

Олексій Мустафін

СМАЧНІ МАНДРИ

Нові екскурсії кухнею



Київ — 2020

УДК 641/642(09)(0.062)
М91

Мустафін О. Р.

М91 Смачні мандри. Нові екскурсії кухнею / О. Р. Мустафін. —
К.: Сілаєва О. В., 2020. — 192 с.; іл.

ISBN 978-966-97667-6-2

Хто насправді винайшов макарони і зробив їх їжею мільйонів? Як звичайні боби довели до смерті філософа Піфагора? Чому печера Алі Баби відкривалася лише від одного слова «сімсін»? Навіщо з мітли зробили відьомський атрибут? Який стосунок чавунні гармати мають до появи пивної пляшки? І чи правда, що завдяки лимонам з'явилася сицилійська мафія?

Олексій Мустафін пропонує вирушити в подорож... просто востившись в улюбленому кріслі. З другою книжкою із серії, започаткованої «Смачними пригодами». На вас чекає безліч цікавих фактів, таємничих історій та несподіваних змін, які відбулися за довгі роки із мешканцями вашої кухні. Книжка буде цікава широкому колу читачів, які цікавляться смачною їжею, мандрівками і розповідями про минуле.

УДК 641/642

ISBN 978-966-97667-6-2

© О. Р. Мустафін, 2020

© Оригінал-макет — Сілаєва О., 2020

Зміст

Як італійці з китайцями макаронами мірялися	6
Бульйонний кубик. Маггія простих рішень.....	22
Квасоля. Принцеса на бобах	34
Імбир. Гроші, казки і кохання.....	46
Гірчиця. Запальне зерно.....	60
Олія. Масні перегони	72
Капуста. У десяти одежинах	86
Буряк. Той, що не залишає байдужим	98
Пляшка. Історія на розлив	108
«Солодший за мед, міцніший за вино»	130
Оковита. Алхімія на службі капіталізму.....	146
Лимонна доля.....	172

Популярне видання

МУСТАФІН Олексій Рафаїлович

СМАЧНІ МАНДРИ

Нові екскурсії кухнею

Дизайн обкладинки Олег Бутенко

Верстка Олександр Мостяєв

*Літературний редактор, коректор
Ольга Дубчак*

Формат 60×90 1/16

Ум.-друк. арк. 12,00

Тираж 1000 пр. Зам. № 20489

Видавець ФО-П Сілаєва О.В.

а/с 45, Київ 04205

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи

ДК № 5233 від 17.10.2016 р.

Оригінал-макет виготовлено ФО-П Сілаєва О.В.

Надруковано:

ТОВ «Інтерконтиненталь-Україна»

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи

ДК N 4562 від 13.06.2013

вул. Інститутська, 16, оф. 1/15

З питань розповсюдження звертатись:

e-mail: didsvyryd.history@gmail.com

www.didsvyryd-history.com.ua

ЯК ІТАЛІЙЦІ З КИТАЙЦЯМИ МАКАРОНАМИ МІРЯЛИСЯ

Вочевидь, немає в Україні такої господині, яка не мала би «про запас» хоча б пачку макаронів. І, звісно, не треба бути великим знавцем історії, аби розуміти, що слово «макарони» пов'язане з Італією. Але, мабуть, не всі знають, що донедавна макарони не вважали італійським винаходом. І навіть в енциклопедіях розповідали, що рецепт їхнього виготовлення на Апенніні привезли лише в XIII столітті... з Китаю — майже так само, як сьогодні коронавірус.



Марко Поло

«Макаронником номер один» за цією версією був ніхто інший, як знаменитий венеційський мандрівник Марко Поло. Він тривалий час жив у Піднебесній. А вже після повернення до Європи, у генуезькому полоні, надиктував книжку про свої подорожі. У якій, власне, і згадав про макаронні вироби, які бачив на Далекому Сході.

Звісно, навряд чи тодішній китайський ламіан — а саме його Поло міг бачити під час своїх мандрів — можна назвати макаронами в сучасному розумінні цього слова. Це була, а значною мірою і зараз є, радше локшина (саме так, між іншим, і тепер перекладають це китайське слово українською).



