

Їжа й напої.

Страва у слобожанина - звичайно борщ з капустою, буряками, картоплею, заправлений салом, та каша крута, або молошна, де є коровка, в піст з олією, часом галушки, або шматочки тіста, зварені на молоці або воді, часом вареники - ті ж галушки, тільки начинені сиром, або вишнями. В свята страва ліпша: пироги з сиром, картоплею, хвасолею, вишнями, книші, перепічки, буханці на маслі з білої петльованої муки. В літку огірки, кавуни, дині з хлібом. М'яса їдять мало, і то більш в свята, як на Різдво, на Великдень; турбуються, щоб для цих свят придбати кільце ковбаски, шматок сала, печеного баранця. Гов'ядину вживають мало і зрідка, більше ті, що повиходили на панів та міщан.

Старе українське письменство в творах Котляревського та Квітки-Основ'яненка одвело багато місця для страви. Не кажучи вже про першого, про тих троянців, що на кожному кроці бенкетували, навіть в пеклі, у Квітки - в більш дійсній обстанові. В оповіданні «Маруся» описано, як під Великдень пекли паску. В «Салдатський патрет» яскраво описано, як на базарі пекли сластьони. В «От тобі й скарб» чималу роль грають вареники. В «Конотопська відьма» панки уживають слив'янку та дулівку. В «Панна Сотниковна» готують під Різдво кутю й узвар. Квітчини нариса коротенькі, але влучні, напр.: Маруся «учинила паску, положила туди яєчок, імбирю, бібків, шапрану, і спеклася паска і висока і жовта, і ще у печі зарум'янилась. На Великдень вранці вона понесла до церкви на посвячення паску, баранця печеного, порося, ковбасу, крашанок з десяток, сала і грудку соли, і розіславши на цвинтарі у ряду з другими хустку, розложила усе гарненько». Таке ж саме посвячення трохи пізніш гарно описано другим талановитим поетом, добре ознайомленим з слобожанським народнім побутом, Манжурою.



Головні страви на Слобожанщині такі:

Борщ - вариво з капусти, буряків, іноді з м'ясом або салом, картоплею, часом з додатком сметани, часто з баклажанами.

Б а б к а - крута каша з манних круп, з цукром та родзинками.

Б а б а ш а р п а н и н а (згадується у Котляревського) - шматочки тарані або чабака в рідкому тісті, засмаженому маслом та цибулею.

В а р е н и к и - невеличкі шматочки тіста з начинкою, здебільшого з сиром, або з м'ясом (польські пельмені), або з урдою (наваром з конопляного молока), іноді з вишнями; коли з сиром, то до сметани, коли з урдою, то з олією, коли з ягодами, то до меду.

Г а л у ш к и - шматочки пшенишного або гречаного тіста, зварені на воді або молоці.

Г о л у б ц і - пшоняна або рижова каша в капустяних листочках, з баклажанною підливою.

Гречані пампушки - шматочки гречаного тіста, зварені на воді з додатком цибулі та соли.

Гарбузова каша - каша з гарбуза та пшона або манних круп.

Д р а г л і з с в и н я ч и х н і г - звичайно на заговінні перед масницею, через що й зуться іноді «ножкове пущення»; ніжки свинячі, зварені з сіллю й часником.

З а т і р к а - невеличкі кругленькі балабушки з пшенишної муки, зварені на воді, під масло.

З у б ц і - обтолочений ячмінь, зварений перш на воді, а потім на конопляній олії.

К и ш к и - свинячі кишки, начиняні звареною на молоці пшоняною або гречаною кашою і піджарені потім на салі.



К е н д ю х - свинина, зажарена з цибулею й перцем.

К у т я - каша з пшона або гречки, здебільшого з рижу, зварена круто на молоці, часто обрядова страва на Різдво, на похоронах.

К у л і ш - рідка каша з гречаної муки на воді, з коров'ячим маслом або олією.

К і с і л ь - з кислого тіста на молоці або з медом, з молока, з вишень і ин.

Коржі, коржики - більш або менше плескуваті хлібні печення, иноді присипані зверху маком, з маслом або з олією.

Капуста - шаткована, дрібно різана, посипана сіллю, чернушкою, перцем капуста, рублена товстої різки, з ковбасою (піджарюється на салі).

К в а ш а - в старі часи розповсюджена страва з рідкозасоложеного звареного тіста; з протягом часу кваша зникла.

Коровай - круглий хліб, особливо на весіллі; в старовину славились лубенські короваї. Виходить з життя.

Л е м і ш к а - піджарена пшенишна або гречана мука, зварена в солоній воді, під масло.

Локшина - пшенишні шматочки, зварені на молоці з маслом.

Макуха - вижимка з сім'ян маку, конопель або гарбуза.

Путря - ячмінна кутя з квасом.

