



**Леся Заводна,**

*методист кабінету редакційно-видавничої діяльності  
Рівненського обласного інституту  
післядипломної педагогічної освіти,  
магістр філології, спеціаліст вищої категорії*

## **ГАСТРОНОМІЧНИЙ КОД УКРАЇНСЬКОЇ ЛІТЕРАТУРИ: КУЛІНАРНІ ВПОДОБАННЯ ЛЕСІ УКРАЇНКИ**

Леся Українка... Ми знаємо її як геніальну поетесу, прозаїка, драматурга, перекладача. Хоча в ролі господині таку вишукану жінку, як Леся, уявити досить важко, вона не цуралася домашньої роботи й уміла чудово куховарити.

Про себе як про куховарку поетеса пише, жартуючи: *«Звичайно, і така хазяйка, як, наприклад я, – не велика користь, та все ж таки ліпше, ніж зовсім чужа. Я «по мере сил» стараюсь, хоч часто сміюсь сама над собою, що так всерйоз беру свою роль «господині». Нічого й казати, що багато забувається, губиться або і просто «в голову не приходить», та все ж таки якось бреде»* [4]. І хай там як, але підходила вона до куховарства, як і до всього, що робила, творчо.

Чим любила смакувати Леся Українка? Уранці вона зазвичай надавала перевагу каві з молоком або вершкам, також обожнювала їсти устриці, скроплюючи їх цитриною, а ще, як згадує Євгенія Косач-Мільська, племінниця письменниці, полюбляла сало: *«Тьотя Леся нарізала собі сало тоненькими шматочками і клала на хліб. Вона любила їсти сало»* [3]. Також, за спогадами, в юності, коли Леся разом із мамою Оленою Пчілкою була у Відні, то вони заходили до кав'ярні – пили каву, помаранчевий сік і пиво [6].

Із листа Ольги Косач-Кривинюк, молодшої сестри Лесі Українки, від 3 жовтня 1898 р. довідуємося, що ранковий чай у родині традиційно подавався після дев'ятої ранку, обідали не пізніше другої, а близько сьомої вечора знову чаювали. До чаю зазвичай подавали печиво-хрусти, пампушки або вергуни [5].

Оксана Стещенко, українська письменниця, перекладачка, освітянка, авторка щирих спогадів про Лесю Українку, згадувала: *«...Леся любила сама пекти англійський кекс і варити крішон чи пуни. Готувати їх уже завжди й доручали Лесі. Літом старі Косачі частенько кудись виїздили, і тоді вже харчування переходило цілком до наших рук, і ми харчувалися найбільше морозивом та струделями з яблуками»*. Перепис рецепта, за яким пекла Леся, не зберігся, а от Ізидорин записала Оксана Міяковська-Радиш, визначна діячка української еміграції, архіваріус Української вільної академії наук. Своєрідність родинного перепису полягала у двох специфічних для волинського регіону інгредієнтах – сушених суниці та чорниці [9].

Лариса Латипова, співавторка проекту «Авторська Кухня Українська», зауважує, що в ті часи в заможних українських родинах були дуже популярні різновиди англійських кексів. Однак вона припускає, що кексом цей пиріг на Волині та Поліссі, де мешкали Косачі, не називали. Це був, швидше за все, пиріг, який звався пляцок або мазурок (мазурик). Пані Лариса віднайшла в старих кулінарних книгах імовірний рецепт Лесиного пирога (саме так вона його називає), який датується 1913 роком і відомий під назвою «Мазурок житній». Ось рецепт цього вже унікального мазурка:

