

There are no translations available.

Упорядник статті:

Волкова К.Ф.

м. Нікополь, Україна

Їжа запорозьких козаків у різноманітних літературних та наукових джерелах

Д.І. Яворницький. Історія запорізьких козаків



«...Козаки вставали до схід сонця, відразу вмивалися холодною джерельною чи річковою водою, далі молилися Богу і за якийсь час після цього сідали за стіл до гарячого сніданку. Час від сніданку до обіду козаки проводили по-різному: хто об'їжджав коня, хто оглядав зброю, хто вправлявся у стрільні, хто лагодив одяг, хто просто лежав на боці, попахкував люлькою-носогрійкою, розповідаючи про власні подвиги на війні чи слухаючи розповіді інших, або викладав плани нових походів. Рівно о 12 годині курінний кухар

вдаряв по казанові, і на цей звук кожен козак поспішав до свого куреня на обід. Обід у кожному курені готував окремий кухар з помічниками, невеликими хлопцями, обов'язком яких було приносити воду в курінь і тримати в чистоті казани й посуд: «посуду - котлы, ложки, корыты очень чисто держут и чище как себя, а паче одежды, из которой и самих рубах почти до сносу не переменяют, а мыть и совсем не знают». Страву готували у великих мідних або чавунних казанах, що чіплялися за допомогою залізних гачків на кабиці в сінях кожного куреня, й варили тричі на день на всіх наявних у курені козаків, за що кухарю платили по 2 крб. 5 коп. з кожного козака на рік, тобто 9 крб. 50 коп. при середній кількості 150 козаків у курені. На стіл (сирно) звичайно ставили соломаху, або саломат, тобто густо зварене на воді житнє борошно; тетерю, тобто не дуже густо зварене на квасі житнє борошно чи пшоно; щербу - так само рідко зварене борошно на риб'ячій юшці. Очевидець Василь Зуєв про їжу запорізьких козаків каже, що вони вживали тетерю й братко; тетерею називали пшоняну кашу, до якої під час кипіння додавали кисле житнє тісто; круту тетерю їли з риб'ячою юшкою, жиром, молоком чи звичайною водою; братко - також пшоняна каша з додатком, замість кислого житнього, пшеничного чи якогось іншого прісного тіста. Якщо ж козаки крім звичайної їжі хотіли поласувати м'ясом, дичиною, рибою, варениками, сирниками, гречаними галушками з часником чи ще чимось подібним, то складали для цього артіль, збирали гроші й купували на них продовольство й передавали його курінному кухареві. Крім названих страв козаки вживали також рубці, свинину: «свинячу голову до хрину та локшину на переміну», мамалигу - тісто з проса чи кукурудзи, котру їли з бринзою, солоним овечим сиром, чи з пастремою, тобто висушеною на сонці бараниною, й загреби - коржі, назва яких походить від того, що їх клали в напалену піч і загірбили попелом і гарячим вугіллям.

Продукти для страв або доставляли кожному куреневі після розподілу царського хлібного жалування, або купували на громадські гроші всього куреня, які завжди зберігались у курінній скарбниці у віданні курінного отамана. Зайшовши в курінь, козаки заставляли страву вже налітою у «ваганки» - невеликі дерев'яні ночовки і розставленою в ряд по краях сирна, а біля ваганків стояли різні напої - горілка, мед, пиво, брага, наливка - у великих дерев'яних коновках з повішеними на них дерев'яними коряками або михайликами. Перш ніж сісти за стіл, товариші ставали в ряд, один біля одного, хрестилися до ікони, читали молитву про хліб насущний і вже потім всідалися уздовж столу на вузькі лави, неодмінно залишаючи місце в передньому куті, під образами, біля лампадки й карнавки, курінному отаманові. Рідку страву їли ложками, тверду руками; риба подавалася на особливому залізному стяблі, своєрідних ваганках, пласких, з невеличкою шийкою для переціджування через неї юшки, головою неодмінно до отамана - оскільки він голова, то йому й починати з голови: «сей звичай, щодо риби, був однаковий по всіх куренях і зимівниках». Печеного хліба на стіл не давали; його більше вживали ті, хто жив у передмістях Січі у власних хатах чи по паланках у власних зимівниках. Напої пили з металевих чарок, а частіше з дерев'яних михайликів, місткістю від трьох до п'яти чи й більше наших звичайних чарок: «а у іншого такий коряк, що в ньому можна й мізерного жидка утопити», «а у якого така чарка, що й собака не перескоче». Пообідавши чим бог послав, козаки вставали з-за столу, хрестилися на ікони, дякували спершу отаманові, потім курінному кухареві: «спасибі, братику, що ти

нагодував козаків!» Далі кидали кожен по шагові, тобто по дрібній монеті, а за бажанням і більше, в карнавку для купівлі продуктів наступного дня і врешті виходили з куреня на площу. На зібрані гроші кухар купував необхідні харчі на наступний день, причому якщо залишених у карнавці грошей виявлялося замало, то курінний отаман повинен був додати кухареві з курінних коштів. Час від обіду до вечері проводили за такими ж заняттями. Увечері, після заходу сонця, козаки знову збиралися в курені, вечеряли гарячою стравою...»

