



МАКСИМ СЫРНИКОВ
ОЛЕГ РОБИНОВ И ТЕЛЕКАНАЛ «СПАС»




МОНАСТЫРСКАЯ КУХНЯ



по мотивам рейтинговой передачи ТЕЛЕКАНАЛА «СПАС»



 [monastyrskaya_kuhnya](https://www.instagram.com/monastyrskaya_kuhnya)

Более 120 тыс. подписчиков

Олег Робинов

Максим Сырников

Монастырская кухня

**Серия «Борис Корчевников и телеканал
Спас. Совместный книжный проект»**

*Текст книги предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=63503506*

Монастырская кухня: Эксмо; Москва; 2021

ISBN 978-5-04-115830-9

Аннотация

Максим Сырников – это феномен русского мира. Человек, способный за граммами мяса в пирожке разглядеть историю, культуру и сам дух нации. Он один умеет готовить с таким вкусом и ароматом, что за этим ароматом слышишь все русские запахи разом: от пряного запаха ладана на тихой вечерней службе до простреливающей свежести зачинающейся русской весны.

Так может только тот, кто беззаветно влюблён в Россию. И на эту его влюбленность зрители канал «СПАС» отвечают сердечной взаимностью. «Монастырская кухня с Максимом Сырниковым» – вот уже третий сезон – один из самых успешных проектов канала.

Я иногда думаю: где он берет такой неслыханный багаж знаний о стране и ее кухне? Где он берет силы для ежедневного эфира и постоянных поездок по стране, где он руководит кухнями

нескольких ресторанов? Может, на своей тихой тверской заимке? А, может, просто в искренней любви к делу своей жизни.

Борис Корчевников, генеральный директор телеканала «СПАС»

В формате PDF A4 сохранен издательский макет.

Содержание

Сентябрь	6
11 сентября	10
Монастырская жизнь с Олегом Робиновым	16
Октябрь	28
14 октября	37
10 ноября	40
Конец ознакомительного фрагмента.	44

Максим Павлович Сырников, Олег Юрьевич Робинов Монастырская кухня

* * *

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

© Робинов О. Ю., 2021

© Сырников М. П., 2021

© Оформление. ООО «Издательство „Эксмо“», 2021

Сентябрь

Глава 1

Госпожин мясоед

1 сентября по старому стилю, 14-го по новому, Русская Православная Церковь празднует церковное новолетие – начало церковного года. Также оно называется началом индикта. Именно в сентябре начинается новый цикл празднования событий Священной истории.

Календарное летоисчисление по индиктам появилось еще в Византии, при святом императоре Константине Великом, начиная с 312 года. А закрепилось в шестом веке при Юлиане. Веками русский народ жил по этому летоисчислению. Закончилась же традиция с Петровским указом о переносе гражданского нового года на 1 января.

Древний Новый год – тот, что в сентябре, – хоть и не отмечался с таким размахом, как нынешний: с наряженными елками и тазами салата оливье (точнее, тем, что принято считать салатом оливье), но тоже проходил весело. Осень вообще благоприятное время для застолий. После Успенского поста начинается у православных людей так называемый Госпожин мясоед, время сытное и радостное.

«В Оспожын мясоед в стол еству подают: лебеди, потрох лебежей, журавли, чапли, утки, грудь бораня

верченая с шафраном, части говяжьих верченые, языки верченые, середки свиные, куры росолные, ухи курячи, говядина, свинина росолная, юрмы, лосина, солонина с чесноком и з зелем, зайцы сковородные, зайцы в репе, зайцы росолные, куры верченые, печени белые борани с перцом и з шафраном, говядина шестная, свинина шестная, колбасы, желудки, ветчина, рубцы, кишки, куры шестные, караси, кундумы, шти.

А на ужине в Оспожын мясоед в стол еству подают: зайцы печены, буженина, квашенина, головы и ноги свиные, полотки, зайцы солоные, свинина, ветчина.

А после Семеня дни не подают: юрем, печеней бораньих и груди борани.

А в Оспожын мясоед в стол еству подают рыбную: селди паровые, шуки паровые, леци паровые, и сухие рыбы, лососина, белая рыба, осетрина, белужина, спины осетрей, спины белужих, спины стерляжи, ухи шафранные, ухи черные, ухи окуневые, опекаиваемые, ухи плотичи, ухи лещевые, ухи красовые, тавранчюк осетрей, тавранчюк стерляжей. А росолного свежей белая рыба, лососина, стерляги свежей, стерляги живопросолные, осетрина свежая, осетрина живопросолная, головы щуки с хреном да с чесноком, щучина живопросолная, голцы росолные, голцы в кислых штах, стерляги вялые, осетрина шехонская, осетрина косячная, грибы печеные, грибы варены, шти, раки кашеновые.

А после Семеня дни не подают сухие рыбы. А прибудет с Семеня дня короваем, поросята телные, утки

тельные».

Это из «Книги на весь год, какие на стол яства подавать». «Книга...» была написана в самом конце XVI века и вплоть до начала века XVIII многократно переписывалась от руки, что оказалось весьма кстати, ибо первоисточник не сохранился. Автором этого документа принято считать Сильвестра, священника московского Благовещенского собора – того самого, что вроде бы написал и знаменитый «Домострой». Поэтому, начиная с первой публикации перевода списков «Книги...» в 50-х годах XIX века, ее неизменно считали дополнением к самому «Домострою». Тут необходимо добавить, что всего имеется несколько списков этого древнего документа и еще несколько переводов, которые по тексту отчего-то сильно расходятся.

