Борщ

Материал из Википедии — свободной энциклопедии

Борщ (укр. *борщ*) — разновидность супа на основе свёклы[1], которая придаёт борщу характерный красный цвет. Традиционное блюдо восточных славян[2], основное первое блюдо украинской кухни[3]. Получило широкое распространение в национальных кухнях соседних народов[3]: похожие блюда есть у поляков (*barszcz* «барщч»), литовцев (*barščiai* «барщчяй»), румын (*borş* «борш»)[1][2] и молдаван (*борш, borş*).

Борщ со сметаной

Суп

Авторство	
Страна происхождения	Украинская кухня Белорусская кухня Русская кухня Литовская кухня Польская кухня
Компоненты	
Основные	капуста огородная, картофель, морковь, свёкла, лук репчатый
Возможные	мясо, томаты, пряные травы
Аналоги	
Щи, Капустница	
Рецепт	
Борщ	
Изображения на Викискладе	
Изображения (https://commons.wikimedia.org/wiki/%D0%91%D0%BE%D1%80%D1%89?uselang=ru)	

Содержание

- 1 Этимология названия и история
- 2 Разновидности борща
  - 2.1 Красный борщ
  - 2.2 Холодный борщ
- 3 Технология приготовления
- 4 Борщ в литературе
- 5 Интересные факты
- 6 См. также
- 7 Примечания
- 8 Литература
- 9 Ссылки

Этимология названия и история

По данным этимологических словарей славянских языков[4] слово *борщ* произошло от названия растения: первоначально борщом назывался борщевик (не путать с заносным видом борщевик Сосновского, вызывающим ожог), съедобные листья которого использовались в пищу. По-видимому, распространённое мнение о том, что «*бърщь*» является старославянским названием свёклы, следует отнести к народной этимологии: это значение не зафиксировано в словарях древних славянских наречий, однако на украинский язык свёкла (от греческого seukla)[5] переводится как *буряк*.

В старину борщом называли похлёбку из борщевика. Позже борщ готовили на свекольном квасе: его разбавляли водой, смесь заливали в глиняный горшок или чугунок и доводили до кипения. В кипяток клали нарезанную свёклу, капусту, морковь и другие овощи и ставили горшок в печь. Сваренный борщ солили и заправляли[6].

Происхождение борща неизвестно, вероятнее всего, он появился на территории, которую занимала ранее Киевская Русь, и ныне получил наибольшее распространение и разнообразие[7][8].

В России упоминается в памятниках XVI—XVII веков[1]. Очерки о нём можно встретить в новгородских ямских книгах за 1586—1631 годов[9]. Также в XVI веке борщ настойчиво рекомендует Домострой[7]. Интересно, что это блюдо очень любили Екатерина II, Александр II, балерина Анна Павлова[10].

В Польше «борщак» появился в XVIII веке[1].

На Украине, в Белоруссии, Литве, на юге России, в Сибири готовят борщ, а на севере России и Урале — преимущественно щи[1]. Сегодня свои тонкости и особенности приготовления борща имеют и поляки, и русские, и литовцы, и румыны, и белорусы[11]. Чётких канонов нет.

Разновидности борща

Существует много региональных разновидностей борща. В целом же, борщи можно разделить на два вида:

- **Горячий** (*красный*) — этот вид борща является распространенным в кухне разных народов, особо популярен в России и на Украине;
- **Холодный** борщ, который готовят в основном весной/летом.

Красный борщ

Красный готовят из картофеля (со второй половины XIX века), капусты[12], моркови[13], лука, петрушки, укропа и, обязательно, — свёклы (укр. *буряк*), благодаря которому борщ становится тёмно-красным (свекольным). Красный борщ, как правило, варят на мясокостном бульоне, хотя исторически он был простой пищей крестьян, и мясо добавляли в блюдо только на праздники, в будни же — добавляли толченое сало с чесноком и луком.

