

There are no translations available.

Щербань О.В.

Керамолог, етнолог,

етнограф, краєзнавець,

історик

с. Опішне, Полтавщина, Україна

[Біографія](#)

Матеріал надано в авторській редакції

Про борщик з глиняного горщика

Глиняний посуд є невід'ємним явищем народної культури. Найбільш поширеним глиняним посудом українців були горщики. З давнини цей вид посуду є поліфункціональним. Відповідно до призначення їх місткість була різною (від 0,5 л до 40-50 л). Дане дослідження присвячене лише одній з функцій горщика, а саме приготуванню у ньому страв у печі.

Глиняні горщики були головним кухонним посудом: у них готували все - від борщу до десерту. Серед способів приготування їжі переважали варіння і тушкування. Конфігурація горщика пристосована для того, щоб раціонально використовувати жар вугілля, сприяє рівномірному розподілу тепла, забезпечує йому однорідне нагрівання, запобігаючи руйнуванню посудини. В господарстві середнього статку колись було до десятка горщиків різного розміру. Але ними дорожили, намагаючись продовжити строк користування.

Буряковий борщ і каша були повсякденними стравами в Україні на рубежі XIX-XX століття. Для приготування рідкої страви переважно користувалися горщиком, який називали борщівником. Борщ варили здебільшого в полив'яних горщиках. Досвідчені господині переконують, що саме в полив'яному горщику страва не псувалася довше. У кашнику, горщику меншого розміру від борщівника, готували страви густої консистенції. В Опішному, що на Полтавщині, кашники називали ще хамулою (від однойменної назви каші з крохмалю, манки). Найменшого розміру горщик - горщя (махітка) використовувався для приготування страв для дітей. У ньому також тримали масло, сметану тощо.

Для перенесення гарячих страв у поле користувалися двійнятами - двома невеликими горщечками, з'єднаними ручкою-кільцем. В одному з них тримали рідку страву, в іншому - кашу. На Святвечір хрещеники носили в них хрещеним кутю та узвар. В горщиках великого розміру зазвичай готували страви для великої кількості людей або, наприклад, повидло, узвар.

Перед приготуванням їжі в новому горщику його піддавали первісній обробці: виварювали, обливали гарячим молоком, змащували олією-смазьцем для того, щоб він був міцнішим і страви вдавалися смачнішими. Під час використання посудина набирала

жиру, тому перед наступним використанням його намагалися виварити, поставивши з гарячою водою в піч. Посуд взагалі намагалися тримати в чистоті. Перед постом всі горщики, як і весь посуд, обов'язково випарювали кип'ятком.

На Різдво намагалися купити новий горщик для куті. До речі, кутю ставили на стіл у тому горщику, в якому було її зварено.

Піч топили переважно один раз на день вдосвіта, щоб приготувати страву (борщ, юшка, куліш), яка цілий день стояла в теплій печі, люди снідали, обідали та вечеряли. Розгрібши кочергою жар у печі, перед тим, як поставити горщик з необхідними для приготування страви інгредієнтами в нагріту піч, перевіряли температуру в ній. В Опішному, що на Полтавщині, це робили так: у челюсті печі встромляли руку, якщо можна було її втримати кілька секунд, можна ставити горщик. Як холодніше - підкидали хмизу, а як гаряче - чекали, доки вихолоне.

До речі, горщик наповнювали так, щоб він був близько трьох сантиметрів неповним. Коли вміст горщика вже кипів, його перемішували і накривали покришкою. Далі страва «мліла». Біля печі тримали набір рогачів для того, щоб поставити чи витягти з печі рівновеликі горщики - кожному горщикові відповідав «свій» рогач.



Олена Щербань готує борщ

У книзі Лідії Артюх «Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України» (1982 р.) подано рецепт бурякового борщу, звареному в горщику: горщик з буряковим квасом, розбавленим водою ставили в піч, поки закипить. Додати дрібно покришений буряк, картоплю, капусту, моркву, петрушку, пастернак, коли варимо пісний борщ - квасолу. Довівши борщ до кипіння, посолити і заправити залежно від достатку і пори року - цибулею, засмаженою на олії чи салі, або цибулею з часником, затовченими старим салом. Борщ варили здебільшого без м'яса. Звісно, що кожна господиня готувала борщ по-своєму, додаючи різноманітні овочі в різних пропорціях і послідовності.

