

**Смирнов Ігор Георгійович**  
*доктор географічних наук, професор,  
професор кафедри країнознавства та туризму  
Київського національного університету імені Тараса Шевченка*

**Любіцева Ольга Олександрівна**  
*докторка географічних наук, професорка,  
завідувачка кафедри країнознавства та туризму  
Київського національного університету імені Тараса Шевченка*

DOI: <https://doi.org/10.36059/978-966-397-335-7-19>

## **ГЕТЬМАНСЬКИЙ БОРЩ: ВІД КОЗАЦЬКОЇ ЮШКИ ДО НАЦІОНАЛЬНОГО ТА СВІТОВОГО ГАСТРОТУРИСТИЧНОГО БРЕНДУ**

Іван Котляревський стверджував, що українцю жити без борщу на світі просто неможливо. У давнину рецептів приготування найзнаменитішої національної страви придумали дуже багато. Задіяні у цьому були гетьмани, старі козацькі кулінари, письменники, наприклад, Г. Квітка-Основ'яненко. При цьому використовувався і іноземний досвід, зокрема польський, татарський та турецький [1]. Так, найближчим родичом українського борщу вважається старовинний польський буряковий суп. Його готували з ретельно проціджених овочевого та грибного відварів, заправляли буряковим квасом і додавали вушка з грибами та цибулею. Цей суп подавали в бульйонних філіжанках, на закуску додавали маленькі пиріжки з яйцями та грибами, які були подібні до українських пампушок. Українською варіацією цієї старовинної страви став львівський різдвяний борщок, про який згадує у своїх кулінарних есе письменник Ігор Клех. Він пише: «Чудовий пісний борщок з вушками і з начинкою з дрібно посічених грибів – одна з дванадцяти обов'язкових страв різдвяної ночі у католиків (польською – Вігілія, українською – Святвечір). Як бачимо, польські кулінари впритул

підійшли до борщу, пізніше створеному українськими козаками. Козацькі кухарі при створенні борщу використали також кухонні секрети татар і турків, які попередньо обробляли шматочки буряку у киплячому баранячому жирі з додаванням оцту або сухого вина. Щодо українського борщу, то козацькі кухарі підкисляли його зеленими яблуками, або сухим вином, а найчастіше – буряковим квасом. Такий борщ мав настільки яскравий та стійкий смак, що легко витримував численні добавки та суміші. У нього додавали капусту, окремо зварену квасоллю, кружечки ковбаси, німецькі сосиски, шинку, обсмажених у борошні карасів та оливки; далі варили на пісному овочевому бульйоні, або на бульйоні з яловичини та свинини, курки і, навіть, з гуски. При цьому борщ завжди залишався борщем, а усі вказані варіанти приготування лише урізноманітнювали його особливий борщовий смак та аромат. За три століття український борщ пережив множини новацій. Так, у другій половині ХІХ ст. бурякову закваску (сировець) почали замінювати томатною пастою. Перші пісні борщі в Україні готували на конопляній (дерев'яній) олії, оскільки повноцінна соняшникова олія ще не вироблялась [2].

Оскільки Україна – велика країна, то єдиного рецепту українського борщу не було і не має, у кожному регіоні існує свій улюблений рецепт. Існують борщі чернігівські (з «турецькими» кабачками); київські (із смальцем, часником і буряковим квасом); полтавські (з куркою та галушками); одеські (на гусці); львівські (з обсмаженими на олії шматочками сосисок) і ті самі старопольські (з грибними вушками). Отже, видів борщів на Україні існує велика множина. Письменник Г. Квітка-Основ'яненко (1778–1843 рр.) у своєму відомому творі «Пан Халявський» (1839 р.) спробував перерахувати рецепти українських борщів, але збився з ліку. «І скількох сортів бувають борщі – на здивування! Борщ з яловичиною, борщ з відгодованою гускою, борщ із свининою, борщ Собеського, бувшого у Польщі королем, борщ Скоропадського (гетьмана малоросійського)» [3]. Середньовічні українські рецептурні збірники до наших днів не збереглися, тому можна тільки

здогадуватися, якими були перші українські борщі наприкінці XVII, або скажемо, в середині XVIII ст. За деякими прикметами можна визначити, що рибні борщі тоді готували частіше, ніж м'ясні. Кулінарних видань за старих часів не було, про записи приватних осіб і говорити немає що – усі вони зникли у кухонних грубах. Якби вони вціліли, то можна було б дізнатись багато цікавого.

Ще на початку XX ст. у Києві на Святвечір подавали особливий пісний борщ, у якому можна було зауважити риси справжньої патріархальної кухні. Закінчувався зимовий піст, пісна їжа усім набридла і думки українців з благаннями зверталися до кухарів – чекали диво-борщу. І він з'явився у вигляді старовинного гетьманського борщу. Кажуть, основу його рецепту створив не хто інший, як знаменитий кулінар-гетьман Іван Скоропадський (1646–1722 рр.), який правив на Лівобережній Україні з 1708 р., а перед тим виконував складні дипломатичні доручення гетьмана І. Мазепи у Польщі, Туреччині, Криму. Відомий його знаменитий різдвяний борщ, який готували, як і належало у такий час, на олії. Але на цьому весь його аскетизм закінчувався. Багатоденне утримання від скоромної їжі «Ясновельможний пан гетьман борщів», як називали гетьмана сучасники, щедро винагороджував великою кількістю і святковою різноманітністю пісних, але дуже смачних страв. Його борщ став справжнім кулінарним відкриттям. Витвір бурхливої гастрономічної фантазії старого гетьмана чудово описав у своїх спогадах наш співвітчизник, незабутній киянин, пам'ятник якому поставлений на Андріївському узвозі, О. Вертинський: «О сьомій вечора подавали вечерю. На перше – український, або як його називали, «гетьманський» борщ. Подавали його в холодному вигляді. У ньому плавали «балабушки» – маленькі кульки з молотого м'яса щуки з начинкою із рублених сухих грибів, потім маслини та оливки, потім смажені знову ж таки в олії невеличкі карасики, валяні у борошні. Ще до борщу подавалися смажені пісні пиріжки з кислотою капустою, або з кашею, або з грибами» [4, с. 205]. За старих часів ім'я гетьмана І. Скоропадського часто згадували за столом добрими словами, так, коли хотіли