Джерело: Яворницький Д.І. Історія запорізьких козаків. Т.1. - Львів : Світ, 1990. - С. 183-184.

М. Аркас. Історія України-Руси

«Ґрунти були тут такі родючі, що як виорати парою волів, і то тільки один раз, то буде пребагатий урожай. Скрізь усяке родюче дерево, виноград. У старих дубах та буках рої пчіл і щільники, прегарного кольору і запаху. Звіра по лісах та полях така сила, що зубрів, диких коней і оленів б'ють тільки для шкури. Дикі кози селянин б'є тисячами. На ріках дуже багато бобрових гнізд. Птаства стільки, що весною хлопці набирають повні човни яєць качиних, диких гусей, журавлів, лебедів. Собак годують м'ясом звірячим і рибою. В річках повно риби. Сам я бачив, як наловляли часом за день тисячу маж для приїзних купців. Сіяти щороку не треба - на Поділю доволі один раз зорати і посіяти - уродить і вдруге, а одного року буде і другий і третій урожай».

Джерело: Позакласний час. - 2008. - № 9. - С. 3-9.

Г.Л. де Боплан

«В бочці довжини 10 стіп і в промірі (діаметрі) 4 стіп, добре зв'язаній обручами, мають сухарі і дістають їх через діру. Мають також варене пшоно і розпушене з водою тісто: вони їдять його мішаючи з пшоном, і воно служить їм за їжу і за пите. Смак має квасний, а звуть вони його саламахою, себто чудова їжа... Тверезості пильнують гостро, і як трапиться між ними якийсь п'яниця, отаман каже його зараз викинути...».

Джерело: Позакласний час. - 2008. - № 9. - С. 3-9.

О.М. Франко. Перша Українська загально-практична кухня

«Пожива в них була дуже скромна і видно здорова, коли в часи Запорозької Січі козаки були безперечно найкращими лицарями в Європі. Щоб Січовики могли провадити війни, то все мусіли мати готовий припас. В тій цілі кожної весни половина всіх йшла на «вольности» рибачити та полювати. Рибу солили, лишали собі на прожиток до другої весни, а решту, рівно ж шкури та футра везли на Україну, а на добути з продажі гроші купували борошно, пшоно і інший припас. Курінним господарством займався курінний отаман та кухар. Дичини на запорозьких землях водилося дуже багато: були дикі коні, вовки, лиси, олені, дикі кози, бабаки, вепрі, медведі, зайці, сайгаки, горностаї, бобри, куниці та видри. З пташини були: дрохви, хохитви, журавлі, тетереви, куріпки, шпаки, горлиці, гуси, качки, кулики, лебеді. По річках була сила всякої риби: осетри, білуга, севрюга, стерлядь, сом, короп, судак, щука, окунь, тарань, рибець, марина, лящ, чехоня, оселедець, карась. Як бачимо, було з чого прожити Запорожцям у Січі! Найзвичайнішою стравою у куренях була саламаха - житнє борошно, зварене з водою й засмажене олією.

На обід була звичайно тетеря, що варилася з пшона або житнього борошна на квасі. Опісля заїдали варену або печену рибу, а що риба хоче пити, то брали «михайликами» мід, горілку, брагу або пиво. Їли теж Запорожці галушки, юшку з риби, куліш із салом або

олією, або баранину, дичину, пташину. На вечерю подавалися частенько гречані галушки з часником або юшка з риби. Після вечері співали, танцювали, грали на сопілках, скрипках, кобзах, басах, басолях та бубнах. От цього останнього не слід би забувати й нашим любим хазяйкама!»

Джерело: Позакласний час. - 2008. - № 9. - С. 3-9.

М. Гоголь. Ніч перед Різдвом

«...Коваль не без побоювання відчинив двері і побачив Пацюка, що сидів на долівці по-турецькому перед невеликою діжечкою, на якій стояла миска з галушками. Ця миска стояла як навмисне урівні з його ротом. Не поворухнувши й пальцем, він нахилив трохи голову до миски і сьорбав юшку, хапаючи часом зубами галушки.

«Ні, цей, - подумав собі Вакула, - ще ледачіший за Чуба: той, принаймні, хоч їсть ложкою; а цей не хоче й руку підняти!»...

