

Зайцева, Е. Тут вы переборщили...- Текст: непосредственный, электронный / Е. Зайцева // Родина. – 2022. – №8 (август). – С. 90-93. –URL: <https://rg.ru/2022/08/01/kuhnia-rodiny-iunesko-tut-vy-pereborshchili.html>

"Кухня Родины" - ЮНЕСКО:

Тут вы переборщили...

Работа над этим номером была в разгаре, когда мировые информагентства принесли сенсационную новость: ЮНЕСКО включила в список нематериального наследия культуру приготовления украинского борща.



Д. Денисова.
Мой первый борщ! 2013 год.

Рецепт украинского борща с пампушками "Кухня Родины" опубликовала задолго до решения ЮНЕСКО (["Родина", N 1, 2019](#)). Однако всегдашняя приверженность нашей рубрики исторической кулинарной правде требует внести ясность в вопрос происхождения и национальной идентификации борща.

Необходимые пояснения наших кулинарных экспертов о мировой культуре приготовления борща

Борщ, как многие популярные блюда с историей, не имеет ни конкретного автора, ни единого рецепта. Недаром есть поговорка: сколько хозяек - столько и борщей. Например, в "Книге о вкусной и здоровой пище", изданной в СССР в 1935 году, рецептам борщей уделено несколько страниц. Есть русский, белорусский, польский, украинский, литовский, есть борщи у румын и молдаван. Это блюдо встречается даже в кухне у восточноевропейских евреев-ашкенази.

Что же касается версий появления борща, то самая экзотичная связана с Древним Римом. А самая нелепая - с его украинским происхождением. Блюдо это появилось не позже XVI века, а этноним "украинец" стал приобретать повсеместное хождение только после Февральской революции 1917 года.



В. Маковский. Отдых на пути из Киева. 1888 год.

Версия "Словаря Академии Российской"

Есть мнение, что слово "борщ" произошло от растения под названием борщевик, а раньше оно так и называлось - "борщ". Об употреблении похлебки из свежего борща пишет английский путешественник Ричард Джемс, посетивший Холмогоры в 1618-1619 годах: boursch, a herbe, which in the first of sommer they gather and boile it, which is verie good meate ("борщ, трава, которую в начале лета они собирают и варят, это очень хорошее блюдо"). Но речь идет не о ядовитой разновидности борщевика, а о вкусном и полезном растении, похожем на гигантский укроп.

Гораздо позже в рецепт борща начали добавлять свекольный квас и другие овощи. Еще позже начали варить на мясном бульоне. Такую роскошь крестьяне могли себе позволить только по праздникам.



Впервые прообраз современного борща появился в толковом словаре русского языка - "Словаре Академии Российской" 1789 года: "У Малороссѣянь квашеная свекла и похлебка приготовляемая изъ нея съ говядиной и съ саломъ свинымъ; а у Великороссѣянь иногда съ мясомъ говяжьимъ, иногда же съ рыбою и называется бураки".

Бурак (буряк) - название борщевой свеклы в южных областях России, на Украине, в Белоруссии и Польше. Мы привыкли, что борща без свеклы не бывает. Но, оказывается, ни свеклы, ни помидоров, ни картофеля в изначальном рецепте не было. А непременным ингредиентом старинного борща была квАша (то есть что-либо заквашенное), которую в ряде областей и именовали борщом.

Мало кто догадывается, но "борщ" и "брожение" - это, по сути, однокоренные слова. Кстати, глагол "переборщить" первоначально означал "переквасить". Для того, чтобы борщ считался борщом, в его составе должна быть не столько свекла, сколько

продукты, полученные в результате брожения. Или какие-либо другие подкислители: уксус, лимонный сок, щавель.

Бессвекольные борщи на квАше - это и есть те самые похлебки, которые в старину именовали борщами.

Блюдо эволюционировало, и со временем появился привычный нам красный борщ, со свеклой. Говорят, ему благоволила даже императрица Екатерина II и для его приготовления держала при Дворе специального повара. Другие же источники утверждают, что императрица борщу предпочитала щи.