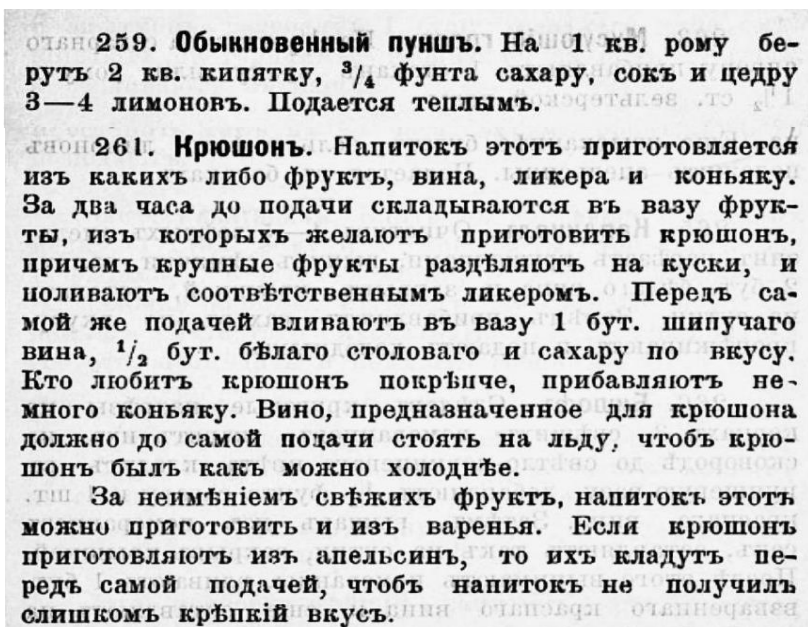


### МАЗУРОК ЖИТНІЙ

$\frac{3}{4}$  ф. солодного і  $\frac{1}{4}$  ф. (фунт – 453,5 грама) гіркого мигдалю потовкти в мушці (ступці), тоді з 1 ф. цукру і 16 жовтками терти в макотрі. Коли вже добре розітреться, всипати  $\frac{1}{4}$  ф. житнього борошна, що на хліб, потім додати 2 ложечки цінанону і  $\frac{1}{2}$  ложечки гвоздики, добре вимішати. Після цього накладати у форми і садовити не в гарячу піч».

Можемо припустити, що такі мазурки пекла і Леся Українка. Ураховуючи її любов до лісових ягід, у пиріг вона могла додавати сушені ожину, малину, суницю або чорницю [7].

Рецепти, за якими поетеса готувала напої, також не збереглися, однак зі схожими з них, із кулінарної книги «Спутник хазяйки» за 1908 рік, можна ознайомитися на сайті Новоград-Волинського літературно-меморіального музею Лесі Українки. Можливо, саме цю книгу використовувала видатна поетеса, коли готувала їх? [10].



Коли Леся приїздила в Колодяжне на Волині, то традиційно влітку усі разом збирали ягоди, що там росли, і варили варення: з барбарису, райських яблук, агрусу, смородини, а також пекли яблучну пастилу. Тоді це була новітня хвиля.

Із Кавказу в Колодяжне Леся якось привезла декілька кущів кизилу і посадила їх у своїй садибі. Кущі не просто прийнялися, вони ще й почали давати рясні плоди, з яких вона й готувала надзвичайно смачне кизилкове варення.

### КИЗИЛОВЕ ВАРЕННЯ ЛЕСІ УКРАЇНКИ

На 1 кг ягід – 1,5 кг цукру, оскільки кизил – ягода досить кисла.

Спочатку ягоди потрібно перебрати, плодоніжки видалити. Засипати ягоди цукром і лишити на 8 годин. Як час мине, додати 300 мл води і поставити посудину з варенням на слабкий вогонь. Кизил потрібно час від часу помішувати, але дуже обережно, щоб не придушити. Після закипання солодке вариво потрібно потримати на вогні ще 5 хвилин. Після чого дати йому настоятися 8 годин. Потім знову довести до кипіння і проварити ще 15 хвилин. Готове варення розкласти в гарячі банки і закрити [3].



А ще пропонуємо спробувати приготувати кизилловий конфітур.

### **КИЗИЛОВИЙ КОНФІТЮР (З КІСТОЧКАМИ)**

На 1 кг кизилу – 1,2 кг цукру, 70 мл води.

Кизил перебрати від хвостиків та зіпсованих ягід. Добре вимити та просушити.

Чистий підсушений кизил перекласти в широку каструлю з товстим дном. Засипати цукром і добре перемішати широкою дерев'яною лопаткою. Залишити на 12 год, щоб кизил пустив сік.

Опісля зазначеного часу каструлю із кизилом поставити на середній вогонь. Якщо кизил дав мало соку, то на цьому етапі можна додати трішки води. Довести масу до кипіння, знімаючи з неї пінку, що утворюється. Довівши конфітур уперше до кипіння, варити його вже на малому вогні 10-15 хв, періодично помішуючи ложкою. Потім вимкнути вогонь і залишити конфітур, щоб повністю охолонув, а кизил добре просочився цукровим сиропом.