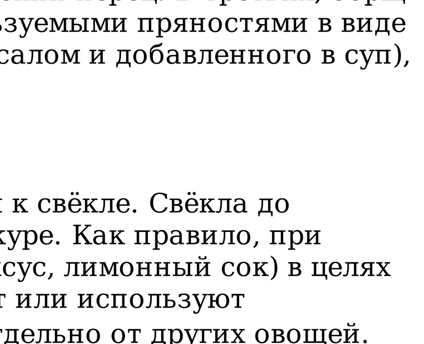
При подаче борщ почти всегда заправляется сметаной, исключая некоторые разновидности, например, одесскую. Также подают свежий, как правило ржаной хлеб, или пампушки с чесночным соусом.

Во время поста борщ готовят без применения сала или мяса, только на подсолнечном масле, с грибами, иногда с рыбой. На Украине на Рождество традиционно готовят грибной борщ с «ушками» — небольшими варениками из яичного теста с начинкой.

Холодный борщ

Холодный борщ готовят преимущественно весной/летом. Основу его составляет маринованная либо варёная свёкла, в некоторых регионах добавляют кефир (либо аналогичные кисломолочные продукты), все прочие ингредиенты добавляют сырыми — свежую зелень укропа, зелёного лука, петрушки, чеснока. После приготовления добавляют сметану, круто сваренные яйца. Едят охлаждённым, нередко с варёным картофелем вместо хлеба.

Технология приготовления



Борщ в процессе приготовления

Борщ — заправочный многокомпонентный суп и является технологически сложным в приготовлении блюдом. Главная составляющая часть любого борща — свёкла — прежде всего она создаёт вкус, аромат и цвет борща, и в силу этого борщ относится к овощным супам.

Борщ имеет массу разновидностей и готовится по-разному в каждом отдельно взятом регионе. Разница в местных разновидностях борща заключается, во-первых, в виде типа бульона и сочетаний в нём разных видов мяса, птицы, возможно, колбасных изделий, во-вторых, в наборе овощей.

Ингредиенты

Наряду с обязательными ингредиентами борща в виде свёклы, капусты (не используется в *белорусском* борще[14]), моркови, картофеля, лука и помидоров, в различных регионах в состав супа могут входить фасоль, яблоки, кабачки, репа, иногда болгарский перец. В-третьих, борщ может отличаться набором используемых пряностей — их может использоваться до двадцати и более. Наряду с обычно используемыми пряностями в виде чёрного, красного и душистого перца, укропа, петрушки и сельдерея (корня и зелени), нередко чеснока (растёртого с солёным салом и добавленного в суп), лаврового листа, могут использоваться любисток, чабрец, эстрагон, дудник, базилик, майоран.

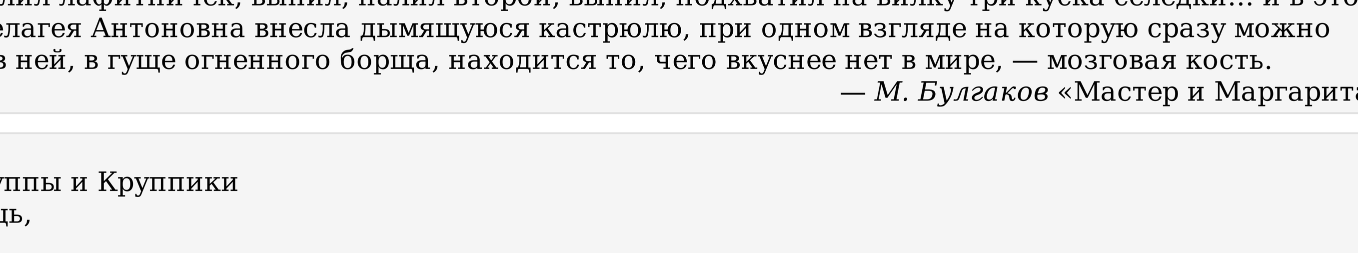
Приготовление

Особенностью приготовления борща является предварительная обработка овощей, и опять же, это в первую очередь относится к свёкле. Свёкла до закладки её в борщ может быть приготовлена несколькими способами: тушение в измельчённом виде, печение или варка в кожуре. Как правило, при предварительном приготовлении свёклы, в среду, где происходит приготовление, добавляется какая-либо кислота (столовый уксус, лимонный сок) в целях сохранения цвета. Иногда, чтобы картофель в борще не окрашивался в красный цвет, свеклу вываривают в течение 30-40 минут или используют специальный борщевой буряк (не винегретный — красный, а полосатый, или даже сахарный). Свёкла зачастую[12] готовится отдельно от других овощей. Также, как правило, отдельно пассеруются лук, морковь, петрушка с последующим добавлением помидоров или томатной пасты.