«Тут помітив Вакула, що ні галушок, ні діжечки перед ним не було, а замість них стояли на долівці дві дерев'яні миски: одна була повна вареників, друга сметани. Думки його і очі мимохіть обернулися до цієї страви: «Подивимось, - казав він сам до себе, - як це буде Пацюк їсти вареники. Нахилитись він, певно, не схоче, щоб сьорбати, як галушки, та й не можна: бо треба ж вареника спершу вмочити в сметану».

Тільки він устиг подумати це, як Пацюк роззявив рота, подивився на вареники і ще більше роззявив рота. Тоді вареник виплюснув з миски, шубовснув у сметану, перекинувся на другий бік, підскачів угору, просто потрапив йому в рот. Пацюк з'їв. І знову потрапив і вареник тим самим способом помандрував за першим. А його тільки й

роботи було, жувати та ковтати. «Бач, яке диво!» - подумав коваль, роззявляючи від здивування рота, і зараз таки помітив, що вареник преться і йому в рот, і вже помастив губи сметаною. Відпихнувши вареник та обтерши губи, коваль почав роздумувати про те, які дива бувають у світі та до яких тільки мудраців доводить людину нечиста сила.»

Джерело: Позакласний час. - 2008. - № 9. - С. 3-9.

М. Гоголь. Тарас Бульба

«...Тут згадав він, що вчора кошовий дорікав кашоварам за те, що зварили за один раз усе гречане борошно на саламаху, тим часом, як його вистачило б на добрих три рази. Цілком певний, що він знайде вдосталь саламахи в казанах, він витяг батьківський похідний казанок і з ним рушив до кашовара їхнього куреня, що спав біля двох десятивідерних казанів, ще жеврів жар. Заглянувши в них, він здивувався, побачивши, що обидва порожні. Треба нелюдської сили, щоб усе те з'їсти, тим більше, що в їхньому курені лічилося людей менше, ніж в інших. Він заглянув у казани інших куренів - ніде нічого. Мимохіть спала йому на думку приказка: «Запорожці, як діти: коли мало - з'їдять, коли багато теж нічого не зоставлять».

Джерело: Позакласний час. - 2008. - № 9. - С. 3-9.

Е. Гребенка. Чайковский

«...Полковник очень любил здоровый борщ с рыбою. Для нас, привыкших к легким кушаньям французской кухни, здоровый борщ покажется мифом, как Гостомысл, или голова медузы древних; многие не поверят существованию здорового борща; но и теперь еще есть старики, которые помнят это кушанье, бывшее лакомством, утехой отчаянных гуляк-гастрономов, хваставших своею железною натурой. Этот борщ начал готовить Гадюка для полдника, тут же, в спальне полковника.

Он взял живого коропа (карпа) и без помощи ножа, собственными ногтями очистил его и снял шелуху, к неопisanному удовольствию полковника, который, глядя на эту операцию, несколько раз повторял: «Славно, Гадюка! Как волк управляется! Добрые ногти! Так его! По-походному...» Очистив коропа, Гадюка положил его в медную нелуженую кастрюлю, влил туда бутылку крепкого уксуса, прибавил горсть крупного перца, соли, несколько луковиц и накрыл кастрюлю плотно крышкой, потом принес канфорку, изделие хитрого немца Герцика, зажег спирт и поставил на него кастрюлю. Пока это снадобье шипело, кипело и варилось на столе перед глазами полковника, Гадюка стал молча у двери.

- Чудесный будет борщ! - сказал полковник, обоняя по временам пар, вылетающий тонкою струей из-под крышки.

- Лучшего сварить не сумеем.

- И не нужно!.. Довольно ли там соли?

- А тебе, пане, хочется соленого после утренней попойки?

- Что за попойка! Так, злость прогнал стаканом-другим-третьим; проклятый сотник, не могу вспомнить!.. Дай мне стакан настойки. Вздумал у меня отнимать добро!..

- Господи твоя воля! Что за времена стали! Прежде сотники кланялись добром полковникам, как и следует по начальству...

- Не ты бы говорил, не я бы слушал... Пришел и кланяется, принес турецкий пистолет - ну, это хорошо, почему мне не принести хороший пистолет? Я взял пистолет и говорю с сотником, как с человеком: «Спасибо, что помнишь службу; мы тебя не забудем и пожалуем; достань идругой, коли случится, под пару этому». А он еще ниже кланяется, да и заговорил со мною как с жидом. «Ваша, говорит, земля вошла в мою клином, так я пришел просить: продайте мне этот клин». Слышишь, Гадюка?

- Слышу, пане!..