Список блюд в этом документе весьма внушителен. Даже для русского читателя середины позапрошлого века многие названия яств казались чудными и непонятными. В каждой главе этой книги мы с вами будем заглядывать в домостровский список, сравнивать те блюда, что ели наши предки, с теми, что едим мы. Поэтому по мере чтения процитируем все то, что относится к рассматриваемому нами времени года – из каждого старинного списка возьмем подходящую выдержку.

Кое-какие кушанья из тех списков нынче выглядят совсем по-иному, кое-что и вовсе начисто позабыто. Кто знает теперь, что такое тукмачи и котломы, как выглядят векошни-

ки или тавранчук? Какие-то диковинные блюда мы вниманием не обойдем, попробуем растолковать непонятные названия. Но главное – поговорим о том, что из старинных русских блюд возможно приготовить в наши дни, на современной кухне.

Давайте по порядку и начнем.

Все праздники и даты в этой книге – по новому летоисчислению, для удобства современного читателя. Итак, начинаем листать календарь русской кухни с начала древнего летоисчисления. С Госпожина мясоеда, сытой осенней поры.

11 сентября

Иван Постный

«Репный праздник»

«Иван-постный пришел, лето красное увел», «С постного Ивана не выходит мужик без кафтана».

Прерывается Госпожин мясоед лишь на однодневные посты. Среди них особый – Усекновение головы Иоанна Предтечи. Именно с этого дня начинается у нас настоящая осень. Иван Постный – издавна чтимый нашим народом строгий постный день. По народной традиции, 11 сентября нельзя употреблять в пищу ничего круглого, напоминающего голову – ни яблок, ни арбузов. Грехом считалось даже брать в руки нож. На Ивана традиционно не рубят капусту, не срывают головки мака. Зато начинают убирать урожай репы. Поэтому в некоторых русских губерниях Иван Постный зовется еще и репным праздником.

Репа – неременная принадлежность русского стола. И не только при царе Горохе так было. Попробуйте заменить репой картошку в рассольнике или тушеных овощах, приготовить репные щи – без капусты. Если до сих пор репу вы знали только по детской сказке, то, вполне возможно, ваше

отношение к ней изменится.

А слышали вы когда-нибудь про квашеную репу?

Квашеная репа

Замечательные репяные щи варятся не только из сырой репы, но также из квашеной, называемой в некоторых областях репниной. Когда-то репу квасили в количестве не меньшем, чем капусту. И щи такие были привычны для русского человека.

Вот и я с поздней осени квашу репу. Квашу понемногу, не всю сразу. По опыту – одного литра плотно уложенных в рассол ломтиков репы хватает на 5–6 полноценных порций щей. Один раз в неделю варю из нее щи, остальное съедаю так. Правильно заквашенная репа – вкусная штука.

Получается так: банку заквасил, через неделю – другую. Как поспеет – съедаем, не давая особенно перекисать. Репы в закромах много, до весны хватит.

Может, стоит и вам поставить в холодильник баночку квашеной репки? Даже если и не поститесь – на мясном бульоне щи из нее выйдут еще вкуснее.

Квасить репу можно соломкой, можно ломтиками и даже целиком, если репки маленькие. Мой способ таков: чищу, режу ломтиками и заливаю холодным пятипроцентным раствором соли.

Как видите, все предельно просто. Таким же образом

можно квасить свеклу, брюкву и редьку. Правда, щи из квашеной редьки получаются не слишком-то вкусными. Но она не для того и предназначена, зато если зимой ее с маслицем пахучим, да с черным хлебушком – одно удовольствие!

Русская репа незамысловата и проста, не зря существует поговорка про пареную репу. Тем не менее все чаще приходится сталкиваться с путаницей в некоторых рецептах, что появляются в современных поваренных книгах и интернете. Статьи там чаще всего переводные, и под репой подразумевается вовсе не наша репа, а турнепс, рутабага. Турнепс хоть и ближайшая репкина родня, но вкус у него другой.

В записках голландского путешественника Корнилия де Бруина (1652–1727) есть один интересный пассаж про русскую репу. Вспоминает наш маркиз, как угощали его в Архангельске:

«В этом доме принесли нам утром несколько видов репы различных цветов, поразительной красоты. Были тут фиолетовые, как наши сливы, серые, белые и желтоватые, все исписанные жилками красноватыми, похожими на киноварь или на лучшую красную камедь, на вид так же приятным, как и цвет гвоздики. Я списал несколько этих плодов на бумаге водяными красками, также послал несколько плодов в Голландию в коробке, наполненной сухим песком, к одному приятелю моему, охотнику до подобных любопытных вещей».

Удивительно, но ныне в России выращивают только те

сорта репы, чьи корнеплоды окрашены в желтый цвет, исключения очень редки. Классика для нашей страны – сорт Петровский, весом до двух с половиной килограммов. Она сочная и лежит вплоть до нового урожая. Известные в наше время «красные сорта» считаются выведенными в Европе. К примеру, миланская красная – нижняя часть корнеплода у нее и в самом деле красноватая.

Отчего-то сейчас в родном Отечестве, даже в трапезных монастырей, репа явно не в фаворе. Хотя более русский продукт и придумать сложно. Она и свежей вкусна, пока молодая и сочна. Хороша в щах, пирогах, квашеная или в квасной тюре. Пареная или печеная репа – необычный и вкусный гарнир к мясным и рыбным блюдам. Пюре из нее, сдобренное маслом и сливками, с удовольствием едят дети.

Давайте попробуем приготовить из репы два блюда: оладьи и ушное с судаком. Оба кушанья скромные, но мы же на Ивана Постного весь урожай не съедим, что-то непременно на следующие дни останется.