Как правило, борщ готовится на мясном, костном или мясокостном бульоне или бульоне из домашней птицы. Бульон, в свою очередь, для лучших борщей готовится не на воде, а на специально подготовленном квасе-сировце. Борщ — густой суп, и на одну порцию должно приходиться не более полутора стаканов бульона.

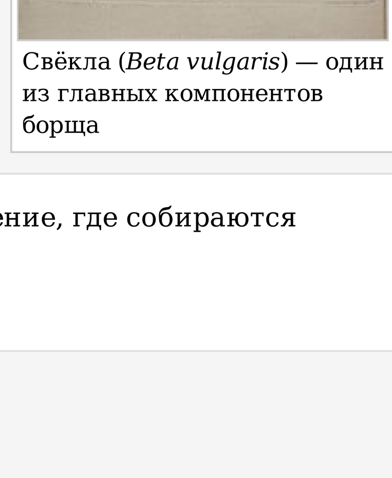
После окончания варки борщу желательно дать настояться в течение часа-другого.

Приготовление *старолитовского* борща технологически не отличается от приготовления *украинского*, однако в нём используются белые грибы, отвариваемые отдельно, и, в качестве пряности, — тмин, а также яблоки, репа, кольраби. Кроме того, в старолитовский борщ добавляются так называемые колдунай — мясо-тестяные изделия, наподобие небольших пельменей, фаршированных мелко нарезанным салом с добавлением мясного фарша или грибами.



Борщ со сметаной, вегетарианский борщ, украинский борщ, борщ космонавтов.

Борщ в литературе



Свёкла (*Beta vulgaris*) — один из главных компонентов борща

> Никанор Иванович налил лафитничек, выпил, налил второй, выпил, подхватил на вилку три куска селедки… и в это время позвонили, а Пелагея Антоновна внесла дымящуюся кастрюлю, при одном взгляде на которую сразу можно было догадаться, что в ней, в гуще огненного борща, находится то, чего вкуснее нет в мире, — мозговая кость.
>
> — *М. Булгаков* «Мастер и Маргарита»

> Гримируют городу Круппы и Круппики
> грозящих бровей морщь,
> а во рту
> умерших слов разлагаются трупики,
> только два живут, жирея —
> «сволочь»
> и ещё какое-то,
> кажется, «борщ».
>
> — *В. Маяковский* «Облако в штанах»

- В повести братьев Стругацких «Пикник на обочине» действие происходит в неназванной западноевропейской стране; заведение, где собираются сталкеры, называется *«Боржч»*.
- Иван Котляревский в своей книге «Энеида» (1798 год):

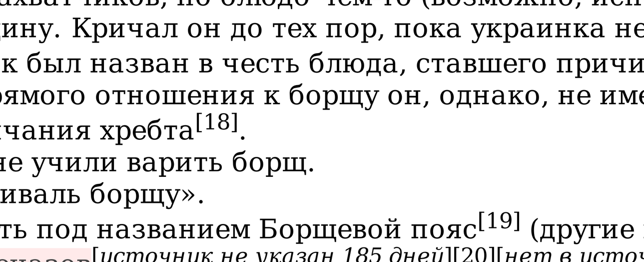
> Борщів як три не поденькуєш,
> На моторошні засердчить;
> І зараз тяглом закишкуєш,
>
> І в буркоті закеньдюшить.
>
> — *Иван Котляревский* «Энеида»[15]

- Таково это блюдо в «Описании Харьковского наместничества»[16] 1785 года:

> «Употребительнейшее же их [жителей] кушанье борщ, который варится из свеклы и капусты с разными другими травяными приправами и с просяною крупою не на воде, а на суровце, то есть на весьма кислом квасу, котораго за кислотою и пить не можно; всегда делается со свиным или ветчинным салом.»