- Я вижу, что сотник кругом дурень, взял его за воротник, вывел на крепостной вал и спрашиваю: «А где солнце всходит?» - «Там», - отвечал сотник. «А заходит?» - «Вон там», - сказал он. - «Так знай же, пане сотник, что и всходит и заходит солнце на земле полковника, на моей земле, то есть, понимаешь? А ты, поганое насекомое, посягаешь на мою славу, хочешь оттягать у меня землю? Хлопцы, нагаек!..» Пришли хлопцы с нагайками; сотник видит, что не шутки - повалился в ноги: «Я, говорит, и свою землю отдам, помилуйте...» Мне стало жалко дурня; я плюнул на него и пошел домой, да всилу запил злость. Такой дурень!..

- Дурень, пане! Правду люди говорят: дураков не пашут, не сеют, сами рождаются.

- Сами!.. А что борщ?

- Готов.

- Фу! Какая штука! Во рту огнем палит, - говорил полковник, пробуя ложкой из кастрюли борщ, - казацкая пища! В горле будто веником метет; здоровый борщ!.. Я думаю, лошадь не съест этого борщу?

- Я думаю, лопнет.

- Именно лопнет! Один человек здоровеет от него, оттого он человек, всему начальник.

- И человек не всякий. Доброму казаку, лыцарю (рыцарю) оно здорово, а немец умрет.

- Не возьмет его нечистая! Разве поздоровеет.

- Нет, не выдержит, пропадет немец.

- Докажу, что не пропадет. Позови сюда Герцика. Посмотрим, пропадет или нет.

- Послушай,- говорил полковник Иван входившему Герцику,- у нас за спором дело: я ем свой любимый борщ и говорю, что он очень здоров, а Гадюка уверяет, будто для меня только здоров, а ты, например, пропадешь, коли его покушаешь. Бери ложку, ешь. Посмотрим, кто прав.

Герцик проглотил несколько капель борщу, и лицо его судорожно искривилось, слезы градом пробежали по лицу.

- Что же ты не ешь? - спросил полковник.

- Бьюсь об заклад, с третьей ложки он отдаст богу душу,- хладнокровно заметил Гадюка.

- Я не могу; это не человечесье кушанье,- сказах Герцик.

- Что ж я, собака, что ли?..

- От этого и собака околеет.

- Так я хуже собаки?

- Боже меня сохрани думать подобное! Это кушанье рыцарское, геройское, такое важное - а я что за важный человек... Я просто дрянь.

Не твое дело рассуждать; ешь, коли велят! - говорил полковник, схватив левою рукой за шею Герцика, а правую поднося ему ко рту ложку здорового борщу.

- Не могу, вельможный пане! Умру!

- Это я и хочу знать - умрешь ты или нет. Ешь!

- Послушайте, пане! У меня есть великая тайна, я сейчас только шел говорить ее вам; позвольте сказать, я вам добра желаю, все думаю, что бы такое полезное сделать; вы мой спаситель... вы...

- Ешь, а после расскажешь.

- Умру я от этого состава, и вы ничего не узнаете, а тут и ваша честь, и все, и все...

- Ну, говори, вражий сын, только скорее...»

Джерело: Гребінка Є. Твори в п'яти томах. Т. 3. - К. : Держ. вид. худ. літ-ри, 1957. - С.

91-92.

Е. Гребенка. Чайковский

«...Между тем куренные кухари (повара) устави́ли столы деревянными корытами с горячею кашей и такими же чанами с вином и медом, на которых висели деревянные ковши с крючкообразными ручками - эти ковши назывались в Сечи «михайликами», - разносили хлеб и рыбу, норовя, чтоб она была обращена головою к атаману; принесли на чистой, длинной доске исполинского осетра, поставили его на стябло (возвышение) перед атаманом и, сложив на груди руки, низко поклонились, говоря: «Батьку, вечеря на столе!»»

- Спасибо, молодцы,- сказал атаман, встал, расправил седые усы, выпрямился, вырос и громко начал: «Во имя отца и сына и святого духа».

- Аминь! - отгрянуло в курене, и все благоговейно замолкло.

Куренной внятно прочел короткую молитву, перекрестился и сел за стол. Это было знаком к ужину: в минуту казаки уселись за столы, где кто попал; пошли по рукам михайлики, поднялись речи, шум, смех.

- Да у вас на Сечи едят чисто, опрятно; а как вкусно, хоть бы гетману! - говорил Алексей своему товарищу Никите.- Одно только чудно...

- Знаю,- отвечал Никита,- что мы едим из корыт? Правда?

- Правда.

- Слушай-ка нашу поговорку: вы едите с блюда да худо, а мы из корыта досыта...

- Люблю за правду; видно, что будет казак. Выпьем еще по михайлику.

К концу ужина кухари собрались в кучку среди куреня; атаман встал, за ним все казаки, прочитал молитву, поклонился образам, и все казаки тоже; потом казаки поклонились атаману, раскланялись между собою и отвесили по поклону кухарям, говоря: «Спасибо, братики, что накормили».