похвалити господиню, то говорили, як оповідач з повісті Тараса Шевченка «Прогулянка із задоволенням та не без моралі», що такий пісний борщ «навіть чи куштував і сам великий знавець та творець борщів гетьман Скоропадський». У сучасних кулінарних книгах гетьманські борщі зустрічаються досить часто, однак більшість з них жодного відношення до І. Скоропадського не мають, це просто борщі Гетьманщини XVII–XVIII ст., що намагаються видати за дітище великого майстра. Але трапляються і рецепти дійсних кулінарних шедеврів, що відмічені печаткою витонченої фантазії кухарів епохи українського бароко. Не виключено, що вони колись існували у кулінарних записках старого гетьмана, а можливо якогось полковника, або бунчужного товариша з його найближчого оточення. На жаль, від кулінарних експериментів гетьмана-гурмана та його сучасників, які створили оригінальну кухню доби українського бароко, не залишилось достовірних рецептів. Старий гетьман, звісно, знав, що для народу України борщ був щоденною стравою і тому вкладав у свої кулінарні витвори певний практичний сенс: його поживні борщі повинні були додати українцям те, що не вистачало в їхньому буденному раціоні. З іншого боку, напевно чи пана гетьмана настільки турбувала проблема збільшення поживності щоденного харчування населення Гетьманщини. Скоріше всього, чутки про славетний гетьманський борщ рознесли прислужники гетьманської «харчової служби», відповідно його рецепт і розповсюдився Україною, як варіант святкової, вишуканої національної страви. Завдяки пошукам і знахідкам українських кулінарів епохи українського бароко «гетьманський» борщ, як і домашня музика, танці, співи, дотепне «академічне» віршування, став одним із тих елементів культури українського бароко, які пом'якшували суворість буденного життя, вносили в нього можливість певного задоволення та примх у сфері харчування.

Прихильність українців до борщу не змінилась протягом століть. Вже 300 років він не сходить зі столу українців і напевно чи коли зійде. Недарма за версією американського видання CNN борщ належить до 20 найсмачніших супів у світі. 2020 р. Експертна рада з

питань нематеріальної культурної спадщини при Міністерстві культури та інформаційної політики України внесла «Культуру приготування українського борщу» до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України. Ініціював цю справу Є. Клопотенко, який створив громадську організацію «Інститут культури України» та організував «борщову експедицію». 1 липня 2022 р. на 5-му позачерговому засіданні Міжурядового комітету з охорони нематеріальної культурної спадщини людства ЮНЕСКО український борщ увійшов до Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини, яка потребує термінової охорони. В українському туризмі феномен гетьманського борщу, як гастрономічного складника культури епохи українського бароко, використовується ще недостатньо. Але вже зараз в Україні поширені щорічні фестивалі борщу. Так, у м. Борщів (Тернопільщина) у вересні проводиться фестиваль «Борщ'їв», у с. Опішня на Полтавщині – фестиваль «Борщик у глиняному горщику», в с. Правилівка на Вінничині – у рамках проєкту «Театр на городі». 2021 р. на Фестивалі борщу в Києві, де взяли участь господині з 25 регіонів України, представники «Книги рекордів України» зафіксували рекорд одночасного приготування борщу. Загальнонаціональне свято «День борщу» планувалося створити у 2022 р., але перешкодило у цьому повномасштабне російське вторгнення в Україну. «Борщові фестивалі» проводяться і за кордоном, так, 1 жовтня 2023 р. у Канаді в містах Монреалі і Торонто (Канада) відбувся фестиваль «Merci Borsch», організований Конгресом українців Канади на знак подяки Канаді за підтримку України під час війни. Цей фестиваль почався в Café Viger в Монреалі, а продовжився в Торонто. В ході заходу можна було спробувати безкоштовний борщ, представлений у п'яти різних рецептах. Музей звареного борщу 2020 р. створений у с. Опішня, а за рік до цього у харківському саду імені Тараса Шевченка встановлено скульптуру академіка Вернадського, який варить борщ за рецептом своєї бабусі. Нарешті, у 2020 р. вийшов документальний серіал «Борщ. Секретний інгредієнт» про регіональні особливості

приготування борщу в різних куточках України (авторка ідеї та креативний продюсер Н. Якимович, режисер Д. Кочнєв, ведучий Є. Клопотенко). І це не останній приклад пов'язання феномену українського борщу з туризмом та гостинністю, так, на жаль, не знайшов використання термін «гетьманський борщ», зокрема у назвах ресторанів української кухні (це наша пропозиція), а також у їхніх стравосписах.

### **Література:**

1. Борщ. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki>
2. Зроблено в Україні: рецепт гетьманського борщу. URL: <https://klopotenko.com/getmanskij-borshh/>
3. Іван Котляревський стверджував, що українцю жити без борщу на світі неможливо. 2017.
4. Макаров А. Стиль життя, звичаї та смаки старого Києва. Київ : Скай Хорс, 2018. 302 с.