

И САЛО РУССКОЕ ЕДЯТ

Михаил ПАНЮКОВ

■ В Незалежной празднуют признание борща украинским блюдом, хотя даже свеклу для него покупали у соседей.

ТРИПОЛЬСКИЕ ПОВАРА

ЮНЕСКО, явно руководствуясь политическими соображениями, признало «культуру приготовления борща украинским объектом нематериального культурного наследия, нуждающимся в срочной охране». Этому предшествовало надрывное обращение Минкульту Незалежной, который умолял государства - члены комитета поскорее включить борщ в особый список «ввиду крайней необходимости».

И вот - перемога. Киев ликует - показали фигу москалям! А ведь все началось с курьеза.

Впервые гастрономические страсти разгорелись в ноябре 2020 года. Андрей Бочаров, когда-то звезда юморной передачи «О.С.П.-студия», а ныне модный блогер, разместил на своей страничке безобидную фразу: «После катка отлично заходит русский борщ». Что тут началось! Чиновники в Киеве тогда впервые предложили объявить объект раздора национальным достоянием.

- Да я, честно говоря, даже не ожидал, что такое

количество людей зацепит мой абсолютно безобидный пост про еду, - рассказывал мне Андрей. - Я всегда воспринимал борщ таким восточноевропейским блюдом, которое у каждого свое. А тут мне с использованием русского мата рассказывают, что еще трипольцы - предки украинцев - его варили в пятом веке до нашей эры! И что с такими делать? Остается только их троллить. Этих людей по-своему жалко, конечно, но я, знаете, тоже не благотворительная организация - когда мне хочется веселиться, я веселюсь.

ЖОВТО-БЛАКИТНАЯ СВИНИНА

- Никто в России на ваш борщ не посягает, - отреагировал на непомерные восторги украинцев известный телеведущий Владимир Соловьев. - У нас свой есть, прекрасный русский борщ. А если вы не умеете варить щи, обратитесь, наши женщины вас научат.

Но куда там - агрессивные фанаты красного супа из соседней страны обрушили на голову журналиста ушаты оскорблений и угроз.

Отреагировала и официальный представитель МИД России Мария Захарова.

- Наш борщ в защите не нуждается, а подлежит медленному и полному уничтожению в тарелке.



Виталий АНЬКОВ/РИА Новости

Легендарный суп со свеклой любили Екатерина II, Александр II, балерина Анна Павлова.

ке, - написала она, поставив облизывающийся смайлик. - Хумус и плов признаны национальными блюдами нескольких народов. Но, как я понимаю, украинизации подвержено все. Что следующее? Признание свинины «украинским национальным продуктом»? Кстати, на заметку националистам, ненавидящим все русское. Из первого упоминания борща (в путевых записках данцигского купца Мартина Груневега, 1584 - 1585) следует, что это блюдо русских жителей Киева. Живите теперь с этим!

ОБЩИЙ КОТЕЛ

Сказали свое веское слово и эксперты. Историк русской кухни Максим Марусенков заявил, что борщ является исконным русским блюдом, прообраз его современных версий появился не раньше конца XVIII века, что было связано с распространением свеклы с крупным корнем и красной мякотью. «Уже в то время он считался блюдом и малороссийским, и великорусским», - говорит

специалист.

А знаменитый кулинар Максим Сырников утверждает: - Рецептурные сборники начиная с первой половины XIX века давали несколько рецептов борща. Малороссийский отличается от всех прочих борщей только одной, но очень важной деталью. В нем всегда присутствует свиное сало. В том или ином виде.

Кстати, о сале. По официальным данным, до начала спецоперации Украина закупала у «страны-агрессора» больше двух тысяч тонн этого вроде бы исконного национального продукта. А просто свинины - почти 27 тысяч тонн. Да и свеклы - одного из главных борщевых ингредиентов - больше двух тысяч тонн. Так чей там борщ?

А мы ответим. М а с т и т ы й у к р а и н с к и й и с т о р и к , э т н о г р а ф , ф о л ь к л о р и с т



Светлана МАКОВЕЕВА/kpmedia.ru



БОЛЬШЕ ПЯТИ МИЛЛИОНОВ ПРОСМОТРОВ НАБРАЛ РОЛИК «ЯПОНКА МИКИ ПРОБУЕТ БОРЩ» НА YOUTUBE, ВЫЛОЖЕННЫЙ В ФЕВРАЛЕ ЭТОГО ГОДА. В НЕМ ЗВУЧИТ ФРАЗА: «СЕЙЧАС Я СЪЕМ НАСТОЯЩИЙ РУССКИЙ БОРЩ».