Интересные факты

- С борщом связано много поверий. Например, считалось, что с паром от борща отлетает душа покойника[2]. Потому он является традиционным блюдом на украинских поминках.
- Украинские СМИ используют неофициальный «индекс борща (http://descho.com.ua/ru/index-borsch)» (аналог «индекса Биг-Мака») для оценки покупательной способности различных валют, а также определения реальной инфляции гривны. Индекс борща — это цена продуктов, необходимых для приготовления 4-литровой кастрюли этого блюда, в ценах, средних по той или иной местности, либо на определённую дату. (Объём кастрюли может равняться и 3, и 5 л, иногда берут цену 1-й тарелки — главным условием является сравнение стоимости одинаковых объёмов борща).



В 2005 году почта Украины выпустила блок, состоящий из 2-х марок с изображением набора продуктов для традиционного украинского борща.

- В честь борща был назван небольшой городок Борщёв, расположенный на Тернопольщине. Каждую осень он становится центром фольклорного фестиваля «Борщ-їв». Согласно старинной легенде, в давние времена турки захватили этот городок и захотели отведать местное лакомство — борщ. Одна украинка согласилась приготовить обед для захватчиков, но блюдо чем-то (возможно, использованием нехаляльной свинины) не пришлось по вкусу главарю, который стал осыпать бранью женщину. Кричал он до тех пор, пока украинка не разозлилась и не ударила его по голове черпаком, а затем утопила обидчика в борще. Поэтому и городок был назван в честь блюда, ставшего причиной смерти ненакормленного врага[17]
- В Забайкалье расположен Борщовочный хребет. Прямого отношения к борщу он, однако, не имеет — название топонима происходит от деревни Борщовки, расположенной у северо-западного окончания хребта[18].
- Во время проведения ЕВРО-2012 в киевской фан-зоне учили варить борщ.
- На Сорочинской ярмарке ежегодно проходит «Фестиваль борщу».
- В США, недалеко от Нью-Йорка, находится местность под названием Борщевой пояс[19] (другие названия — Еврейские Альпы, Страна Соломона). Название эта местность получила из-за евреев-ашкеназов[*источник не указан 185 дней*][20][*нет в источнике*], выходцев из России, с Украины и из Польши, которые селились здесь и считали борщ своим традиционным блюдом.

См. также

- Щи
- Капустница
- Зелёный борщ
- Борш (напиток)

