

Юрій ВИННИЧУК, Львів

СМАК І ЗАПАХ РІЗДВА

Ну де ще, як не в Галичині, можна потрапити за такий багатющий різдвяний стіл? На Святу Вечерю стіл пісний, але ж який розкішний: короп фарширований, заливний, смажений, пироги з капустою і грибами, голубці з тертою картоплею в грибній підливці, борщ з вушками... А наступного дня – умммм! – шинки, сальцесони, полядниця, паштети, ковбаси і гори, не гори – еверести і джомолунгми печива – перекладенці, торти, маківники, плячки, струдлі, сирники...

“Но как ані гатовят! Как гатовят!” – казала одна москалька до іншої після того, як вони обговорили усі негативні сторони клятих бандерівців.

Січневі свята завше відзначалися неймовірною кулінарною фантазійністю, яка тривала майже місяць. У старому Львові святкували, починаючи з католицького Різдва і завершуючи Йорданом. Як свідчать сучасники, українці охоче провідували польські родини на свята, а поляки гостювали в українців. “Особливо я любив заходити з мамою до наших родичів на руські різдвяні свята, – згадував історик Львова Мечислав Опалек. – Коли у нас вдома не залишалося зі святкового печива ані кришинки для бодай маленького носика сірої мишки, коли й узвар уже випито весь, у цюці Катерини пахло бакаліями і медом, а баби і струцлі, мазурки і перекладенці, традиційна кутя і порічкове шипуче вино домашньої роботи були немалою спокусою.

А коли ми пізнім вечором збиралися відходити, поштива цюца Катерина затримувала нас на фотелях словами: “посидьте ще хвилину”, після чого краляла з кожного плячка і торта по кілька великих куснів. Потім брала аркуші чистого паперу і плаhti прочитаного

“Діла” та запаковувала для нас смаколики. Мені дуже подобався цей мудрий календарний розклад, який визначав греко-католицьким святам на два тижні пізніший термін за свята “польські”.

“Делікатна солодка пахнючість ванілі і міцний пах гвоздиків – це мов подих гарячого вітру з джунглів Бразилії, чи Яви, – згадував Львів польський письменник Вітольд Шольгіня. – Міцно, по-сільському пахне тушкована для бігосу капуста, поруч булькочуть буряки для цвіклів з хроном. Без бігосу і цвіклів свята і не свята. З підвіконня в’ється пасемко гострого запаху оселедців, оцту, цибулі і лаврового листа.

Але понад усіма запахами королює теплий пах святкового тіста. Мама спочатку довго моцувалася з ним: формувала, малювала жовтком, а тепер ось із бухаючої жаром братури витягає бляху, на якій вилискують рум’яною шкуринкою бухти з малиновою конфітурою всередині.

Потім прийде черга на кілька плячків, розкішно пухких і рясно вкритих веснянками бурштинових родзників. Буде також інший плячок з крихкого тіста, перекладеного конфітурою з рожі та чоколадовою поливою зверху, а ще королівський, пропахлий медом і гвоздиками пірник з тією незвичною бабусиною прокладкою з чоколадки і рому та горіховий торт, який розпливається в устах з неповторним смаком.

Однак на першому місці, навіть перед горіховим тортом стануть маківники, без них свята не були б узагалі святами. В грубих чорних сувоях маку, якого має бути більше, ніж самого тіста, віднаходимо найсолодший смак Різдва.

З зайця буде чудова печеня з бурячка-

ми і паштет. А крім зайця, будуть ще пропахлі часником ковбаса і шинка, чий гарячий запах, що пливе з великої пательні на розпечений кухонний блясі, починає тепер вплітатися у великий букет запахів сьогоднішнього вечора”.

Львівська письменниця Марія Струтинська, яка у війну емігрувала до Канади, про своє дитяче Різдво теж згадує з великою ностальгією: “На стіл, під обрус, дають трошки сіна, а наверх приходять дві великі струцлі, що називаються Василь і Маланка, а також свічки у срібних ліхтарях. Ми дивимося через вікно і біжимо сказати мамі, що вже є зірка.

Перед Вечерою ми йдемо до мами і до татка за проскуркою, помазаною медом, і цілуємо їх в руку, а тоді також татко цілує кожного в голову. Потім татко молиться і ми сідаємо їсти борщ з вушками. Далі йде риба, тепла і зимна, голубці з білою підливою, пироги – одні з квасною капустою, а другі з повидлами, варені сливки і кутя. Є ще маківник, тістечка і торти”.

Святковий стіл за дитячими спогадами відомого мецената Омеляна Антоновича виглядав так: “Мама прилажувала до свят різні наливки – цитринівку, кавівку і вишняк, але медівку, або запіканку, тато вів готовляв сам. Червоний борщ з вушками, наповненими грибами, був першою стравою. Відтак риба печена, потім друга риба в галареті, відтак голубці з грибами, далі вареники з капустою і вареники солодкі з мармулядою або варенням і врешті знову кутя і узвар”.

“Отже, спочатку борщ із вушками, – підтверджував інший львів’янин Казімеж Наглік. – Що за пиha! Вушок в ньому, скільки

душа запрагне. Потім голубці з рижом і грибами, пироги з сиром і картоплею, пироги з капустою. А тепер подадуть на довгій полумиску щупака – він цілий, з головою і хвостом. Після щупака буде як завше короп, засмажений кавалочками у тертій булці. А вкінці узвар з сушених слив”.

Про борщ із вушками мушу і я вставити кілька слів від себе, бо то була рідкісна атракція. Щонайменше за тиждень до свят закусувала моя бабця буряки: чистила, краляла в плястерки, вкладала до слоїка і заливала ледь теплою водою. Зверху клала скибку житнього хліба, слоїк зав’язувала марлею і ставила в теплий кут. На четвертий-п’ятий день усувала піну і заливала до чистих пляшок рубіновий квас. У закоркованих пляшках у холодному місці він міг зберігатися місяцями.

Різдвяний борщ був пісним і готувався на ярині: селері, петрушці, моркві, порах, цибулі. Крім цього, додавали чотири покрані буряки, перець духмяний, перець гіркий, кавальчик червоного стручка пекучого перцю та лавровий лист. Окремо готувалися сушені гриби на вушка. Потім обидва вивари проціджували, з’єднували і доливали бурячаного квасу. В самому кінці з’являлася дрібненько посічена і засмажена до золотистого кольору цибулька.

Цей борщ завше вражав усіх наших гостей своєю неймовірно червоною барвою. В тарілці на дні лежали маленькі пухленькі вушка з грибами, а на поверхні зблискувала цибулька в сузір’ї позліток олії. Борщ був щедро наперчений, і кожен гість після першої ж ложки відкривав розпашілі вуста і проказував “Oro!” А тоді вже встрявав мій тато: “А що ви думали? То ж козацький борщ!”

І тут він неодмінно брав до рук повість Євгена Гребінки “Чайковський”, що лежала в таці хвилі напихавті, і зачитував, як козаки вгощали німця борщем. Бідний німець після першої ложки просився, аби його ліпше застрелили, як має прийняти такі муки.