Різновиди китайської локшини

Локшиною китайці й справді харчувалися щонайменше з II століття. Щонайменше — бо II століттям датовані найдавніші письмові згадки про неї. А китайські археологи стверджують, що знайшли біля селища Лацзя в провінції Цінхай залишки локшини, яким аж чотири тисячі років! І хоча виготовлена ця локшина була не з пшеничного борошна, а з просяного, це не завадило патріотам Піднебесної оголосити винахідниками макаронів саме своїх співвітчизників.

Першим імператором, який скуштував ламіан, легенди називають узурпатора Ван Мана, який намагався заснувати власну династію, але був покараний самими небесами. Проте вже за наступної доби — відомої як Пізня Хань —



Ван Ман



БУЛЬЙОННИЙ КУБИК

Магія простих рішень

Коли Момофуку Андо вирішив додати до свого рамену курячий бульйон, він не намагався бути оригінальним. Навпаки. Він прагнув влучити у суспільні очікування. Зрештою, навряд чи наші бабусі здогадувалися про існування винахідливого японця. Але серед їхніх рецептів «ліків від усіх хвороб», що і зігрівають, і сил додають, бульйон також посідав одне з чільних місць.

Лікарі й фахівці з харчування, між іншим, могли би посперечатися щодо користі й лікувальних властивостей м'ясного відвару. Але на боці родинних традицій українців — дуже поважне товариство на чолі з науковим авторитетом давнини і Середньовіччя. Зрештою, це ж не лише смак. Це теплі спогади. Коли просто хочеться скуштувати того звичного «бульйончику з дитинства». А хіба організм буде брехати?

Коли ж ми подорослішали і стали самостійнішими, бабусь уже не було поруч, а на приготування повноцінних гарячих страв не вистачало ані часу, ані грошей, то в пригоді ставала навіть не мівіна. А звичайні бульйонні кубики. У роки моєї студентської юності їх невтомно рекламували з усіх телеекранів. Ми, звичайно, здогадувалися, що з бульйоном у них спільна лише назва. Але від гарячого кухлика все одно не відмовлялися.

Бульйон став символом якщо не достатку, то домашнього затишку не лише в наших краях. Недарма французький король Генріх IV, обіцяючи своїм підданам «світле майбутнє», казав, що в кожного з них «буде вдома курка в супі» — у ті часи суп так і їли: курку з'їдали в неділю, а всі інші дні смакували звареним з нею бульйоном (французькою «бульйон», між іншим, означає просто «вариво», «те, що зварене»).

За Середньовіччя бульйон, як і м'ясо, з якого його виготовляли, взагалі був святковою стравою. І якщо цінний продукт раптом не споживали одразу, намагалися зберегти якомога довше. Саме так з'явилися український холодець і французький галантін. Це, звісно, не були бульйонні кубики. Хоча б тому, що продукт виходив не сухим, а подібним на желе. Такий у сумку



Гарячий бульйон



Курка на столі щодня — мрія середньовічного селянина



Джелатина, сицилійська версія холодцю



Гільдегарда Бінгенська

З початком Хрестових походів імбиру на Заході побільшало. Його вже можна було навіть вивчати науковцям. Гільдегарда Бінгенська, скажімо, залишила велику кількість рекомендацій щодо застосування ліків з пряного кореню — але й вона радила використовувати його радше як зовнішній засіб, бо була впевнена, що надмірне вживання імбиру як їжі може зашкодити здоров'ю. Проте навіть придбати значну кількість коштовних прянощів за тієї доби міг собі



Англійська дошка для виготовлення пряників

дозволити не кожен володар, що вже казати про поїдання їх за обідом.

Ціни трохи впали за кілька століть, але й тоді за півкілограма імбиру доводилося віддавати цілого барана. Щоправда, за цей час у монархів побільшало грошей, які вони стягували зі своїх підданих, і імбир почав перетворюватися на звичну приправу до страв королівської кухні. Його додавали до м'яса й овочів, клали до випічки, змішували з вином. Використовували як старий, так і висушений імбир, скибочками і у вигляді порошку. Європейці стали помітно перебірливішими — і вже добре відрізняли не лише коріння, вирощене в Африці, від індійського продукту, а й могли порівнювати між собою різні сорти індійського імбиру — наприклад, малабарський з бенгальським.