Оладьи из репы

Ингредиенты

1 кг репы

½ стакана сливок 20–25%

3 ст. л. манной крупы

2 яйца

Приготовление

Репу вымыть и почистить, натереть на терке, добавить сливки и тушить под крышкой около 10 минут. Добавить манную крупу и соль и перемешать быстро и тщательно. Затем добавить взбитые яйца и так же перемешать. Выкладывать массу ложкой на хорошо разогретую сковородку с топленым или растительным маслом, обжаривая с двух сторон до готовности.

Ушное из судака с репой

Ушное – этакая полупохлебка, томленное блюдо с обильной насыщенной подливой. Если «уха» – крепкий отвар, бульон, то ушное – сытное блюдо с овощами и кореньями на основе ухи.

В правилах поведения для молодых людей Петровской эпохи «Юности честное зерцало» написано особливо, что негоже в ушное дуть, «чтоб везде брызгало». Да мы и не будем дуть, съедим его аккуратно.

Ингредиенты

небольшой судак

1/3 стакана растительного масла

2 луковицы

1 морковь

2 средние репки

1 ст. л. муки
несколько зубчиков чеснока
щепотка тмина

Приготовление

Судака почистить, выпотрошить и нарезать порционными кусками. Сложить в чугунный или керамический горшочек вместе с нарезанными кубиками моркови, лука и репы, посолить, закрыть крышкой и тушить до готовности. В конце тушения добавить обжаренную муку, разбавленную частью бульона, и порубленный чеснок.

Монастырская жизнь с Олегом Робиновым

1. Стены и уставы; Церковный год; Иоанн Предтеча

Как-то в библиотеке мне попалась старинная книга о монашеской жизни, вышедшая в XIX веке в Санкт-Петербурге. Вероятно, когда-то она упала с высокой полки в хранилище, потому что один угол был очень сильно замят. Возвращена на полку она была, видимо, не самым ответственным библиотекарем, потому что обложка и все листы оказались загнуты в одну сторону. С тех пор ее никто не брал в руки.

Распрямив тонкие, испорченные временем страницы, я прочитал красочное описание парящего в высоком небе орла. Это была удивительно эмоциональная и самая неожиданная для меня характеристика иноческой жизни. Птица в своем величественном полете царственно расправила крылья, она не просто летела, а повелевала необъятным морем голубой лазури, которое раскинулось вокруг. Орел этот виделся автору очень далеким от земли, настолько, что все земные радости и все земное горе, волнующие и занимающие людей, казались ему совершенно ничтожными. В своем полете птица устремлялась все выше, ближе к свободному, бессмертному, животворящему солнцу.

Полет орла – это символ монашеской жизни, его стремление к солнцу – путь монаха ко Христу, «Солнцу правды», Чье рождение по древней раннехристианской традиции мы празднуем в зимние дни, когда рождается новое солнце и начинается прибавляться день.

Не каждый из нас может присоединиться к этой величественной птице, но всем нам отрадно наблюдать за смелым полетом в высочайшие духовные области людей, во многом нам противоположных, живущих здесь ожиданием новой жизни, живущих **за монастырской стеной.**

Монастырские стены, как и крепостные, – обязательный атрибут каждого русского города. Когда говорят об основании древнерусских городов, точкой отсчета всегда считается отнюдь не время заселения, а то, когда поселение огородили стеной.

Были в истории России и случаи, когда именно монастырские стены спасали наше Отечество, выдерживая длительные осады. Одним из таких неприступных монастырей является Свято-Троицкая Сергиева лавра в городе Сергиевом Посаде Московской области. В русской традиции лаврами принято называть духовно и исторически значимые мужские монастыри.

Троице-Сергиева лавра – это древняя обитель, основанная в XIV веке на холме Маковец братьями, святыми преподобными Сергием Радонежским и Стефаном Московским.

Знаменитая Троицкая осада монастыря войсками Лжедмитрия II (XVI в. – 1610 г.), «Тушинского вора», как его прозвали в народе, длилась почти полтора года в 1608–1610 годах.

Николай Михайлович Карамзин (1766–1826) в «Истории государства Российского» описал удивительные события, происходившие во время этой осады. Например, с 3 октября 1608 года неприятель в течение шести недель палил из шестидесяти трех пушек по монастырю. Стены и башни монастыря тряслись, но не падали. Сыпались кирпичи, отверстия в стенах немедленно заделывались осажденными.

Ко всеобщему удивлению, пушечные ядра летели мимо монастырских строений в пруды или гасли на пустырях и в ямах. Люди видели в этом особую к ним милость Божию и только укреплялись духом. В ожидании очередного приступа все, находившиеся внутри монастыря, исповедались, чтобы, имея чистую совесть, не иметь страха смерти, а многие даже приняли постриг, желая умереть в монашеском сане.

Троицкая осада закончилась 12 января 1610 года, монастырские стены выстояли. Святитель Филарет (Дроздов) митрополит Московский, живший в XIX веке, говорил, что лавра тогда показала всей России пример настоящей твердости, какой не могли показать многолюдные города. И действительно, предназначение монастыря – быть крепостью духовной, а не земной.

Со временем многие русские города теряли свои укрепления, валы срывали, овраги закапывали, стены разбирали

за ненадобностью, города застраивали по новым планам, сады и бульвары появлялись на месте некогда грозных и высоких бастионов. И только стены монастырей в любые времена сохраняли свое величие. Появлялись они и в новых монастырях, иногда невысокие, во вкусе времени, с окнами во внешний мир, но по-прежнему выполняющие свое основное предназначение – являться символом неприступной духовной крепости.

За монастырскими стенами каждому человеку можно укрыться от мирской суеты, попав в совершенно другой удивительный мир. «Дом ангелов», связующее звено между миром земным и миром небесным, где все мирское отходит на второй план и даже время идет по-своему, согласно **монастырскому уставу**.

