний жрець, який як рукою знімає сумні думки, долає ворожнечу, допомагає розквітнути коханню».