Найбільшим ласуном початку XVI століття вважали англійського короля Генріха VIII, який за переказа-



Імбір: свіжий, сушений, у стані порошку



Генріх VIII і його дружини

ми їв з імбиром майже все, витрачаючи на їжу шалені суми. Пошук грошей, потрібних для задоволення монаршого апетиту, зрештою став однією з причин його сварки з Папою Римським і переходу на бік Реформації. Адже з підпорядкуванням церкви королівській владі Генріх VIII отримав у своє цілковите розпорядження все її майно разом із величезними доходами. Утім апетит у короля був не лише до їжі — мало кому вдалося за своє життя змінити шість дружин. Можливо, і тут не обійшлося без імбиру, якщо згадати Авіценну і «Камасутру»...

З іншого боку, правління Генріха VIII збіглося із початком доби Великих географічних відкриттів. Європейці нарешті отримали прямий доступ до прянощів з Індії та Південно-Східної Азії. І ціни на них



Один з невеличких антильських островів і зараз іменується Імбирним



Китайський імбір, яким його побачили європейські мореплавці

покотилися донизу. Одним з перших подешевшав імбір. А з відкриттям Нового Світу з'ясувалося, що пряний корінь європейці можуть вирощувати й самі — Франсіско де Мендоса привіз його до американських колоній, де той чудово прижився. За якістю ямай-



Антоніо де Мендоса, віце-король Нової Іспанії, батько Франсіско

БУРЯК

Той, що не залишає байдужим

На городах, звісно, пораються не лише римські імператори й пересічні українці. Свої грядки існують навіть у Білому домі. Щоправда, коли президентом Сполучених Штатів обрали Барака Обаму, він, разом зі своєю дружиною, попросив не висаджувати на цьому городі... буряк.

За всієї звичності й непоказності, цей овоч і справді не залишає байдужим багатьох. Учені пояснюють це тим, що в буряку міститься речовина під назвою геосмін — завдяки їй він має запах землі після дощу. Люди дуже чутливі до геосміну навіть у малих дозах. Когось він приваблює, а багатьох відверто дратує. Перші зазвичай буряк люблять, другі — навіть згадувати про нього не хочуть. Хоча зазвичай про запах цього овоча навіть не замислюються.

Перше, що згадують при слові «буряк», — це колір. Українська назва цієї рослини, власне, і походить від кольору його великих, схожих на кулю, коренеплодів. Щоправда і кольору, і самих коренеплодів буряк набув далеко не одразу. Його «змусили» почервоніти. А спочатку це була рослина с білявим, тонким і розгалуженим коренем — майже таким, як у сучасного пастернаку. Власне, таким і зараз є коріння дикого листового буряка та його одомашненого різновиду — мангольду.

Батьківщиною листового буряка є Середземномор'я та Кавказ, але з часом він поширився і на північ. Археологи стверджують, що буряковим листям харчувалися, скажімо, мешканці неолітичного поселення, залишки якого були знайдені на території нинішньої Голландії (його зараховують до так званої «культури дзвоноподібних келихів»). А також стародавні єгиптяни — щонайменше з часу третьої династії фараонів. Утім і ті, й інші, найімовірніше, вживали в їжу саме дикий буряк.

Одомашнили його лише наприкінці II тисячоліття до нашої ери у Сирії, де буряк отримав своє перше відоме нам ім'я — «сілку». Завдяки фінікійцям культура швидко поширилася на Кіпрі, Криті та на Сицилії. А не пізніше VIII століття до нашої ери — і в