В конце XVIII века свекольная разновидность борща в разных вариантах была известна во многих губерниях Российской империи. Местные особенности накладывали колоритный отпечаток на способ приготовления. Так, в Москве в состав борща входили кислая капуста, говядина, копчености и колбасы, а вот картошки не было.

В ресторанах и трактирах к московскому борщу подавали маленькие несладкие ватрушки. Особым шиком считались совсем крошечные - размером чуть больше пятака. Их делали в конце XIX века в ресторане "Россия" на Петровских линиях.



Степан Осипович
Макаров.

Рецепт адмирала Макарова

Появление борща в рационе моряков Балтийского флота связывают с именем адмирала Степана Осиповича Макарова.

После того, как Степан Осипович в конце XIX века стал командиром Кронштадтского порта и губернатором Кронштадта, он провел смотр флотских экипажей и столкнулся с многочисленными жалобами на качество пищи. Макаров довольно быстро понял, что командные щи, которыми кормили матросов, никуда не годятся. Еще со времен парусного флота их готовили так: мясо, единым куском, закладывали ночью в котел и варили до обеда. Затем мясо вынимали, резали на пайки и вместе со щами выдавали команде. Разваренное мясо плохо резалось, а недодача вызывала недовольство.

Макаров знал, что у черноморцев готовят вкуснее, и создал комиссию, которая внедрила черноморский способ варки щей. Для улучшения вкуса были добавлены помидоры, а мясо было решено резать до, а не после варки. Поскольку рецепт нового блюда пришел с юга, то вскоре вместо слова "щи" стали употреблять "борщ". Флотский борщ пришелся морякам по вкусу.

В советское время блюдо не исчезло из рациона моряков, больше того - проникло в гражданский общепит и украсило меню многих ресторанов и столовых.



Константин Аладжалов, "Обеденные разговоры".

Яство Гавриила Державина

К борщу не были равнодушны и классики отечественной литературы. О нем в стихотворении "Приглашение к обеду" (1795) упоминает Гавриил Державин:

- Шекснинска стерлядь золотая,
- Каймак и борщ уже стоят;
- В крафинах вина, пунш, блистая
- То льдом, то искрами, манят.

У Александра Куприна в повести "Яма" (1915) подают "вкусный борщ со свиной кожицей и с помидорами".

Легендарный суп уважал Александр Корейко из романа Ильфа и Петрова "Золотой теленок" (1931). Все помнят, как подпольный миллионер с любопытством поглядывал на борщ, "в котором плавали золотые медали жира. Было в этом борще что-то заслуженное, что-то унтер-офицерское".

Но, пожалуй, аппетитнее всего описывает это блюдо Михаил Булгаков в романе "Мастер и Маргарита" (1928-1940): "Пелагея Антоновна внесла дымящуюся кастрюлю, при одном взгляде на которую сразу можно было догадаться, что в ней, в гуще огненного борща, находится то, чего вкуснее нет в мире, - мозговая кость..."

А вот рецепт от проголодавшихся солдат из романа Михаила Шолохова "Они сражались за Родину" (1943): "Борщ из баранины хорош с молодой капустой, - задумчиво сказал старшина. - Капуста молодая, а картошка должна быть в борще старая, - с живостью отозвался Некрасов. - В молодой картошке толку нет, на варево она не годится... А еще неплохо поджаренного лучку туда кинуть, этак самую малость... До войны мама всегда на базаре покупала баранину непременно с почками... И еще укропу надо немного".

О борще можно рассказывать бесконечно. Но лучше уже пойти и приготовить свой - по любимому рецепту!

- Московский
- Кубанский
- Донской



Реклама борща в СССР.