КУЛИНАРНЫЕ ВОЙНЫ

О ВКУСАХ СПОРЯТ

■ Отношения в области гастрономии выясняли многие народы, но не пытались делать это поводом для ненависти.

● Авторство сыра из овечьего молока - феты, не могли поделить Греция, Дания и Германия. В начале 1990-х Греция добилась признания своего приоритета над продуктом. Однако Дания с Германией подали протест в Европейский суд, и решение отменили. Жителям Эллады понадобилось еще три года, чтобы фету опять признали их блюдом на официальном уровне.

● Чили-краб - вкуснейшие членистоногие, приготовленные в пряном томатном соусе, - стали причиной раздора между Сингапуром и бывшей его метрополией - Малайзией. Последние запустили специальную рекламную кампанию в поддержку малайзийских крабов, но большого успеха пока ненискали.

● Родиной картофеля себя считают Перу и Чили. За право называться изобретателями пахлавыв много лет борются Греция и Турция. Кимчи считают своим блюдом как Южная Корея, так и Китай. Краньские колбаски не могут поделить Словения и Австрия. Юшенг (блюдо из сырой рыбы с овощами) - Малайзия, Сингапур и Япония.

А КАК У СЯБРОВ?

Белорусы готовят - пальчики оближешь. Характерная особенность классического рецепта - нет капусты. Хотя сейчас так готовят уже редко. Чтобы цвет был насыщенный, есть два варианта: нарезать свеклу брусочками толщиной в полсантиметра и прожарить на сале, либо отварить целиком в кожуре, а потом перед самым окончанием натереть в кастрюлю.

В одном из выпусков кулинарного шоу «Адская кухня» знаменитого американского повара Гордона Рамзи (в России аналогичную программу ведет Константин Ивлев) приняла участие представительница Украины. Рамзи попробовал блюдо, которое она ему приготовила, и шуточно заинтересовался, не соби-

рается ли она его отравить. - Это борщ, - ответила девушка. - Я ел борщ много раз и прекрасно знаю, какой он на вкус, - парировал Рамзи. - Это украинский борщ, - с вызовом ответила она. Реакция Рамзи на такое

КУХНЯ - ЧАСТЬ КУЛЬТУРЫ

АППЕТИТНОЕ ДОСТОЯНИЕ

■ Министерство культуры Беларуси признало традицию приготовления блюд из тертого картофеля историко-культурной ценностью страны.

Историки обнаружили в Гродно первый зафиксированный на бумаге рецепт dranikov, датированный 1830 годом. Хотя нет сомнений, что блюдо существует уже несколько веков.

- Рецептура очень многообразная и крайне богатая. Главный критерий - это все-таки дань памяти традиции ручной терки, - заявил консультант Минкульту Беларуси Геннадий Ходор.

Всего в государственном списке историко-культурных ценностей Беларуси тринадцать блюд. Среди них каравай, сушеная рыба, национальная адельская кухня и клецки с «душами».

Этот список создан не для раздора с другими народами, а в знак уважения к национальной кухне. И чтобы подчеркнуть важность изучения и поддержания белорусских кулинарных традиций.

и писатель Николай Маркевич в XIX веке тщательно собирал рецепты местных блюд. Так вот, ржаной квас и овсяный кисель, редьку с конопляным маслом и кашу с лебедой, похлебку из рубца и борщ наряду с массой других традиционных угощений он называл «общим кушаньем для русских, известным каждому». Поскольку считал братские народы частью единого целого.

Еще белорусские хозяйки сало чаще подают к борщу отдельно на тарелочке - прямо из морозилки, чтобы есть вприкуску. А вообще в каждом доме готовят по-своему. Борщ, он и в Африке борщ!

БЫЛ ЕЩЕ СЛУЧАЙ

заявление была очень бурной, участнице не поздоровилось. Он, в частности, готовил обед для Владимира Путина и британского премьера Тони Блэра, когда российский президент посещал Великобританию в 2000 году.