Пелюстки - м'ясо, зварене в капустяних листках.

Пундики - пшенишні плескуваті коржики, перекладені жареною цибулею.

П р я ж е н я - яєшня на салі або з ковбасою.

Полотки - копчені плоскі шматочки гусяного м'яса.

Потрухи в юшці - гусячі лапки, крильця, печінка, шийка, зварені на воді з цибулею й крупами.

Р у б ц і - баранячі кишки, добре вимиті, зварені в юшці з крупою, сіллю та перцем.

Сластьони - шматочки пшенишного тіста, зажарені на маслі.

Сало свиняче - на Україні вельми улюблена страва, окремо шматочками з хлібом і сіллю і в ріжних стравах - в яєшні, в борщі і т. ин.

Таратута - варені бурячки з огірками, сіллю, хріном та олією; їдять на другий день холодною.



Тетеря - пшоно, зварене з гречаною рідкою кашою.

Товченики - шматочки м'яса або риби, зварені в ющі, з маслом та цибулею.

У з в а р - юшка з сухих груш, яблук, вишень, слив, до рижової каші; здебільшого їдять під Різдво.

Хоми - горохв'яні пампушки з маслом.

Шпундра -зажарена свинина з буряками.

Холодець - зварені свинячі або телячі ніжки.

В е н і г р е т - мішанина з вареної картоплі, буряків, огірків, з сіллю, оцтом та олією.

Губи (гриби) - опеньки, масляки, сиріжки, печериці до борщу, або окремо з маслом.

П ш е н и ч к а (кукуруза) - на воді з сіллю цілими голодками або очищена, як варена каша.

Кавуни й дині в літку з хлібом.

Часник - приправа до борщу, пампушок, ковбас, іноді натирають їм хліб.

Редька, морква, ріпа - зрідка як ласощі.

Чахоня, оселедці , тараня - до борщу й окремо.

Сметана, сир, ряжанка, масло, молозиво, сколотини - молочні страви.





Напої в народі - різні в старі часи, здебільшого не міцна горілка, зрідка старка - міцна пожовкла горілка, що була в захоронку по декілька літ, різні наливки - кусака або перцівка - на перці з імбирем, березівка - на березових бруньках, запіканка - з перцем, корицею, гвоздиками, кардамоном, варенуха на узварі з груш з цукром,

калганівка - з корінцем калгану, ганусівка - горілка на ганусі (анис) і т. д.



Взимку слобожанський селянин їсть звичайно на день тричі, в літку - 4 рази. Встає він в досвітку і йде на роботу, нічого не ївши; коло 7 годин снідає, в 11 або 12 годин обідає, о 4 або 5 полуднує і о 9 годині вечеряє. Обід в зімку буває звичайно з 2 потрав - рідкої й крутої, борщу й каші. Тепер майже усі ввечері п'ють чай, з цукром або без цукру, в свято ставлять самовар, а здебільше тільки горщик води.

На верхах громадянства - у заможних панів їжа була далеко ліпша. Уживали багато потрав, позичених у поляків та німців, різні вина та коштовні напої. Старі церковні промовці часом гостро докоряли панів за смачну коштовну їжу, напої й ласощі. Так, один суворий чернець ганьбив великих панів і архиєїв за те, що «чрево їх сластолюбивое, потрави богато утворенные, трапеза сребро-полмисная», що вони кохаються в скляницях і келишках, в винах мушкателях, мальвазіях, аляконтах, реву-лах, в пивах розмаїтих, в барилах з медами, барилках з винами, шкатулах з фляшками, наповненими вином і горілкою дорогою.

Заможне панство і купецтво здавна користується західними куховарськими книжками, як приготувати різні марципани, або печення з миндалем, цукром і західними книжками що до поведження на банкетах, взагалі в гостях прилюдно; то були на кшталт нових книг під назвою «Хорошій тонь». Ось, напр., що в одній такій книзі вказано про поведження за обідом в гостях при людях: «Сидячи у столу, єсть реч барзо непристойная спирати локти на нім або локтями тручати других. І то неполітично кивати ногами і поглядати по сторонах, кашляти, плювати і нос витирати; коли не можна обійтися, заслони́ся серветою, особливо витираючи носа і вистерегаючи, аби не голосно. Не слід стріляти очима на усі сторони і приглядатися до потрав. Вистерегайся говорити, маючи вуста повні. При чужім столі не виривайся краяти м'яса. Їж помалу; не клади за губу другого кусу, першого не проглінувши. Вистерегайся на убрус або на себе пролляти. Не пий розсолу з тарілки, не висасувай шпигу з костей, ані оглодуй кости. Не мляцкай жуючи. Не лупай костей зубами. Не утирай серветою носа, поту або тарілки. Не вискроблювай за столом зубів».