Монастырский устав – это многовековой иноческий опыт, основанный на Священном Писании, переработанный и приспособленный для каждой обители. Это помощь в повседневной жизни, свод правил, который направляет монашествующего в дороге ко спасению. Вместе с развитием монастырской культуры в России это понятие органично вошло в русский разговорный язык и является синонимом непреложных правил.

Монастырская культура зарождалась и развивалась в ранние века христианства. Первые подвижники во многом ориентировались на жизнь библейских праведников, пророков, посвятивших себя Богу.

Одним из таких примеров для иноков и по сей день является житие святого Пророка, Предтечи и Крестителя Господня Иоанна, о котором мы узнаем на страницах Евангелия. Его память мы празднуем семь раз в году. Осенью, 6 октября, мы отмечаем его зачатие, историю которого повествует святой евангелист Лука, а его рождение – 7 июля. О том, что раньше прихода Спасителя явится Его Предтеча, говорил ветхозаветный пророк Малахия.

Еще один праздник – 11 сентября, день Усекновения главы святого Иоанна Крестителя, то есть день его убийства. Митрополит Антоний Сурожский (1914–2003), которого многие православные почитают как человека святой жизни, в своей проповеди в этот день объяснял, что «слово „праздновать“ мы привыкли понимать как радость, но оно же значит „оставаться без дела“. А без дела можно оставаться, потому что захлестнет душу радость и уже дела нет до обычных дел. Но может это случиться и потому, что руки опустились от горя или от ужаса. И вот таков сегодняшний праздник: за что возьмешься перед лицом того, о чем мы слышали сегодня в Евангелии?»

По монастырскому уставу в этот день – строгий пост, но праздник нашел свое отражение и в народной культуре. Например, в некоторых семьях в этот день не подают на блюде круглых плодов и не употребляют в пищу продукты круглой формы. В иных не едят красные плоды и не пьют красных напитков, а в некоторых и вовсе не пользуются ножами.

Можно относиться к этому скептически, а можно воспринимать как народное благочестие.

Существует также и много традиций в объяснении питания самого Иоанна Крестителя. В Евангелии от Матфея говорится, что пищей святого были акриды и дикий мед, причем акриды – или по-церковнославянски «пружие» – это род съедобной саранчи. Но некоторые толкуют слово «акриды» как лепешки, другие же – как концы растений. У Федора Михайловича Достоевского (1821–1881) в романе «Братья Карамазовы» (1880) несколько раз употребляется выражение «питаться акридами и кореньями», все это означает питаться скудно или голодать. Интересно и то, что в английской традиции рожковое дерево (цератония стручковая), которое у нас называли «цареградские рожки», именуется «хлебom Иоанна Крестителя», что так же наглядно иллюстрирует скромность его пищи. Этот праздник мы отмечаем практически под самый конец церковного года.

Церковный год является основой всей богослужебной жизни, это целая система постов, переходящих и непереходящих праздников. Церковный год начинается 14 сентября (1-го по старому стилю). Тогда же Новый год праздновали и древние иудеи.

В этот день Господь пожелал явить себя израильтянам. «Он является жителям Назарета, с которыми был воспитан, чтобы и нас научить, что нужно благодетельствовать прежде своим и научить их, а потом изливать человеколюбие и на про-

чих» – так объясняет слова евангелиста Луки, описывающего эти события, выдающийся богослов и церковный писатель блаженный Феофилакт архиепископ Болгарский.

В синагоге Спасителю подали книгу пророка Исаии, где Он нашел отрывок, который хотел прочесть: «Дух Господень на Мне; ибо Он помазал Меня благовествовать нищим, и послал Меня исцелять сокрушенных сердцем, проповедовать пленным освобождение, слепым прозрение, отпустить измученных на свободу проповедовать лето Господне благоприятное».

1 сентября 312 года Флавий Валерий Аврелий Константин (святой равноапостольный император Константин) одержал победу над Марком Аврелием Валерием Максенцием (278–312) и стал единственным правителем Рима, даровав полную свободу христианам. В память об этих двух событиях на Первом Вселенском соборе в 325 году было утверждено начало церковного года 1 (14 по новому стилю) сентября. Именно поэтому на протяжении многих веков и до 1700 года на Руси год начинался 1 сентября.

Три раза в году мы празднуем **Обретение главы Иоанна Крестителя**. Первое произошло на Елеонской горе в IV веке, где по-прежнему древней мозаикой отмечено предполагаемое место этого священного события. Позже глава была снова сокрыта и обретена уже в 452 году в пещере близ города Эмесы (между Пальмирой и Дамаском, современный сирийский город Хомс). Эти два события мы празднуем 9

марта (8 марта в високосный год).

Позднее глава Иоанна Крестителя была перенесена в Константинополь, оттуда снова в Эмесу, а далее в селение Команы (современные Команы Абхазские в 15 км от Сухума), где была снова сокрыта и обретена в третий раз около 850 года. Память этого события мы празднуем 7 июня.

С этими праздниками удивительным образом связана и одна старинная московская обитель – Иоанно-Предтеченский ставропигиальный (находящийся под управлением Патриарха) женский монастырь, расположенный на Кулишках в Малом Ивановском переулке. Монастырь этот известен с 1415 года, в связи с историей рождения великого князя Василия II (1415–1462). Тогда монастырь находился на другом берегу Москвы-реки, в Замоскворечье, близ современной Пятницкой улицы и был мужским.