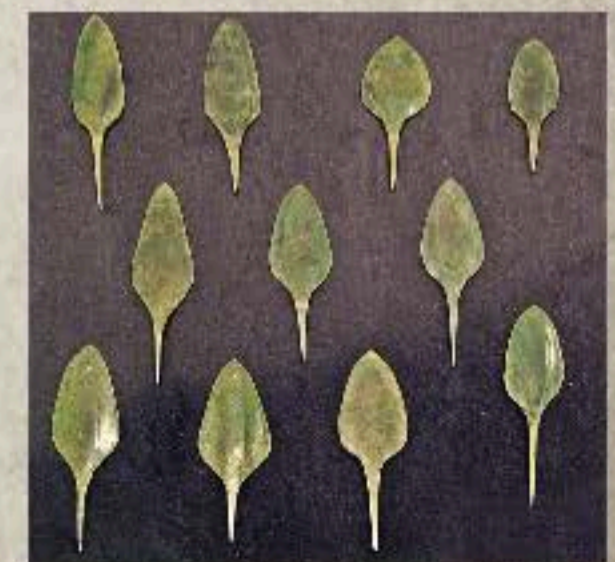
Барак Обама і Ангела Меркель на городі Білого дому



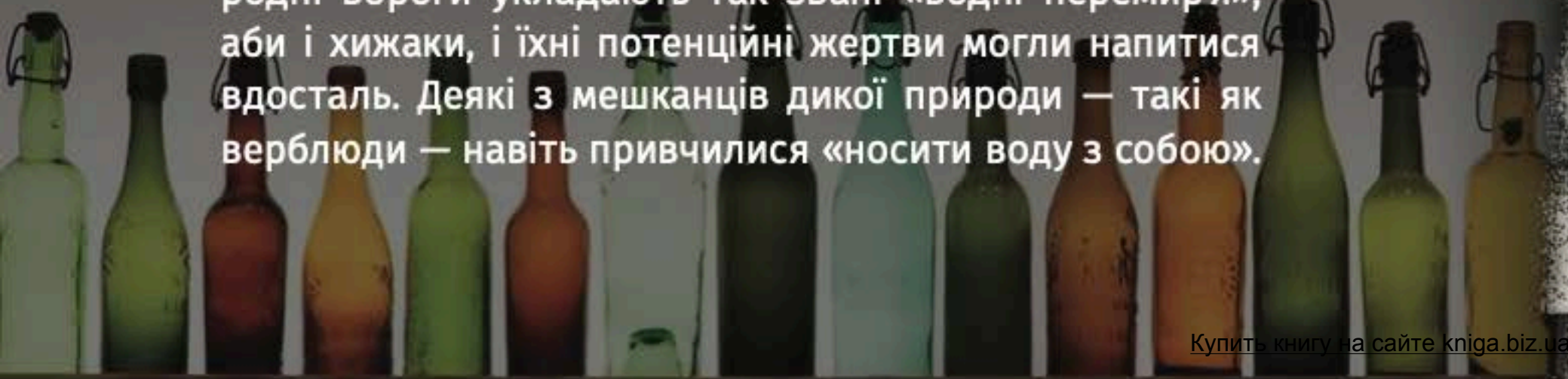
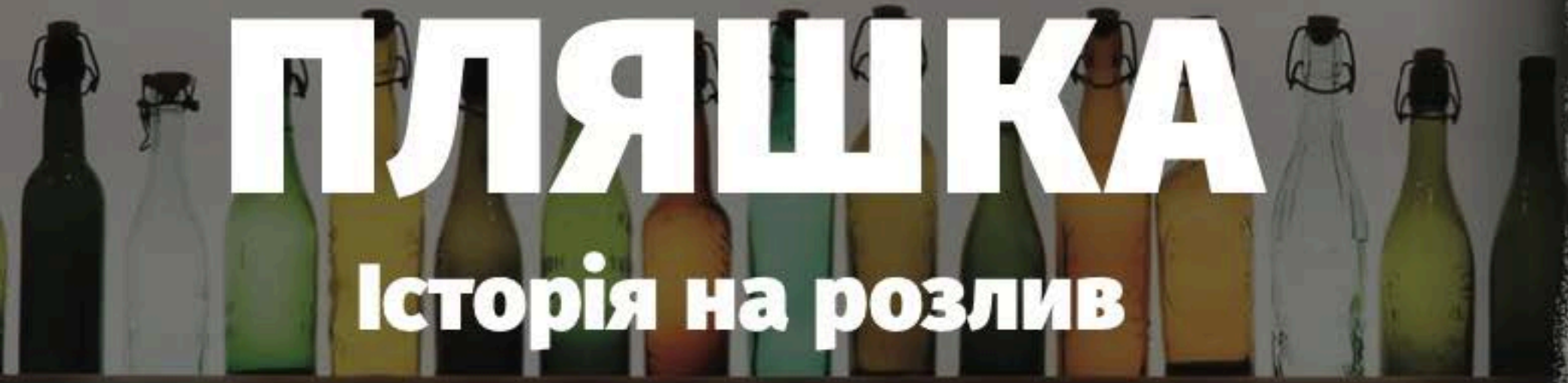
Листовий буряк