Потім ще раз довести конфітур до кипіння, варити 5–10 хв на малому вогні, помішуючи, вимкнути і повністю охолодити. Так повторити ще втретє. Сироп має стати густим і тягучим. Розлити готовий конфітур у чисті стерильні банки та закрити кришками.

Кизилловий конфітур готують з кісточками і без, іноді його перетирають. Можна подавати до м'ясних страв [2].



Зі спогадів членів родини Косачів знаємо, що на Різдвяні й Великодні свята тут готувалися традиційні українські страви, характерні для полтавського і поліського регіонів. Подекуди навіть ласували дичиною, зокрема виготовляли з неї ковбаси, сальцесони, бо батько з другом часто їздили на полювання [8].

Оскільки гастрономія не була в Косачів культом, у родинному епістолярії про культуру їхнього харчування зафіксовано не так і багато відомостей. З усіх кулінарних рецептів передавався з покоління в покоління лише «Лизаветин борщ», секрет якого полягав у прикисленні його яблуком-антонівкою. Досить цікавою є сама історія цього борщу: Баба Лизавета та її чоловік Купер'ян – колишні кріпаки бабусі Лесі Українки, Єлизавети Драгоманової, яка мешкала на Полтавщині. Лизавета працювала в неї куховаркою впродовж 40 років, а загалом прожила більше 100 років. Про цей славний борщ є згадки в родинній переписці [9].

Ось перепис Лизаветиного борщу від Ізидори Косач-Борисової, наймолодшої сестри Лесі Українки.



### **ЛИЗАВЕТИН БОРЩ**

Курку варити до готовності. Процідити відвар.

Обчищені і промиті буряки напаткувати соломкою, скропити щед्रो буряковим квасом, присолити. Перемішати з напаткованим соломкою яблуком-антонівкою. Покласти у глибоку з накривкою пательню, додати жир, зібраний з відвару, і тушкувати до напівготовності.

Цибулю, обчищене і обмите коріння моркви і петрушки напаткувати соломкою і легенько обсмажити у маслі.

У проціджений відвар покласти нарізану частками картоплю, довести до кипіння, додати нарізану кубиками свіжу капусту і варити хвилин 15.

Потім у відвар покласти тушковані з яблуком буряки, злегка підсмажене разом з цибулею коріння моркви і петрушки, перець і розтерте у ступі і підсмажене пшоно, розведене відваром. Ще 5 хвилин кип'ятити, заправити товченим із зеленню петрушки і часником салом, довести до кипіння і дати настоятися хвилин 20-30.

Подаючи на стіл, у борщ покласти порцію м'яса, сметану і посипати зеленню петрушки [1].

Найулюбленішим десертом Лесі Українки було ожинове морозиво, яке в родині Косачів часто готували та смакували всією родиною. Про це морозиво вперше згадує у книзі «Леся Українка» Анатолій Костенко, автор художньої біографії про письменницю. Він зокрема зауважує, що для цього ягоди ожини перетирали з цукром та льодом, а згодом усе це поміщали у спеціальне відерко – морозивницю. На фото нижче ми можемо споглядати цю старовинну морозивницю родини Косачів, яка скромно стоїть скраєчку на лаві.



У 1913 році хвору на останню стадію туберкульозу Лесю Українку перевезли трохи далі від спекотного запилюженого Кутаїсі – в грузинські гори, селище Сурамі, неподалік від джерела Боржомі. Лікування в Єгипті, попри сподівання, не допомогло, письменниця ледве ходила, а їсти могла виключно морозиво з ожини. Молодша сестра Ізидора згадувала: «... Лесі раптово стало гірше – вона не могла нічого їсти і ледве змушувала себе щось випити. Єдине, що могла їсти без огиди, так це морозиво з ожини. На щастя, навколо в горах було багато ожини. Я збирала її і робила Лесі морозиво» [4]. Готували морозиво для хворої Лесі у морозивниці, яку Олена Пчілка спеціально привезла в Сурамі з Колодяжного. Пропонуємо і вам приготувати улюблене морозиво Лесі Українки.

**ОЖИНОВЕ МОРОЗИВО ЛЕСІ УКРАЇНКИ**

200 г молока, 300 г вершків 30%, 30 г молока сухого, 100 г цукру, 400 г ожини (свіжої або замороженої).