Примечания

1. Российский гуманитарный энциклопедический словарь (http://slovari.yandex.ru/борщ/Гуманитарный%20словарь/Борщ/)
2. Агапкина, 1995, с. 239
3. Похлёбкин, 1988, с. 27
4. ↑ в частности: М. Фасмер, *Этимологический сл. русского языка* (В 4 т.). — М.: «Прогресс», 1986 (изд. 2-е, перев. О. Н. Трубачёва); П. Я. Черных, *Историко-этимологический сл. рус. яз.* — М., «Русский язык», 1994; *Етимологічний словник української мови* (В 7 т.) / АН УРСР. О. С. Мельничук (головний ред.) — К.: «Наук. думка», 1982; *Этимологический сл. славянских яз. (праславянский лексический фонд)*, Вып. 3 — М.: «Наука», 1976 («*bьrsсь*»)
5. ↑ Академический словарь Семенова (http://semenov.academic.ru/1059/%D1%81%D0%B2%D0%B5%D0%BA%D0%BB%D0%B0).
6. ↑ Ковалев, Могильный, 1990, с. 120
7. *Рабинович М. Г.* Очерки материальной культуры русского феодального города (http://rusarch.ru/rabinovich4.htm). — М., 1988.
8. ↑ Библиотечно-информационный центр «Слово» (http://www.bizslovo.org/content/index.php/ru/koz-tvo/50-eda/299-ist-form-ukr-kuhni.html)
9. ↑ Очерки русской культуры XVI века / Под ред. А. В. Арциховского. — М., 1976.
10. ↑ *Узун О. В.* Русский народ. Русская кухня (http://books.google.ru/books?id=da9LNojfSX0C&lpg=PA143&dq=%D0%91%D0%BE%D1%80%D1%89%20%22%D0%90%D0%BD%D0%BD%D0%B0%20%D0%9F%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B — М.: ОЛМА Медиа Групп, 2007. — С. 143. — 383 с. — ISBN 978-5-373-00534-0.
11. ↑ *Татьяна Соломоник.* Европейская шкатулка (http://books.google.ru/books?id=6s49_wCPaRoC&lpg=PA1&pg=PA231#v=onepage&q&f=false). — Olma Media Group, 2006. — С. 231. — ISBN 9785765447215.
12. Похлёбкин — Борщ (http://vkus.narod.ru/knn/ukr/borsch/borsch00.htm)
13. ↑ *Малявко А. А.* Технология приготовления первых, вторых и сладких блюд. — Киев: Головное издательство издательского объединения «Выща школа», 1988. — P. 19. — 184 p. — 160 000 экз.
14. ↑ Борщ Белорусский (http://belcook.com/post/borshh-belorusskij/). Архивировано из первоисточника 16 июля 2013 (http://www.webcitation.org/6I8ihaOgK).
15. ↑ Іван Петрович Котляревський ЕНЕЇДА (http://www.nbuv.gov.ua/books/18/kip-eebp.html)
16. ↑ «Описания Харьковского наместничества конца XVIII века». Описание 1785 года. К: Наукова думка, 1991, стр.68
17. ↑ «Борщ-киллер собирает своих фанатов» (http://www.russianfood.com/reading/?post_id=3219)
18. ↑ Борощовка на карте (http://maps.google.com/maps?q=Россия,+Забайкальский+Край,+Борщовка&hl=ru&ie=UTF8&sll=58.27394,39.875908&sspn=0.072125,0.222988&vpsrc=0&hnear=Борщовка,+Россия&t=h&z=12)
19. ↑ *Макс Куфман.* Евреи назвали это место Борщевым поясом Нью-Йорка (http://russian-bazaar.com/ru/content/157198.htm).
20. ↑ *Richard Morin.* Jewish scholars study history, cultural significance of the Borscht Belt (http://www.brown.edu/Administration/News_Bureau/1995-96/95-062i.html).

Литература

- Борщ / Т. А. Агапкина (http://www.inslav.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=831:2011-08-29-08-34-05&catid=12:2009-08-05-10-49-56&Itemid=22) // Славянские древности: Этнолингвистический словарь : в 5 т. / Под общей ред. Н. И. Толстого; Институт славяноведения РАН. — М. : Международные отношения, 1995. — Т. 1: А (Август) — Г (Гусь). — С. 239. — ISBN 5-7133-0704-2.
- Борщ // Краткая энциклопедия домашнего хозяйства / ред. И. М. Скворцов и др. — М.: Большая Советская энциклопедия — 1959.
- Борщ (http://dic.academic.ru/dic.nsf/dic_culinary/300/%D0%B1%D0%BE%D1%80%D1%89) // *Похлёбкин В. В.* О кулинарии от А до Я: Словарь-справочник. — Мн.: Полымя, 1988. — С. 27. — ISBN 5-345-00218-5.
- *Ковалёв В. М., Могильный Н. П.* Борщ // Русская кухня: традиции и обычаи. — М.: Советская Россия, 1990. — С. 120–122. — 256 с. — ISBN 5-268-00916-8.

Ссылки

- Вильям Васильевич Похлёбкин. Борщ (http://vkus.narod.ru/knn/ukr/borsch/borsch00.htm)
- Чем отличается русский борщ от украинского? Журнал «Афиша–Еда» (http://eda.ru/media/vopros/vopros-chem-otlichaetsya-russkiy-bortsch-ot-ukrainskogo)

Источник — «https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=Борщ&oldid=76137627»

- Последнее изменение этой страницы: 17:11, 31 января 2016.
- Текст доступен по лицензии Creative Commons Attribution-ShareAlike; в отдельных случаях могут действовать дополнительные условия. Wikipedia® — зарегистрированный товарный знак некоммерческой организации Wikimedia Foundation, Inc.