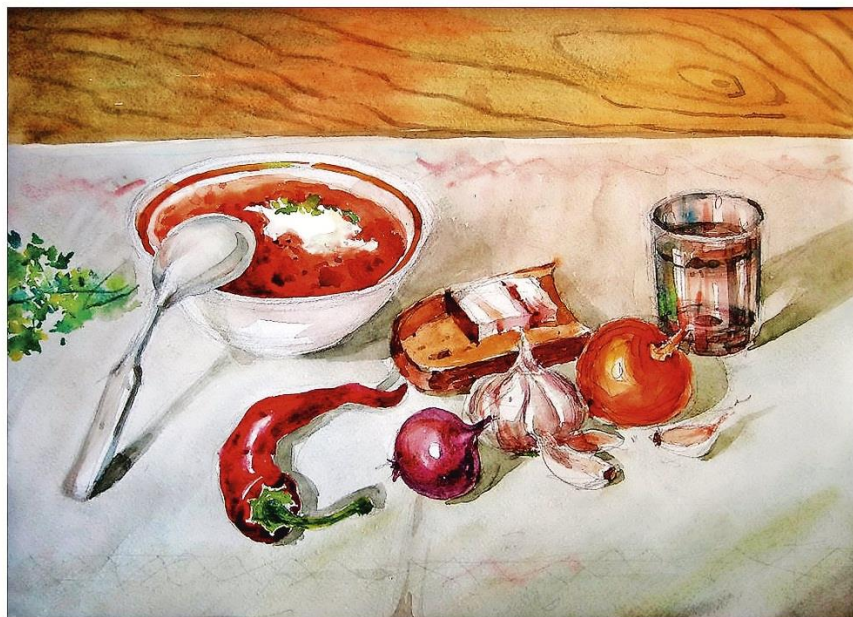
Московский

Готовится без добавления картошки. Подается с маленькими несладкими ватрушками.

Ингредиенты: копченые свиные ребра - 300 г, говядина (грудинка) или курица - 300 г, краковская колбаса - 150 г, сосиски - 150 г, свекла - 2 шт., квашеная капуста - 250 г, морковь - 1 шт., репчатый лук - 1 шт., свиной жир - 30 г, растительное масло - 1 ст. л., томатная паста - 1 ст. л., чеснок - 2 зуб., укроп, лавровый лист, соль, молотый перец - по вкусу.

Рецепт: Лук и морковь нарезать кубиками, свеклу - соломкой. Пассеровать овощи на свином жире до полуготовности, подлить горячую воду, посолить и потушить в той же сковороде до готовности овощей. Отдельно в сотейнике потушить капусту. Капуста должна стать мягкой и поменять цвет. В большой кастрюле сварить до готовности бульон из курицы или говяжьей грудинки. Процедить.

Колбасу и сосиски нарезать кружочками. Ребра разрезать по одному и разрубить на 2-3 части. В кипящий бульон положить пассированные овощи и тушеную капусту, сосиски, колбасу, ребра, лавровый лист, перец. Варить полчаса. На сковороде 2-3 минуты пассеровать томатную пасту и добавить ее в борщ. Чеснок и укроп мелко порубить и отправить в кастрюлю за 10 минут до готовности.



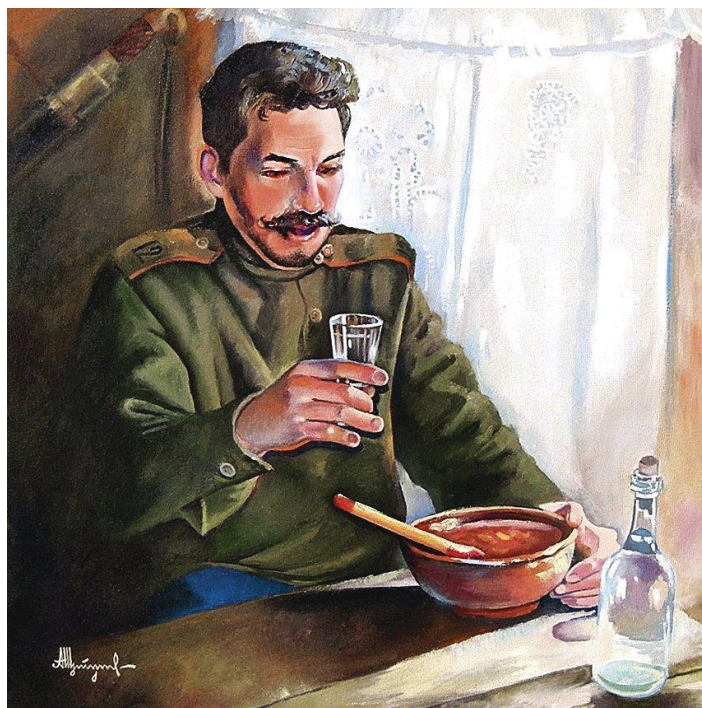
В. Кудлай. Натюрморт с миской борща. 2013 год.