- Это для чего? - спросил Алексей Никиту.

- Такая поведенция, из политики. Они такие же казаки, лыцари, как и прочие: за что ж они нам служили? Вот мы их и поважаем.

После ужина куренной подошел к деревянному ящику, стоявшему на особом столе, бросил в него копейку и вышел из куреня; казаки делали то же.

- Бросай свою копейку,- сказал Никита Алексею,- завтра на эти деньги кухари купят припасов и изготовят нам обед и ужин.

«Чудные обычаи!» - думал Алексей, выходя из куреня. А вокруг куреня уже гремели песни, звенели бандуры; кто рассказывал страшную легенду, кто про удалой набег, кто отхватывал трепака... И молодая луна, серебряным серпом выходя из-за высокой колокольни, наводила нежный, дрожащий свет на эти разнообразные группы...»

Джерело: Гребінка Є. Твори в п'яти томах. Т. 3. - К. : Держ. вид. худ. літ-ри, 1957. - С. 112-113.

Г. Квітка-Основ'яненко. Пан Халявский

«...Когда батенька задумывали поднять банкет, то заблаговременно объявляли маменьке, которые, бывало тотчас принимаются вздыхать, а иногда и всплакнут. Конечно, они имели к тому большой предлог. Посудите: для одного банкета требовалось курей 50, уток 20, гусей столько же, поросят 10. Кабана непременно должно было убить, несколько баранов зарезать и убить целую яловицу. Все же это откормленное, упитанное зерном отборным... Вот, как уселися - и все смотрят на пана полковника. Он снял с тарелки рушник, или полотенце положил к себе на колени - и все гости обоих полов, сделали то же. Он своим ножом, бывшим у него на цепочке, отрезал кусок хлеба, посолил, съел и, взяв ложку, хлебнул из миски борщу, перекрестился - и все гости за ним повторили то же...

После первой ложки пошли гости кушать, как и сколько кому угодно... По окончании одного борща подавали другого сорта. И скольких сортов бывали борщи - так на удивление! Борщ с говядиною - или, по-тогдашнему, с яловичиною; борщ с гусем, прежирно выкормленным; борщ со свининою; борщ Собиевского (бывшего в Польше королем); борщ Скоропадского...

Вторую перемену составляли супы, также разных сортов и вкусов; суп с лапшою, суп с рыжем и родзынками (сарачинское пшено и изюм) и многие другие, в числе коих был и суп исторический, подобно борщу носивший название «Леопольдов суп», изобретение какого-то маркграфа Римской империи...

При начале второй перемены пан полковник, а за ним и все гости, все же мужеского пола, облегчали свои пояса. При первой и второй переменах пили пиво или мед, по произволению каждого...

Третья перемена происходила с прежним порядком. За третьєю переменою поставлялися блюда с кушаньями «сладкими». То были: утка с родзынками и черносливом на красном соусе; ножки говяжьи с таким же соусом и с прибавкою «миндалю»; мозги, и разные сладкие коренья, репа, морковь и проч., и проч., все преискусно приготовленное. При сей перемене пан полковник снимал с себя пояс вовсе, и батенька, поспешив принять его, бережно и почтительно несли и чинно клали на постель, где они (т.е. батенька) с маменькою обыкновенным образом опочивали. Гости мужеска пола, сняв свои пояса, прятали их в свои карманы или передавали чрез стол своим жёнам, а те уже прятали их у себя за корсет или куда удобнее было. При третьей перемене поставлялись на стол наливки: вишневка, терновка, сливянка, яблонька и проч., и проч. Рюмок тогда не было, и их не знали, и их бы осмеяли, если б увидели, а пили наливки теми же кубками и стопами, что пиво и мед. Всякому предоставлялось выпить по воле и комплекции.

С прежним порядком поставлена и четвертая перемена, состоящая из жареных разных птиц, поросят, зайцев и т.п., соленые огурцы, огурчики, уксусом прилитые, также с чесноком; вишни, груши, яблоки, сливы опошнянские и других родов горами навалены были на блюда и поставлены на стол. Чем стол более близился к концу, тем усерднее батенька упрашивали гостей побольше кушать и пить, чтоб их после не осуждали, что они не умели угостить...»

Джерело: Позакласний час. - 2008. - № 9. - С. 3-9.