Спочатку коріння буряка було зовсім не бурим



Леза, виготовлені майстрами культури дзвоноподібних келихів, теж чимось нагадують листя буряка



ПЛЯШКА

Історія на розлив

Голод і спрагу відчувають не лише люди. Для тварин водопій є настільки важливим, що в саванах навіть природні вороги укладають так звані «водні перемир'я», аби і хижаки, і їхні потенційні жертви могли напитися вдосталь. Деякі з мешканців дикої природи — такі як верблюди — навіть привчилися «носити воду з собою».



Найперший і найпростіший посуд — шкаралупа великого плоду



«Пляшкові» гарбузи

Людам природа таких можливостей не дала. Тож нашим далеким пращурам довелося вигадувати способи збереження й транспортування рідин. І зрештою навчилися використовувати для цього... овочі, насамперед гарбузи. Їх висушували, при необхідності виймали «нутроці» і перетворювали на доволі зручну ємність, яка тривалий час зберігала воду свіжою і навіть прохолодною. Отвір у гарбузі було легко заткнути чіпом з трави, качану чи іншого підручного матеріалу. До того ж гарбузи бувають різного розміру.

Згодом мисливці, а швидше вже скотарі, у яких залишалося багато шкір убитих тварин, призвичаїлися зберігати рідину (і не лише воду, до речі, а й, скажімо, молоко) у спеціально виготовлених шкіряних мішках — бурдюках. За розміром вони перевищували навіть найбільший гарбуз, до того ж визначав ці розміри майстер, а не природа, і не треба було чекати, поки потрібний овоч достигне.

Бурдюки й гарбузи для транспортування були й справді зручними. А от для виготовлення напоїв, особливо алкогольних, — не дуже. П'янки трунки спочатку робили в кам'яних ємностях — природних або видовбаних у м'якій породі. Саме так відбувалося, наприклад, в одному з найдав-



Фляга, зроблена з гарбуза



Перенесення вина в бурдюку



Фляжка у формі бурдюка



Чани, знайдені в Гебеклі-тепе



Зараз колекції вин складаються переважно з пляшок



Американська пляшка XVIII сторіччя



«П'яна» пляшка «Швепса»

танський галон. Або ж 0,75 літра добре розливаються на шість келихів. Хоча, як на мене, з таким успіхом можна було встановити міру і в п'ять, і в сім келихів...

Згадка про можливості складува — слушне нагадування про те, що до XIX сторіччя кожен пляшку виробляли вручну. І головним інструментом майстра були його легені. З усіма побічними наслідками... Лише в 1828 році у Франції був створений пристрій, який дозволяв «видувати» скляний посуд за допомогою механічного насоса. Утім англійці й американці на той час пішли вже іншим шляхом. У 1821 році почалося машин-

не виробництво пляшок у Британії, а в 1825 році американець Джон Бейквел запатентував технологію виготовлення скляних виробів за допомогою преси.

Механізація процесу дозволила не лише спростити і збільшити виробництво пляшок, а й розширити їх застосування. Якщо раніше вони призначалися насамперед для вина, медичних препаратів і парфумів, то середина XIX сторіччя започаткувала добу безалкогольних напоїв і пива.

Корки, винайдені свого часу Періньоном, для них, щоправда, не підходили — надто складно було відкорковувати пляшки. Але це лише



Американська фляга XIX сторіччя із штапованого скла



Американська пляшка XIX сторіччя із штапованого скла



Медичні пляшки



Джон Мейсон



Банка Мейсона з рідиною



Банки Мейсона з консервацією

стимулювало винахідників нового часу. У 1858 році Джон Мейсон запатентував гвинтову закрутку — «банки Мейсона» і зараз використовують українські господині для домашнього консервування, навіть не здогадуючись, хто їх винайшов. У 1874 році завдяки Чарльзу Квіллфелту з'явилася кліп-кришка. У 1879-му — англієць Генрі Барретт створив гвинтовий ковпачок для пляшок.