Кубанский

Готовится без свеклы. Вариант с потрошками.

Ингредиенты: куриные или утиные шеи, желудочки и сердечки - 400 г, копченое сало - 120 г, капуста - 1 кг, сладкий перец - 2 шт., помидор - 4 шт., 4 средние картофелины, 1 большая морковь, 2 большие луковицы, чеснок - 4 зуб., петрушка - большой пучок, томатная паста - 1 ст. л., соль, черный перец.

Рецепт: Вымыть и почистить овощи. Очистки не выбрасывать. Отрезать у петрушки стебли, добавить к очисткам и завязать в мешочек из марли. Сложить в большую кастрюлю шеи, желудочки и сердечки, залить 3 л воды. Довести на сильном огне до кипения, посолить, снять пену, уменьшить огонь. Добавить мешочек с очистками, варить час. Вынуть шумовкой желудочки и сердечки и тонко нарезать, шеи варить еще 30-40 мин. Процедить бульон. Капусту тонко нашинковать. Картофель очистить и нарезать крупными дольками. Помидоры натереть на терке. Оставшуюся кожицу выбросить. Лук, сладкий перец и морковь нарезать соломкой. Измельчить листья петрушки с чесноком. Сало нарезать кубиками. В большой сковороде с толстым дном вытопить сало. Положить туда же лук и сладкий перец, увеличить огонь, обжаривать 5 мин. Добавить морковь, обжаривать еще 5 мин. Положить половину зелени с чесноком, томатную пасту и помидоры, посолить, поперчить, тушить на среднем огне. Одновременно положить в бульон картофель и потрошки, довести до кипения, варить 10 мин. Положить зажарку из сковороды, варить 10 мин. Добавить капусту и оставшуюся зелень с чесноком. Довести до кипения, посолить, поперчить, закрыть крышкой, выключить огонь, оставить настояться. Подавать горячим.



А. Щербуняев. Под борщичок. 2013 год.

Донской

Готовится с рыбой, а в за жарку кладется чапра - помидоры, квашенные в собственном соку.

Ингредиенты: сазан - 1-1,3 кг, свекла - 1 шт., перец - 3 шт., пастернак - 1-2 корня, морковь - 2 шт., картофель - 3 шт., 2 большие луковицы, рубленые помидоры в собственном соку - 400 г, рассол от квашеных помидоров - 300 мл, капуста - 1 кг, пучок зелени, острый перец чили - 1 шт., растительное масло, лавровый лист, перец горошком, соль, свежемолотый перец - по вкусу.

Рецепт: Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, нарезать средними кусками. Посолить, поперчить, обвалить в муке, обжарить в масле. Выложить рыбу в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы она полностью покрыла рыбу. Добавить перец горошком и лавровый лист, довести до кипения, посолить. Варить на небольшом огне, пока рыба не разварится. Затем удалить кости и кожу. Для первой за жарки очистить свеклу и 2 сладких перца, нарезать соломкой. Все обжарить. Положить половину помидоров в собственном соку и половину рассола, тушить 10-12 мин.

Для второй за жарки очистить и нарезать лук, пастернак и морковь, обжарить. Добавить оставшиеся помидоры в соку и рассол, тушить до загустения. Картофель очистить, нарезать брусочками. Нашинковать капусту. Оставшийся сладкий перец нарезать соломкой. Измельчить зелень. В кастрюле вскипятить 1,5 л воды, положить картофель и обе за жарки, снова довести до кипения, посолить. Добавить рыбу вместе с бульоном. Как закипит - положить капусту, зелень и сладкий перец. Как снова закипит - положить целый чили, приправить солью и перцем. Закрывать крышкой, выключить огонь, дать настояться.