В 1530-е годы, после рождения у Василия III (1479–1533) сына, будущего царя Иоанна Васильевича IV (1530–1584), имя которому было дано в честь Иоанна Крестителя, монастырь был перенесен на новое место в Белом городе. Обитель уже тогда стала женской, а место с тех времен стало именоваться Ивановской горкой. Монастырь был выстроен одним из итальянских мастеров, работавших тогда в Москве. В дальнейшем обитель содержали, украшали и обновляли на средства государя, поэтому она не имела никаких вотчин и земель.

В честь Иоанна Крестителя был назван еще один царь

Иоанн Алексеевич V (1666–1696), единокровный брат и соправитель Петра I (1672–1725). Он родился с 26 на 27 августа 1666 года, а 29 августа был совершен торжественный крестный ход с участием его отца, царя Алексея Михайловича (1629–1676) в Ивановский монастырь, где были отслушаны праздничная литургия и молебен.

В войну 1812 года монастырь сильно пострадал и был возобновлен только во второй половине XIX века при личном участии митрополита Филарета (Дроздова). Ветхие постройки были разобраны, и по проекту известного архитектора того времени Михаила Доримедонтовича Быковского (1801–1885) в 1860–1879 годах построили новый, дошедший до наших дней ансамбль. Возможно, в память об итальянских зодчих XVI века, создававших старинный монастырский ансамбль, новая архитектура обители напоминает знаменитую церковь Санта-Мария-дель-Фьоре в итальянском городе Флоренция, патроном которого также является Иоанн Креститель.

В Иоанно-Предтеченском монастыре хранится одна уникальная древняя святыня «Образ святого Иоанна Предтечи с обручем». Икона является ровесницей монастыря и датируется серединой XVI века.

К иконе прикреплен на цепочке и хранится в особом ларце медный обруч размером с человеческую голову. В наше время древняя икона находится в главном соборе, а обруч прикреплен к киоту с почитаемым списком и доступен для

поклонения в монастырской часовне, которая выходит на Малый Ивановский переулок.

Обруч известен с XIX века, но о его происхождении нет точной информации. Вероятнее всего, обруч этот является свидетельством чуда исцеления от какой-то головной болезни по молитвам к святому Иоанну Крестителю. Известно воспоминание об этом обруче схимонахини Иоанны (Патрикеевой, 1904–1980), детство которой прошло на Ивановской горке в особняке в Старосадском переулке. В ее семье был благочестивый обычай: по возвращении из загородного дома в Химках в Москву на зиму ее мать вместе с детьми и двумя нянями совершали пешее паломничество по московским святыням. Начиналось оно с часовни Ивановской женской обители, где они «надевали металлический обруч на головки в память усекновения главы святого Иоанна Крестителя». Этот обычай существует в монастыре и в наше время. После прочтения молитвы у иконы Богомолыцы надевают себе на головы этот обруч, а некоторые стоят в нем на протяжении всей молитвы.

Среди праздников, посвященных Иоанну Предтече, один имеет особое значение для России. Это праздник перенесения с Мальты в Гатчину части древа Животворящего Креста Господня, Филермской иконы Божией Матери и десной руки святого Иоанна Крестителя.

По церковному преданию, нетленная десница (правая рука) святого была принесена Евангелистом Лукой из Сева-

стии, где было погребено тело пророка его учениками, в Антиохию (современная Турция), а затем в Халкидон (часть современного Стамбула).

Севастия, или Севастия Палестинская, – это древний город Самария, который в наше время стал небольшим палестинским селением Себастией, расположенным примерно в 50 км от Иерусалима. Живший в VIII веке до нашей эры библейский пророк Михей говорил про этот город: «Сделаю Самарию грудой развалин в поле, местом для разведения винограда; низрину в долину камни ее и обнажу основания ее...»

В X веке десницу Иоанна Предтечи перенесли в Константинополь, который в 1453 году захватили войска Мехмеда II (1432–1481). Его сын Баязид II (1447–1512) передал руку пророка рыцарям Суверенного военного гостеприимного ордена Святого Иоанна, который тогда находился на острове Родос. Оттуда святыня была перемещена на Мальту. В 1798 году на Мальте высадились войска Наполеона (1769–1821), а император Всероссийский Павел I Петрович (1754–1801) был избран 72-м Великим магистром Мальтийского ордена. Тогда святыня была перенесена в Россию и 12 октября 1799 года принесена в придворную церковь Гатчинского дворца, а 9 декабря – в Зимний дворец. Раз в год святыню приносили в Гатчинский Павловский собор, в память об этом в 2007 году для хранящейся в соборе частицы мощей Иоанна Крестителя был сделан ковчег в виде руки святого.

В 1919 году десница Иоанна Предтечи была спасена от по-

ругания и вывезена в Эстонию, затем в Данию, Германию и Югославию, в Черногорский монастырь Острог, затем в Титоград (Подгорица). Потом мощи оказались в Государственном хранилище исторического музея города Цетинье, откуда были переданы Цетинскому мужскому монастырю. В 2006 году мощи на время были привезены в Россию.

Еще один праздник «Собор Иоанна Крестителя» мы отмечаем на следующий день после Крещения Господня 20 января, как и «Собор Пресвятой Богородицы» сразу после Рождества Христова. **В православной церковной традиции** после великих праздников мы собираемся в храме и вспоминаем тех святых, которые послужили совершению этого священного события.