I. Котляревський. Енеїда

«...Еней тоді як народився,
Разів із п'ять перехрестився;
Звелів готовити обід.
Поклали шальовки соснові,
Кругом наставили мисок
І страву всякую без мови
В голодний пхали все куток.
Тут з салом галушки лигали,

Лемішку і куліш глитали
І брагу кухликом тягли;
Та і горілочку хлистали, -
Насилу із-за столу встали
І спати послі всі лягли.
...Тут їли різніі потрави,
І все з полив'яних мисок,
І самі гарнії приправи
З нових кленових тарілок:
Свинячу голову до хрину
І локшину на перемену.
Потім з підливою індик;
На закуску куліш і кашу,
Лемішку, зубці, путрю, квашу
І з маком медовий шулик,
І кубками пили слив'янку,
Мед, пиво, брагу, сирівець,
Горілку просту і калганку,
Куривсь для духу яловець
..Ацест Енею, як би брату,
Велику ласку показав
І, зараз попросивши в хату,
Горілкою почаствовав;
На закуску наклали сала,
Лежала ковбаса чимала
І хліба повне решето.
Троянцям всім дали тетері
І відпустили на квартирі:
Щоб йшли, куди потрапить хто.
Тут зараз підняли бенкети,
Замурмотали, як коти,
І в кахлях понесли пашкети
І киселю їм до сити;
Гарячую, м'яку бухинку,
З разову до рижків печінку,
Гречаних з часником панпух...
...Сиділи, руки поскладавши,
Для них все празники були,
Люльки курили, полягавши,
Або горілочку пили,
Не тютюнкову і не пінну
Но третьопробну, перегінну,
Настояною на бодян;
Під челюстями запікану,
І з ганусом, і до калгану,
В ній був і перець, і ишпран.

І ласощі все тільки їли,
Сластьони, коржики, стовпці,
Варенички пшеничні білі,
Пухкі з кав'яром буханці;
Часник, рогіз, паслін, кислиці,
Козельці, терн, глід, полуниці,
Крутії яйця з сирівцем;
І дуокс вкусную яешню,
Якусь німецьку, не тутешню,
І запивали все пивцем.
...Все військо добре убирало,
Аж поза вухами лящало,
Один перед другим хватав.
Вбирали січену капусту,
Шатковану, і огірки
(Хоть се було в час м'ясопусту,)
Хрін з квасом, редьку, буряки;
Рябка, тетерю, саламаху
Як не було - поїли з маху
І всі строжили сухарі;
Що не було, все поз'їдали,
Горілку всю повипивали.
Як на вечері косарі.
...Готова страва вся стояла,
Спішили всі за стіл сідять;
Хоть деяка позаставала,
Що мусили підогрівать.
Просілне з ушками, з грінками
І юшка з хляками, з кишками.
Телячий лизень тут лежав,
Ягни і до софорку кури,
Печені різної три гури,
Багацько ласих тож потрав.»

Джерело: Позакласний час. - 2008. - № 9. - С. 3-9.

П. Куліш. Чорна рада

«...Обідали добрі молодці на траві, під дубами, усякий курінь особе, із своїм курінним отаманом. Діди обідали в гетьманському курені; тільки батько Пугач прийшов на трапезу до Кирила Тура, і то вже була велика честь усьому куреневі. Кирило Тур уступив йому своє отаманське місто, а сам сів коло нього. Два кобзарі, сидючи навпроти їх, іграли усяких лицарських пісень і виспівували про Нечая, про Морозенка, про Перебийноса, що здобули на всьому світі несказанної слави; виспівували і про Берестецький рік, як козаки бідовали да, бідуючи, серце собі гатували, -і про степи, і про Чорне море, і про неволю і каторгу турецьку, і про здобич да славу козацьку; усе поважним словом перед товариством викладували, щоб козацька душа і за трапезою росла угору...

На обід у запорожців мало подавали м'ясива, а все тільки рибу. Добрі молодці, як ченці, м'яса не-любили. Посуда була вся дерев'яна: і чарки, й коряки - усе з дерева. Трапезуючи, добре тягнули братчики горілку, мед, пиво, однак ніхто не впивсь, так-то вже повтягувались.

Джерело: Позакласний час. - 2008. - № 9. - С. 3-9.

Н. Рибак. Переяславська рада

«...На кріпосному валу в різних місцях з'явилися козаки з довгими тичками в руках. Але це тільки здавалося, що вони тримали тички, - то були кошові й курінні кухарі, які тримали в руках почесні знаки свого благородного стану - велетенські, ніби тички, ополоники, якими вони розмішували й насипали по курінних мисах різноманітні козацькі страви - куліш з салом, галушки, різні борщі, юшки з риби й всілякі пундики та ласощі. Ці козацькі страви на три, чотири, а часом і на десять або й двадцять тисяч козаків варились у таких велетенських казанах, що в них можна було просто плавати по юшці чи по борщі в маленькому човнику-душогубці, а тому мішати вариво у таких казанищах доводилось величезними ложками на довжелезних тичках.

