



Ігор
Лильо



ЛЬВІВСЬКА КУХНЯ



Харків
«ФОЛІО»
2015

Гастрономічна мандрівка з Денисом Зубрицьким

Спокуса підглянути бодай одним оком в життя «сильних світу сього» завжди викликатиме велике зацікавлення. На чому вони сплять? Що тішить їх самолюбство? Врешті, що вони там їдять? Ну хоча б одним оком! Лише на п'ять хвилин! Не знаю, як там із сьогоднішніми владцями, більшість котрих піднялися по суспільній сходинці від картоплі з квасним молоком через салат олів'є та шашлики, а перейшли до споживання фуагри під перцівку.

З історією простіше. Історики дозволяють нам безболісно підглянути у минуле львівської кухні аж на всю глибину підвалів та коридорів львівського магістрату.

Автор «Хроніки міста Львова» — Денис Зубрицький — ніколи не оминав теми споживання львів'янами смаколиків. Проте завдяки його уважності ми насамперед знаємо, які ж власне продукти привозили до міста в старі добрі часи.

Автор «Хроніки міста Львова» — Денис Зубрицький — ніколи не оминав теми споживання львів'янами смаколиків. Проте завдяки його уважності ми насамперед знаємо, які ж власне продукти привозили до міста в старі добрі часи.

Звіти митниць у XV та першій половині XVII століття показують, що Львів був перспективним ринком для імпорту значних

обсягів предметів розкоші, до котрих варто віднести й гастрономічні лягуміни. Усі вимоги цього попиту були готові задовольнити численні купці вірменського, грецького чи турецького походження, що прибували до міста на щорічні ярмарки та торги.

Найбільше уваги митники звертали на найкоштовніші з продуктів — спеції та алкоголь. З місцевих продуктів найчастіше згадується різних гатунків риба, пиво, хліб, овочі. Через затверджене в XV столітті «право складу» Львів перетворився на головні східні ворота Речі Посполитої. Сюди найчастіше потрапляли цитрусові та спеції. «Приїхали греки — привезли цитрини» — приказка, яка свідчить, що цитрину сміливо можна вважати складовою частиною львівської кухні. Про значення коштів, що надходили від торгівлі ними, свідчить королівська постанова від 31 січня 1580 року, яка передбачала, що частина грошей, отриманих від продажу вина та цитрин, мала бути передана на відновлення міських оборонних укріплень.

Вино користувалось величезною популярністю. Його транспортуванням займалися переважно греки. Про обсяги цього імпорту свідчать звіти митниць. У 1544 році польська консульська резиденція в Константинополі повідомляла, що з острова Крит через Молдавію до Львова пройшов караван зі 130 куфами (260 бочок¹) мускателі.² 1556 року купець Пандельфі купив у Молдавії куфу грецької мальвазії³ та куфу волоського вина.

¹ *Бочка* — міра об'єму сипких та рідких тіл від 36 до 122 горнців; дорівнювала половині куфи.

² *Мускателя* — гатунок середземноморського вина, який вироблявся із спеціального гатунку винограду.

³ Грецьке вино, яке привозили до Львова, здебільшого проходило під єдиною назвою десертного вина — мальвазії. Однак слід мати на увазі, що насправді цей напій мав кілька гатунків. У Львові вирізняли мускателю, іпсिम, алікант, латик, коцифал. («Alicant» — іспанське вино, котре бере свою назву від міста Alicante, «Ipsyma» — вино, що походило з району Сиракуз і назва якого походить від тамтешньої долини Ipsica, «Latyka» — вино з Сицилії, назва походить від міста Licata.)

Кандибал

«Приїхали греки — привезли цитрини», — каже давня приказка. Разом із цитринами греки привезли в галицьку кухню велику різноманітність. Адже цитрина може бути не лише частиною м'ясних або рибних страв і салатів, але й основою десертів чи тонізуючих напоїв. При цьому додаток цей дуже корисний, насичений вітаміном С. А один із типово галицьких рецептів, базованих на лимоні, — кандибал, освіжаючий напій.

Рецептів кандибалу є низка. Зараз же ми познайомимо вас із варіантом, який привіз із Жовківського району Львівщини місцевий кулінарний експерт Олег Юзич.



Складники

3 л води

3 чайні ложки кмину або насіння кропу

2 лимони

6 столових ложок цукру

Спосіб приготування

На 3 літри води засипати 3 чайні ложки з верхом кмину. Вода закипає, насипаємо кмину і варимо на малому вогні 3—4 хвилини. Замість кмину можна варити з насінням кропу (так роблять у Сокальському районі). Поки кипить кмин, готуємо закваску з цілої цитрини (хто не розуміє — лимона): з 1 лимона вичавлюємо сік і виливаємо його до каструлі, туди ж кидаємо і сам вичавлений лимон. Покипить 1—2 хвилини — і відставляємо. Залишки лимона одразу витягуємо і нехай настоюється.

2-й етап — кристалізуємо цукор. Отже, беремо алюмінієву каструльку, яку не шкода спалити, ставимо на маленький вогонь, додаємо 6 столових ложок цукру і 1,5 столових ложки води. Одразу усе це добре розмішуємо і робимо це постійно, щоб не пригорів цукор. Коли цукор уже перетвориться на густу масу без кристаликів, почне темніти та бухтіти білою піною, додаємо 2 столові ложки цитринового соку. Ще раз добре розмішуємо, секунд 30—40 кипить, і починаємо додавати наш узвар з кмину: 6—10 столових ложок (але так, щоб зернятка кмину туди не попали). Коли цукор увесь розчиниться, утвориться гарна «патока» коричневого кольору, до якого скристалізуємо цукор. Відціджуємо кмин від узвару і додаємо розчинений цукор. Добре ще раз розмішуємо і контролюємо на смак. Коли уже вистигло, до каструлі напою кидаємо другу цитрину, порізану на скибки.

Через 12—18 годин добре розмішуємо, розливаємо у емкості і до холодильника.

Якщо ви знаєте, що впродовж 2—3 діб вип'єте кандибал, цитрину можна і не витягувати. Якщо тримати її більше, то гіркота з цитрини буде у вашому напої.