Октябрь

Глава 2

С Покрова

«Заяц простой подается всегда, голова свиная под чесноком – с Покрова, буженина – с самого Успенского поста; [...] С Покрова – потрох лебяжий, с шафраном. А гуся дикого подают так же, как и лебедя; гусь откормленный подается с Покрова, журавли со взваром с шафранным подаются с Покрова, цапля со взваром с шафранным подается с Покрова, утка верченая с простым взваром подается с Покрова, [...] требуха свиная верченая под взваром простым подается с Покрова, почки заячьи с простым взваром всегда подаются. Ушное, да зайцы росолные подаются всегда, куры под рисом с шафраном, зайцы в лапше, зайцы в репе, куры в лапше, осердье, уха мясная, а делается из грудинки говяжьей или лосиной, потрох гусиный, калья куриная, или тетеревиная или утиная, пироги сахарные делаются с рисом, подовый пирог блинчатый мясной, пироги большие кислые с сыром жарят в масле, большой пирог подовый блинчатый с сыром, оладьи большие подаются с медом, большой каравай блинчатый, пироги пресные с сыром, жаренные в масле. А пироги и караваи подаются между ухами, потом вяленая говядина с чесноком, куры вяленые, свинина,

после всего олады сахарные».

«Книга на весь год, какие на стол яства подавать»

А знаете ли вы, милые люди, что рассол – одно из главных действующих лиц на русской кухне? Бесконечные зайцы, щуки и стерляди в рассоле, даже «петухи рассольные с инбирем», упомянутые в древних росписях блюд, тому подтверждение.

Все эти блюда назывались рассольными, в старом написании – *росольными*. И речь здесь шла не только о том рассоле, в котором рыба или мясо заготавливались. Рассол в русской кухонной терминологии еще и синоним подливки, соуса. В том числе и постного.

Это очень важный момент. Нельзя ни в коем случае при попытке восстановления блюд старой русской кухни, при ее изучении ставить знак равенства между рассолом в нынешнем понимании и «росолом» в понимании русского повара XVI–XVIII веков.

Хотя связь между двумя этими поварскими обозначениями есть прямая, русские подливы редко обходились без добавления огуречного или иного рассола. Ароматный, пряный, с естественной кислотой, овощной рассол придает блюду «тот самый» русский вкус.

Уксус, винный или солодовый, тоже был в почете у русских людей. О том, что без него не обходилось русское застолье, писали многие иностранные путешественники. Но главным подкислителем блюд был именно рассол из-под соле-

ний.

Вот такой примечательный факт: в Оружейной палате есть несколько столовых серебряных сосудов XVII–XVIII веков, подаренных русским монархам от немецкого и английского дворов.

Во всех древних описях называются такие сосуды «раз-солъниками» или «россолъниками». Очень часто в разных путеводителях и художественных альбомах дается такое бесхитростное объяснение их назначения: мол, подавались в них на царский стол соленья. Под соленьями, видимо,разумеются огурцы и капуста.

На самом-то деле в этих сосудах, глубоких чашах, подавались те самые рассолы – подливки или рассольные блюда – готовое мясо или рыба в этакой подливке. В нашей кухне с незапамятных времен существовала традиция приготовления к основному блюду особых жидких дополнений – подливок, взваров, рассолов, так называемого сулоя. Готовились они как отдельно от этого основного блюда, так и вместе с ним.

В этой связи мне бы очень хотелось развеять еще один неведь откуда взявшийся миф, весьма распространенный в среде современных русских кулинаров. Миф о том, что соус подается отдельно, а подливка – это то, в чем мясо, рыба или овощи тушатся и подаются.

Давайте же поговорим о разнице между подливкой и соусом. Соус – слово французское, появилось в России в XVIII

веке. Это понятно. Менее известно то, что вплоть до самого конца XIX века соусом в России называлось и само блюдо, под этим соусом подаваемое. В «Новейшей и полной поваренной книге» Яценкова, вышедшей в 1790 году, три десятка таких «соусов». Среди них: «соус из ягненка», «соус из щуки» и т. д.

«Сели за стол, и начали обносить кушанья и напитки.

Подали рыбу в полтора аршина и спрыснули ее мадерой.

Подали соус – и запили его сотерничком, подали жаркое – и начались тосты».

Владимир Соллогуб. «Собачка»

«...о том соусе, который есть лебединая песнь старинного повара, – о том соусе, который подавался обхваченный весь винным пламенем, что очень забавляло и вместе пугало дам».

Н.В. Гоголь. «Повесть о том, как поссорился Иван Иванович с Иваном Никифоровичем»

Ближе к началу века двадцатого слово «соус» обрело в России тот смысл, который и мы нынче в него вкладываем. Остался, правда, как исключение «майонез». Этим словом вплоть до 60-х годов прошлого века в ресторанной практике называли рыбное блюдо под соусом майонез.

Итак, соус в русской кулинарной терминологии – это либо калька с французского, либо самостоятельное блюдо под соусом. А что такое подливка, она же подлива?

Вот у Даля соус – это как раз и есть подлива. Ну, теперь вроде бы понятно. Простонародное – подлива, офранцузенно-аристократическое – соус. Да? Как бы не так.

Вот вам свидетельства от самых-самых аристократов, аристократичнее не бывает. Княгиня Зинаида Волконская в своих мемуарах пишет о другой княгине, Трубецкой. В нерчинской каторге та была вынуждена сама готовить: *«Как сейчас вижу перед собой Каташу с поваренной книгой в руках, готовящую для них кушанья и подливы»*.

Кушанья и подливы, понятно? Другая особа княжеского рода – Одоевский Владимир Феодорович – тоже пишет именно про подливу: *«...прислал ему с барского двора гуся с подливой да штоф домашней желудочной настойки»*.

Так вот подлива была и остается подливой. Или подливкой, если вам так угодно. Это некая жидкая добавка к мясному или рыбному блюду. Слово русское, и традиция приготовления подлив к кушаньям тоже несомненно русская.