Кухарі, вийшовши на кріпосний вал, з усіх сил замахали своїми дивовижними ложками. У деяких на ложки було надіто шапки. Це вони закликали козаків до спільного кошового обіду. Але через те, що деякі козаки могли бути далеко від коша і не побачили б ні тих ложок, ні шапок, то до махання приєднав своє голосне калатання військовий довбиш, щось на зразок герольда, котрий бив у якийсь металевий предмет, а військовий сурмач заграв на дзвінкому ріжку якусь пісню в такт ударам довбиша і на голос відомої пісні: «Гей, нуте, косарі!».

Помітивши знак кухарів і почувши закличні звуки довбиша та сурмача, козаки лишили свою роботу й гуртами сипонули до коша, на ходу поправляючи розхристану під час гарячої роботи одежу...

...Велетенський майдан між куренями являв собою дивне видовище. У різних місцях з усіх боків диміли і чадили вогнища й горни, по кількості куренів, - це були курінні печі, на яких готували страву разом тисяч на п'ять, а то й на десять козацьких ротів. Над горнами висіли величезні казани...»

Джерело: Позакласний час. - 2008. - № 9. - С. 3-9.

Н. Рибак. Переяславська рада

«Не менш як на хліб, край сей багатий на молочні продукти, м'ясо, рибу через силу пасовищ і ставків. Крім вищеописаних щедрот, благодійний ґрунт дає мешканцям цього краю смачні овочі... і силу спаржі такої розкішної, що, на мій погляд, вона не поступиться найвищим веронським сортам... Там же росте цибуля і овочі інші. Я пробував ранні сорти плодів, які здалися мені дуже солодкими... Козаки сіють також багато огірків, які теж солять і вживають, як приправу до м'яса та риби, а також споживають з хлібом».

Джерело: Позакласний час. - 2008. - № 9. - С. 3-9.

М. Старицкий. Первые коршуны

«...В светлице веселый говор и частые взрывы серебристого смеха. Весь стол уставлен различными сладостями, преимущественно медовыми: пряниками, пирожками с изюмом, маковниками, шишечками из сдобного теста, жаренного в гусьем смальце и в патоке, марципанами, грушами, вареными в меду, вялеными яблоками, пастилами, фигами, родзинками, орехами и различных сортов повидлами да вареньями; среди мисок, цинковых и серебряных полумисков, виднеются и пузатые фляги наливок, ратафий да чистой пенной-оковитой...».

Джерело: Позакласний час. - 2008. - № 9. - С. 3-9.

А. Чайковский. За сестрою

«...Тепер козак взявся варити снідання. Вирубав між корчами над рікою три колики і застромив їх в землю так, що верхом вони сходилися. До цього вершка між коликами прив'язав мідяний казанок, до якого всипав з мішка крупи. Опісля налив в води і назбирав сухого бадилля на підпал.

З-за пояса вийняв кресало та губку, напоєну порохом, і викресав вогню. Запалену губку заклав у віхоть сухої трави і став нею махати, поки не загорілась. Тепер розвів ватру, що своїми жовтими язиками облизувала казанок з усіх боків. Вогонь палахкотів весело, бризкаючи іскорками на всі боки...

Тепер він відчув, що хоче їсти. Він не хотів з'їдати всіх своїх запасів. Забавляючи себе, він збирав потоптані гадюченята і кидав у вогонь. Вони на вогні вертілися, пухли, а відтак тріскали, аж іскри розліталися. Але тою забавкою голоду не заспокоїв. Павлусь міркував, чи не можна б їсти печену гадюку або жабу. Таки жабу ліпше. В ріці, мабуть, є вони. Якби лише зловити, бо їсти страх хочеться. Можна б і птицю вбити з пістоля, та тепер ніч. Нічого не поробиш, треба пекти жабу. Він узяв жмуток трави, запалив і пішов до ріки. Кілька наляканих жаб скочило у воду. Хлопець поліз у воду з вогнем, забувши про небезпеку. Такого дива він ще не бачив. Вода була вище колін, чиста. Насподі виднівся пісок. При світлі біліло тіло його ніг.

Аж дивиться, а біля нього щось плеснуло по воді. Він стояв не рухаючись. Трава горіла ясно. З неї відпадали яскраві іскри на воду і тут же з шипінням гасли. Павлусь побачив, як надпливла риба. Вона дивилась на його білі ноги і, повертаючи хвостом і ворушачи зябрами, стала наближатися до них. По дорозі проковтнула плаваючий вуглик та відразу ж викинула його з рота. Павлусь стояв непорушно. Трава догоряла. Тоді він запустив блискавкою руки в воду упіймав рибу коло голови, і заклав пальці в її зябра. Догоряючу траву пустив на воду, його огорнула п'ятьма. Лише бачив білу рибу у своїй руці, що пручалася, на всі боки.