Були випадки, коли під час приготування їжі горщик в печі з готовою стравою перекидався або розбивався. Народні «примічки» з цього приводу діаметрально протилежні - доводилося чути, що це віщує як добру подію в майбутньому так і навпаки.

Жителька Опішного Ганна Цюрюпа поділилася такими секретами: «Як у печі варити їсти, зверху найдужче ж огонь припіка, то воно ж в кругову горить, а отут верх же пустий і тоді через те воно отоді обсмалює горщок. Вікіпа, як борщ вариш чи щось, і на вінцях засмалюється. Але смотря де стоїть. Дужче до вогню - смалиться, од огню - не засмалиться. Засмалене потім не одмиєш. Скільки його не шаруди. Кашу як варить, огню, щитай, вона не баче. Вона ж накрита стоїть і умліває. Тоді не засмалюється. Як дуже жарко, буває і верх каші згорить. Як доварювали, огонь не такий, жар не такий, тоді накривали. Інколи, правда, зразу накривали. Дивилися по огні, який огонь. Як сильний

вогонь - не накривали, як слабенький - накривали. Обично борщу варилося більше на сім'ю, а каші менше, бо знаєш, як борщу наїсишся, а каші менше накладаєш. Смотри по сім'ї».

Опішнянка Анастасія Прач згадувала, що в її родині кашу здебільшого варили або густу, яку споживали з молоком, або рідшу - куліш (жменя-дві пшона, до якого додавали дрібно порізану картоплю). Для пшоняної каші до молока пшоно відміряли так: у горщик насипали пшоно, клали його на бік, якщо видно за крупною половиною денця - це норма. Крупу промивали водою і наливали в горщик води менше на два пальці. Аналогічно відміряли кількість зерен пшениці для куті на Чернівеччині.

Наведу кілька рецептів приготування страв у глиняному горщику.

Борщ пісний. Замочити квасоллю на 3-4 години (можна і на ніч), поставити варити. Коли закипить, затерти в макітрі покришену цибулю, сіль, перець, моркву, додати олії і влити до квасолі. Коли все звариться, додати картоплю, капусту, моркву, червоний буряк і все зварити до готовності.

Борщ з м'ясом. Спочатку зварити м'ясо з квасолею, а далі все так само. Зробити засмажку: цибулю з олією і помідорами.

Каша. Гречана, кукурудзяна, пшоняна, рисова, пшенична, яшна. У киплячу воду всипати провіяну та промиту крупу. Періодично мішати, щоб не пригоріло. Майже готову кашу накрити покришкою і поставити у піч, щоб умліла. Засмажити засмажкою на олії з цибулею, шкварками. Таку кашу можна їсти з кислим молоком, сметаною, соленими чи квашеними овочами.

Кутя. Перебрані та промиті зерна пшениці залити гарячою водою і залишити на ніч. Змити, насипати у горщик так, щоб повернувши горщик на себе, було видно половину дна, тому що пшениця наварюється і якщо її буде більше, кутя буде сирію. Коли скипить, поставити у піч, щоб добре зомліла. Вийняти з печі, наперед протерти в макітрі мак, потім досипати цукор, ізюм, все перемішати, але ні в якому разі не з гарячою, а з холодною кутею, бо з гарячою буде рідка.

Голубці. Капустяне листя або буряка, щавлю попарити, наперед 2-3 години, щоб листя вихололо. Замішати будь-яку крупу, моркву, гіркий мелений перець, цибулю, сіль, лавровий листочок, додати олії, меленого м'яса. Загорнути начинку в листя. Змастити перед цим горщик олією, або салом, залити гарячою водою і поставити в піч.

Таким чином, особливостями приготування страв у горщику в печі є: горщик після кожного використання обов'язково «стерилізували», викип'ячуючи його. Наливали рідини в горщик не більше ніж на два пальці. Компоненти страви переварюються, умлівають, страва готується відносно швидко. Кому доводилось куштувати страви, приготовані в горщику в печі, той знає які вони смачні. Їх споживали переважно свіжими, рідко піддаючи їй повторній тепловій обробці, а значить у них зберігалось більше поживних речовин, не починались бродильні процеси.

Вироблені впродовж тисячоліть особливості приготування страв у глиняних горщиках у печі є цікавими і важливими для дослідження. До того ж, інформацію про це ще можна зібрати в польових етнографічних експедиціях, тому етнографам необхідно звертати увагу на даний аспект.

На нашому сайті Ви можете дізнатися більше про гончарство:

- [Гончарство](#)

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