Разумеется, подобная традиция спокон веков существовала в иных кухнях, прежде всего – во французской. Откуда на волне общего чужебесия начала-середины XVIII века на русские кухни пришло французское слово «соус». Которое на протяжении почти полутора столетий чаще всего у нас обозначало блюдо под соусом, приготовленное «на французский манер». Ибо русского слова «подлива» до поры до времени нам вполне хватало. Подозреваю, что свою роль в возвращении «соусу» изначального европейского значения сыг-

рала книга Молоховец. Уже в первом издании у нее все соусы готовятся к блюдам отдельно.

А теперь я приведу еще одну литературную цитату, которая поставит все точки над «е».

Это Николай Алексеевич Некрасов, пьеса «Осенняя скука». Читаем внимательно:

Максим (с беспокойством). Всё-с.

Ласуков. Всё? Ты что сегодня готовил?

Максим. Суп, холодное... (Запинается.)

Ласуков. Ну?

*Максим (быстро и глухо). Соус... (Явственнее.)
жаркое, пирожное...*

Ласуков. Стой, стой... зачастил!.. Соус?..

Максим. Соус.

Ласуков. С чем? Говори!

Максим. С красной подливкой... жаркое-с...

Ласуков. Да нет, ты постой! С чем соус?

Максим. С красной подливкой.

Ласуков. А еще с чем?.. Ни с чем больше?.. А?

Максим (с радостью). Ни с чем, сударь, ни с чем!

Ласуков. А грибов в соусе не было?

Подливка. Красная. Составная часть соуса. Все понятно? Подлива – старый русский термин, соус – заимствованное слово, в разные времена имеющее в России разное значение. У Некрасова здесь соус – полноценное горячее блюдо, некая мясная составляющая в красной подливке. Таким образом, все эти рассуждения о разнице между подливкой и соусом,

о неких разных технологиях и отдельной подаче – чистая софистика. И к кулинарии они отношения не имеют.

Никакого принципиального отличия между технологией приготовления европейских соусов и приготовлением русских подлив не было. Да и непонятно, почему оно должно было быть, это принципиальное отличие. Продукты под рукой у русской хозяйки все те же, что и во франциях с германиями – молоко, яйца, мука. Впрочем, есть еще и огуречный рассол, о чем я уже говорил.

Вот простейшая рекомендация из «Домостроя», не от повара-профессионала, а от священника Сильвестра: *«...не-
чень иссекиши с луком перепонкою обертев изжарить на ско-
вороде легкое молочком с мукою съ яички приболтав на-
льет»*.

Вот это *«молочком с мукою съ яички приболтав нальет»* ничем в принципе своем от европейских соусов не отличается.

А теперь поговорим о тех рассольных блюдах, которые принято относить к похлебкам.

Калья

«Кальей называют русские люди постный суп, или, лучшее сказать, уху, делаемую из паюсной или так называемой мешочной икры с солеными огурцами.

...Известно, что у русских людей есть обыкновение

готовить калью один раз в год, а именно на Лазарево Воскресение, то есть в одну из суббот, накануне Вербного Воскресения».

Журнал «Москвитянин», 1854 год, том II

«А калья, необыкновенная калья, с кусочками голубой икры, с маринованными огурчиками».

Иван Шмелев. «Лето Господне»

Самый простой рецепт калы описан в книге П. Ф. Симоненко «Образцовая кухня» – популярном издании второй половины XIX века: там это паюсная икра, растертая и смешанная с огурцами и луком, а затем залитая рассолом в смеси с квасом и сваренная.

Для экономных хозяек Симоненко сделал исключение, допустив им взять вместо икры селедку. Впрочем, другие достоверные источники дают нам все основания предполагать, что древнее русское блюдо калья выглядела вовсе не так однообразно.

...

Со старыми названиями блюд очень часто так бывает. Люди интересуются рецептурой, пытаются их воспроизвести, публикуют рецепты, хорошие повара готовят эти блюда на ресторанной кухне.

А произносят названия этих позабытых блюд неправильно.

Например, вот так: кАлья и тЕльное.

А на самом деле – калЬя и тельнОе.

Чтобы лучше правильное ударение запоминалось, вот вам рифмованная поговорочка: «Где калья, там и я!»

А вот из поэмы «*Антон Иванович Пошехнин*» А. Ушакова, напечатанной в 1855 году:

*И кулебяка, как живая,
Визига, рыбы потроха,
Так в ней и дышат... Заливное
И разцвеченный галантир!
Под красным соусом тельное!*

ТельнОе, как и заливнОе – с ударением на «О» и только так!

14 октября

Покров. Свадебный стол

С Покрова начиналось время свадеб. Урожай убран, невесты присмотрены, пора и сватов засылать. Свадебный стол – особая история. Описание русского свадебного чина есть все в том же «Домострое». Да и в более ранних документах, например – в рассказе о венчании Василия III 1526 года. Именно там упоминается свадебная перепеча: *«Дружка Государев, благословясь, изрезал перепечу и сыры для всего поезда»*. Там же есть вот такое перечисление подаваемого на княжеский стол с Хлебного Дворца: «хлебец крупичатый, перепеча крупичатая, колач крупичатый».

В «Изыскании о старинных свадебных обрядах у русских» 1834 года про перепечу написано уже более подробно, именно как о свадебном ритуальном блюде: «Перепеча есть сдобное хлебное особой формы с гранью, похожею на ананасную».

Эта ананасная грань перепечи упоминается в источниках XIX века неоднократно. Как и то, что перепеча – неременная принадлежность русского свадебного ритуала.