У 1892-му — ірландець Вільям Пейнтер винайшов крончатую кришку — відому нам під іменем «пив-



Перші пляшки для мінеральної води були керамічними



Чарльз Квіллфелт



Кліп-кришка



Гвинтовий ковпачок Генрі Барретта

«СОЛОДШИЙ ЗА МЕД, МІЦНІШИЙ ЗА ВИНО»

Хто з нас не пам'ятає з дитинства романтичної балади Роберта Льюїса Стівенсона про жорстокого шотландського короля і гордих пиктів, що так і не відкрили йому рецепту виготовлення міцного напою з вересу?

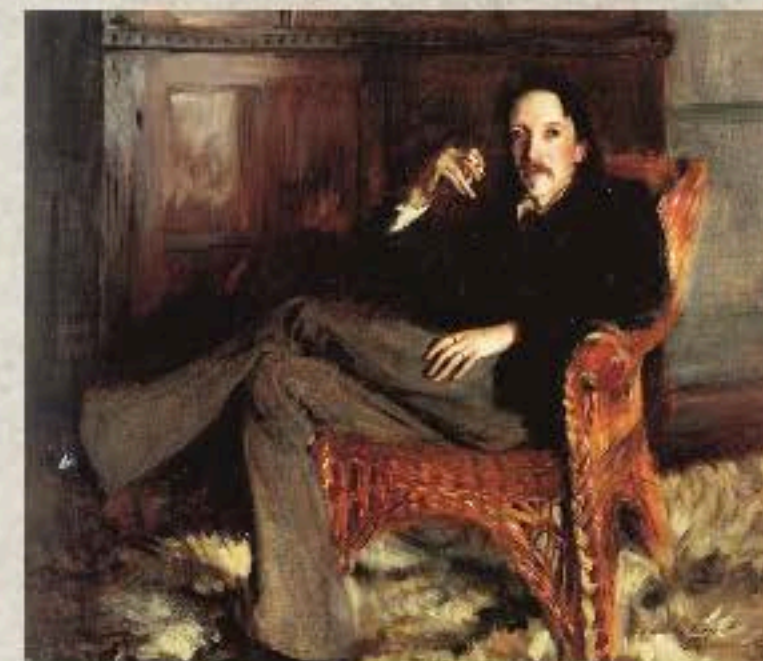
Крик бідолахи останній
Поглинули хвилі злі.
А батько стояв на кручі —
Останній пикт на землі.
— Владарю, казав я правду:
Від сина чекав біди.
Не вірив у мужність хлопця,
Який ще не мав бороди.
Мене ж не злякає тортура.
Смерть мені не страшна,
І вересового трунку
Зі мною помре таїна!



Останні пикти. Кадр з мультфільму

З легкої руки британського письменника вересовий ель перетворився на символ самобутніх культурних традицій тубільців, яких безжалюдно зминає і нищить силою зброї байдужа до сентиментів цивілізація.

У багатьох перекладах, щоправда, ім'я пиктського питва — мабуть, з педагогічних міркувань, аби не заохочувати до вживання алкоголю, — не називають прямо. Але Стівенсон каже саме про ель, тобто різновид пива (власне, українською англійські «ель» та «бір» зазвичай перекладають одним словом — «пиво», не вдаючись до нюансів, які відрізняють ці напої). Хіба що вересовий тренок був, за його словами, міцніший і солодший за пиво, до якого звикли сучасники автора балади. Не дарма ж він підкреслює, що пикти швидко ним напивалися і засинали важким сном у своїх підземних житлах. А можливо (хоча сам Стівенсон цього й не стверджує), — сп'янілі від елю броварі саме тому й поступилися шотландцям своєю свободою.