- Це, мабуть, краще, ніж жаба, - подумав Павлусь. - Слава тобі господи! Виліз на берег і пішов у свою печеру, де вже вогонь почав пригасати. Павлусь докинув бадилля, полум'я спалахнуло, і він заходився коло риби. Зарізав її ножом, випотрошив, посолив з усіх боків і поклав на грань. Відтак обертав її на всі боки, поки не спеклася як слід.

Павлусь не пам'ятав, чи йому що так смакувало, ця риба. Тепер помолився, вкрився кожухом і заснув безжурно.»

Джерело: Позакласний час. - 2008. - № 9. - С. 3-9.

Т. Шевченко. □ Назар Стодоля

«...Стеха (отходить от стола). Усе! Здається, що й все. Стривай лишень, чи не забула чого. Риба, м'ясо, баранина, свинина, ковбаса, вишнівка, слив'янка, мед, венгерське - усе, усе. Тут і їстівне, і випити, Коли б лишень гості. Та що вони так довго баряться?..»

Джерело: Позакласний час. - 2008. - № 9. - С. 3-9.

Страви і напої запорозькі

Запорожці їли рибу, м'ясне, овочі. Їли всячину. Голодом себе не морили. Уб'ють звіра, рибу зловлять, - поставлять ятері, запустять невід, - от їм і є на обід, та на цілий курінь, бо риби скрізь багацько було...

Їли ласо, всячину вживали, тільки що хліба печеного мало було. За все тетеря одвічала. Як що - так зараз і за тетерю! Це тісто таке, тільки ріденьке, розведене водою. Спершу воно кисне в них, кисне довго, а потім як уже загусне, то тоді вже можна його й уживати.

Як захотів їсти запорожець, то зараз казан на кабицю, у казан води, у воду тетері, а в тетерю, як схоче, трохи пшона та й варить. Наварив, бере ложку і їсть. А як схоче який до тетері ще рибки, то зараз на каюк, - а каюки у всякого були, такі ж, як і тепер, - до річки. Наловив собі чи вудкою, чи ятером риби, раків - і до куреня, зараз у казан та й варить...

Страву любили козаки запивати горілкою, настоянкою. Горілка завжди була готова у них. Поїдуть у город, наберуть цілі бочки та й понавозять додому. А то й дома робили настоянки, тільки бочки з городів привозили. У них були й пивоварні, своє пиво було. Вони вміли й сити з медом робити. А то ще краще - варена. Це вже робилось із ізюму, інжиру, винограду. Все сушене наливалось горілкою та й парилось на вогні. А то було й таке, як начебто чай: то вже настій із трави калмицької та овечого молока. До нього давався ще й хліб, намазаний маслом.

Їли більше з корит, бо мисок не любили: блощицями, кажуть, смердять. Череп'я того теж не любили. Посуд був усе мідний або чавунний: казани, каструльки - ото їх саме, а черепки брали в Туреччині. Вони в них гроші та всяке добро ховали. Сквородою накриє або залізячкою якою-небудь та й закопає в землю.

Були у запорожців і коряки: більш вербові, добре вистругані, такі, що аж вилискуються. Були ложки: дерев'яні і такі, як тепер у панів. Були баклаги і штофи.

Козацький обід

Як було зготують у Січі обід, то кухарі і ставлять на сирно (маленький, низенький столик, за яким сидять на землі) дерев'яні ваганки з потравою, а між ними у великих кінвах, теж дерев'яних, трунки: горілку, мед, пиво і брагу, а кругом на кінвах вішали корячки, по-запорозьки - михайлики, бо в Січі тих чарок і склянок не знали.

Як же вже козаки прийдуть з отаманом обідати, то, помолившись Богу, отаман сіда на покуті, а там з ним і козаки, та й починають трапезувать; а як кухарі разносять рибу на стеблі(піднос, як правило, дерев'яний, дерев'яна миска), то по звичаю голови складають перед отаманом.

Пообідавши, моляться Богові, кланяються один одному і отаманові та дякують кухареві.
- Спасибі, братчику, - кажуть, - що добре козаків нагодував!

Виходячи, отаман і всі козаки клали в карнавку по копійці, а деякі й більш, і розходились куди кому треба, а карнавочні гроші збирав кухар і купував на базарі на завтрашній обід з'їсне.

Варили по куренях три рази в день, не в горшках, а в мідних або чавунних казанах, і не в печах, а на кабиці (плита, вирита в землі).

Джерело: Савур-могила. Легенди та перекази нижньої Наддніпряни / Упорядник В.А. Чабаненко. - К. : Дніпро, 1990. - С. 45-98.

Малюнок: Позакласний час. - 2008. - № 9. - С. 3

Переведення в електронний вигляд: Волкова К.Ф.

На нашому сайті Ви можете дізнатися більше про козацтво:

- [Козацтво](#)
- [Козацька доба](#)

[У разі використання матеріалів цього сайту активне посилання на сайт обов'язкове](#)