Да еще в книге «Сказания русского народа, собранные И. П. Сахаровым» упоминается такой обряд: *«В Галиче хождение народа происходит ночью, до самого рассвета. Выюнишники распевают под окнами: „Юница, молодица! Поддай яйцо*

в перепечу“». Стало быть – яйцо в перепече присутствовало. А что еще? Увы, рецепт праздничной перепечи не сохранился. Но главное мы знаем. Древняя русская перепеча – сдобное хлебенное.

Сейчас перепечи пекут только в некоторых областях, да и вид они имеют совсем иной. В Удмуртии, к примеру, перепечи больше похожи на традиционную северорусскую выпечку – калитки, поливохи, налитушки, шаньги. То, что на пространстве от Онежского озера до Урала называется поливой или наливай, в них тоже присутствует. Это такая специальная густая обмазка из сметаны, масла, яйца.

Нынешние перепечи – из ржаного или пшеничного теста. Они круглой формы, с обязательным красивым защипом по всему периметру. Тесто замешивается на масле и сметане, оно пресное, бездрожжевое. Начинка чаще всего картофельная или мясная. Ну и налива сверху, без этого никуда. Налива из сметаны с яйцом.

Перепечи с картофельной начинкой

Ингредиенты

Тесто:

4 стакана муки

1 яйцо

4 ст. л. топленого масла

1 стакан молока

1 ст. л. сахара
соль на кончике ножа

Начинка:

500 г мятого отварного картофеля
3 сырых яйца
1 стакан сливок 15–25%
соль, черный перец

Приготовление

Тесто хорошенько вымесить, раскатать колбаской, разделить ее на шарики с крупный грецкий орех, раскатать тонкими сочня. Затем вылепить из каждого сочня корзиночку с бортиками не выше 1 см. Все ингредиенты начинки смешать тщательно. Начинка должна быть немного жидковатой и очень нежной. Получившиеся корзиночки заполняют начинкой и выпекают при температуре 200–220 градусов в течение 20–25 минут. Готовые перепечи смазывают сливочным маслом.

10 ноября

Параскева Пятница

Кисель с маслом для тещи с тестем

Еще одна традиция, связанная с близкой родней. Почему-то именно на Параскеву принято было звать тещу и тестя на кисель с маслом. Такой кисель может быть и гороховым, постным – с маслом льняным или конопляным. Но его мы в пост и приготовим и в других главах про него поговорим. А на Параскеву у нас кисель молочный, с топленым маслом. Кстати, когда-то молочным киселем мороз пытались уговорить, задобрить.

Вот как описывает заговор такого рода в сборнике «Русская народная поэзия» 1861 года знаменитый исследователь Ф. И. Буслаев: *«Старший в семье, поставив на растворенное окно ячный кисель на молоке, громко кликал: „Эй, мороз! Иди к нам киселя есть, не трогай наших жита-пшеницы!“ Потом выливал ложку киселя за окно, как бы в прокорм морозу. Повторив это заклятие трижды, ставил кисель на стол для еды».*

Ячный кисель – кисель из ячневой, ячменной муки. Он упомянут еще в «Повести временных лет» Нестора Летопис-

ца. В «Лаврентьевской летописи» конца X века есть и вовсе довольно подробный рецепт такого киселя, с приготовлением цежи. Цеж или цежа – процеженный раствор муки или размолотого зерна, толокна.

Молочный кисель

Ингредиенты

1 литр молока

1/3 стакана меда

1/2 стакана ячменной муки

Приготовление

В кастрюлю влить молоко, вскипятить и прибавить мед. Муку всыпать в кипящее молоко и, все время помешивая, кипятить кисель в течение 1–2 минут на очень слабом огне. Охладить до температуры чуть повыше комнатной. Выложить в чашки или миски, полить растопленным сливочным маслом.

Калитки

Замечательные они, калитки. Или, как говорят на Вологодчине, – рогульки. Южнее Ленинградской и Новгородской областей ничего подобного не видывали, а уж от северной

Печоры до Тихвина с калитками давно и хорошо знакомы.

Само слово «калитка» произошло от старинного русского «калита» – кожаный кошелек. Именно так, как все помнят, звали и князя Ивана Калиту. В самом деле, калитку с начинкой можно сравнить и с кошельком. Такая вот ее форма, кстати, типична лишь для архангельских, прионежских, северо-карельских калиток, в Южной Карелии и на севере Ленинградской области они чаще всего четырехугольные. Дело, впрочем, не в форме. Калитка имеет несколько особенностей, которые отличают ее от любого иного вида традиционной выпечки.

Тесто для калитки – ржаное пресное, на кисломолочных продуктах. Это может быть простокваша, сыворотка из-под нее или сметанка, разбавленная молоком.

Начинка самая разнообразная. Самая исконно-посконная – каша. Перловая, пшенная, овсяная. На молоке, сыворотке или воде. Не менее аутентичная – репяная и брюквенная. Творожная считалась начинкой для детских калиток. Из более поздних – картофельная. Ныне чаще всего калитки готовят именно с картошкой.

Вот как я их готовлю: ржаное тесто замешиваю на сметане, разбавленной молоком. Полчаса оно у меня отлеживается в холодильнике, затем делю на ровненькие шарики размером с абрикос.

Раскатываю самым тонким образом. Получается то, что издавна называют сканцами. В некоторых районах сканцы

для калиток называют корками, а их раскатывание – сукани-
ем.

Такие сканцы, кстати, вполне самостоятельное блюдо. Их выпекают и едят со сметаной, маслом или медом. И даже стряпают из них сканые пироги с прослойкой, которые хоть и похожи на блинные, а все же сканые. Но мы с вами готовим калитки. Для них сканцы намазываем начинкой, защипываем края, обмазываем сметаной и ставим в духовку.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.