Роберт Льюїс Стівенсон

Легенда легендою, але вересовий ель таки існував. І його рецепт насправді був втрачений. Проте зовсім за інших обставин. Обійшлося без шотландського монарха і незламних пиктів. Натомість до зникнення напою, «солодшого за мед і міцнішого за вино», доклали руку імператор Священної Римської імперії Карл IV, французький король Франциск I... і ватажок Реформації Мартин Лютер. Та й винайшли тренок на основі вересу не броварі з далеких гір, а християнські ченці, які з його допомогою намагалися «цивілізувати» варварську Європу на світанку Середньовіччя.

Раннє Середньовіччя взагалі було «пивною добою». І цим відрізнялося від часів Римської імперії, за яких панувало вино, а ячмінний тренок вважали напоєм варварів — кельтів і германців (з «цивілізованих» на-



Франциск I Довгоносий заглядав у кухлі підданам

лом забезпечення «належної рецептури». У Франції вже в 1498 році, тобто на самому початку правління Франциска I на прізвисько Довгоносий, броварів зобов'язали варити напій лише з води, солоду і хмелю, без жодних інших додатків. У 1516 році був ухвалений славнозвісний баварський «Закон про чистоту пива». У ньому також говорилося, що «справжнє» пиво може бути лише охмеленим. За прикладом Баварії схожі закони почали видавати і в інших німецьких князівствах — за цілковитої підтримки місцевих броварів. Фактично грют оголосили поза законом. І церква вже не мала сил зупинити цей процес. Найдовше хмелю опиралися в Нідерландах. Але й до них масово завозили охмелене пиво з Бремена й Гамбурга.

Остаточно оспіваний Стівенсоном напій вбила Реформація. Мартин Лютер був пиволобом. І зятем броваря. Не дивно, що йому приписують слова «Вино є даром Божим, а пиво — здобутком людини». Але «батько Реформації» віддавав перевагу саме охмеленому пиву. До того ж саме з тих



Мартін Лютер у колі шанувальників

причин, з яких Гільдегарді Бінгенській хміль не подобався. Пиво, на переконання Лютера, мало не збуджувати, а заспокоювати, робити людину добродушною і схильною до неквапливих міркувань. Порівняно з охмеленим напоєм грютовий ель видавався не лише «папістським», а й мало не «відьомським» трунком — бо швидко п'янив, спонукав до бійок і розпалював хіть — принаймні в цьому були впевнені прихильники Лютера.

Те, що заборона грюту ще й підірвала владу католицької церкви і позбавляла її звичного джерела доходів, було лише додатковим, але, безумовно, приємним для них бонусом.



Баварський закон про чистоту пива

Ще суворіше до «трав'яного» елю ставилися кальвіністи, які засуджували не лише п'ятику, а і взагалі всі звичні для середньовічної людини розваги. Послідовники Жана Кальвіна вимагали від вірних тверезої зосередженості. Звісно, взагалі заборонити алкоголь реформати не могли, але на заборону певних напоїв, зокрема й на основі грюту, таки спромоглися. До того ж у колишній його «цитаделі» — Нідерландах.

У XVII сторіччі грютовий ель майже вийшов зі вжитку. Протестанти віддавали перевагу охмеленому пиву, більшість країн, що залишилися вірними католицькій церкві — вино. А там, де католики залишалися пиволобами (у Південній Німеччині чи Південних Нідерландах), проти грюту були броварі, які вважали, що й так чимало грошей віддають на користь церкви. В Англії «трав'яний» ель остаточно заборонили у XVIII сторіччі (хоча він насправді так і не набув у цій країні поширення), а до кінця цього сторіччя пиво без хмелю варили лише у від-



Збирач «пивного» податку

далених закутках Європи на кшталт Шотландії чи Швеції. Але до цього напою ставилися навіть із більшою підозрою, аніж до відьомського зілля. Подейкували, що саме зловживання трунком з деревію (одного зі складових грюту) спричинило повстання селян та гірників у шведській Далекарлії, яке увійшло до історії під назвою «Великий далекарлійський танок».

З початком промислової революції «вересовий ель» зник остаточно, залишивши на згадку про себе лише красиві й романтичні легенди, подібні до тієї, що зберіг для нас Стівенсон.



У кальвіністській Голландії пиво продовжували пити, але лише охмелене



А бельгійці і досі пишуться розмаїттям сортів пива