Ожину засипати цукром, поставити на вогонь, довести до кипіння. Масу перетерти крізь сито (щоб позбутись кісточок), накрити харчовою плівкою впритул та поставити в холодильник.

У сотейнику з товстим дном змішати молоко, вершки та сухе молоко. Поставити на вогонь і, постійно помішуючи, довести до кипіння (але не кип'ятити!). Охолоджену молочну суміш поставити в холодильник на 10–15 год.

Змішати молочну суміш із ожиновою масою. Поступово вливати масу в увімкнену морозилку та розмішувати до утворення морозива (близько 20–30 хв).

Перекласти морозиво у формочки для морозива або у чистий охолоджений контейнер та поставити в морозильну камеру на 2–3 год.

Якщо немає морозилки, охолоджену масу помістити в морозильну камеру і щоп'ятнадцять хвилин розмішувати за допомогою ручного міксера упродовж перших двох годин.



Леся Українка – одна з найвизначніших постатей в історії української літератури. Вона залишила по собі чималий літературний доробок – вражаючі поеми, прозові твори, вірші, публіцистичні статті, переклади світової класики. Ми зазвичай звикли сприймати її лише як поетесу, творчу особистість. У цій розвідці ми спробували привідкрити дещо незвичну сторінку в життєписі видатної поетки та поглянути на її постать з іншого ракурсу – звичайної жінки, яка переймається буденними клопотами з приводу того, що смачного приготувати рідним, аби порадувати і їх, і себе. Завдяки цьому ми ніби знайомимося з «новою» Лесею, ще більше ріднимося з нею, по-новому відкриваємо її для себе і розуміємо, як мало про неї ще знаємо.

**Список використаних джерел**

1. До 150-річчя з народження Лесі Українки. *Smak.ua*. <https://smak.ua/events/zhenschiny-svoego-dela/63407-do-150-richchya-z-narodzheniya-lesi-ukrayink> (дата звернення: 02.11.2022).
2. Кизилевий конфітур і ожинове морозиво: рецепти улюблених ласощів Лесі. *Волинь*. 2021. <https://www.volyn.com.ua/news/176118-kyzyliviy-konfityur-i-ozhynove-morozivo-retsepti-uliublenykh-lasoshchiv-lesi> (дата звернення: 02.11.2022).
3. Кулінарні вподобання Лесі Українки. 2021. URL: <http://hvpku.ks.ua/?p=10068> (дата звернення: 31.10.2022).
4. Леся Українка. Листи (1876–1897). *Зібрання творів*: у 12 т. / упоряд. та прим. В. В. Яременка ; ред. М. Д. Бернштейн. Київ : Наук. думка, 1978. Т. 10. 541 с. URL: <http://irbis-nbuv.gov.ua/ulib/item/UKR0008245> (дата звернення: 31.10.2022).
5. Лист Ольги Косач-Кривинюк від 3 жовтня 1898 р. *Відділ рукописів інституту літератури*. ф. 28, од. зб. 973. URL: <https://www.t-skryпка.name/KosachFamily/RodoviSadyby/Kolodjzhne.html#Anchor30> (дата звернення: 31.10.2022).
6. Марковська М. Скромна, іронічна і скрупульозна: 58 фактів про Лесю Українку, про які не розкажуть у школі. 2021. <https://nus.org.ua/articles/skromna-ironichna-i-skrupulозна-58-faktiv-pro-lesyu-ukrayinku-pro-yaki-ne-rozkazhut-u-shkoli/#> (дата звернення: 01.11.2022).
7. Пиріг Лесі Українки. *Uchoose.info*. 2021. <https://uchoose.info/pyrig-lesi-ukrayinky> (дата звернення: 01.11.2022).
8. Скрипка Т. Родові садиби Драгоманових-Косачів як культурно-історичний феномен. Колодяжне. Тамара Скрипка: персональний сайт. <https://www.t-skryпка.name/KosachFamily/RodoviSadyby/Kolodjzhne.html> (дата звернення: 29.10.2022).
9. Улюблений кекс Лесі Українки. *Високий замок*. 2022. 25 лютого. <https://wz.lviv.ua/life/452957-uliubleniy-keks-lesi-ukrainky> (дата звернення: 31.10.2022).
10. Яка «коронна страва» була в Лесі Українки. 2020. URL: <https://www.facebook.com/518121541909139/posts/1353642245023727> (дата звернення: 02.11.2022).