



ВИЛЬЯМ ПОХЛЕБКИН

КУХНИ
СЛАВЯНСКИХ
НАРОДОВ

Кулинария. Похлебкин

Вильям Похлёбкин
Кухни славянских народов

«ЭКСМО»

УДК 641/642
ББК 36.997

Похлёбкин В. В.

Кухни славянских народов / В. В. Похлёбкин — «Эксмо»,
— (Кулинария. Похлебкин)

ISBN 978-5-04-186398-2

«Кухни славянских народов» В.В. Похлебкина - это настоящий справочник рецептов русской, украинской и белорусской кухонь. Все, что пожелаете, и все, что приходит на ум из вашей генетической памяти: от пирогов и каш до вареников и галушек, бесконечных видов блинов, похлебок, припеков, уроков - более 400 рецептов вкусных, доступных, народных блюд. В книге нет иллюстраций, но они и не нужны за неизменной доступностью, подробностью и уникальной точностью рецептов. Готовьте с вдохновением и желанием - результат будет в любви и обожании вас близкими. В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-186398-2

© Похлёбкин В. В.
© Эксмо

Содержание

Глава 1	6
Введение	6
Древнерусская кухня	7
Кухня петровско-екатерининской эпохи	12
Петербургская кухня	13
Общерусская национальная кухня	15
Конец ознакомительного фрагмента.	18

Вильям Похлебкин

Кухни славянских народов

Рисунок узора ткани на обложке взят с сайта www.moiniti.ru



© Велдре Г., Похлебкин А.В., 2011

© Похлебкин В.В., 2011

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2016

Глава 1

Кухни славянских народов

Введение

РУССКИЙ СТОЛ ШИРОКО ИЗВЕСТЕН ЗА РУБЕЖОМ ГЛАВНЫМ ОБРАЗОМ СВОИМИ ДЕЛИКАТЕСАМИ: КОПЧЕНОЙ СПИНОЙ ОСЕТРА (БАЛЫКОМ), СЕВРЮЖИНОЙ С ХРЕНОМ, МАЛОСОЛЬНОЙ ЛОСОСИНОЙ (СЕМГОЙ), КРАСНОЙ, ЧЕРНОЙ И РОЗОВОЙ (СИГОВОЙ) ИКРОЙ, МАРИНОВАННЫМИ И СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ (РЫЖИКАМИ И БЕЛЫМИ), – СОСТАВЛЯЮЩИМИ НЕ ТОЛЬКО ПРЕКРАСНЫЙ НАТЮРМОРТ ВМЕСТЕ С КРИСТАЛЬНО ПРОЗРАЧНОЙ МОСКОВСКОЙ ВОДКОЙ, НО И ТОНКО ГАРМОНИРУЮЩИМИ С НЕЙ ВО ВКУСОВОМ ОТНОШЕНИИ.

Однако эти отдельные готовые продукты, к тому же праздничные, несмотря на свою изысканность, не могут дать полного представления о русской кухне, о своеобразии вкуса ее основных горячих блюд, о составе русского национального стола в целом.

Русская кухня в том виде, в каком она дошла до наших дней, сложилась окончательно немногим более ста лет тому назад, во второй половине XIX в., когда была проведена ее неофициальная кодификация: именно в период с 40-х до 80-х годов XIX в. появилось большое количество поваренных книг, составленных людьми разных сословий (от аристократов до крестьян) и из разных районов страны. Это позволило не только впервые увидеть в наиболее полном виде весь национальный репертуар русских блюд, но и начать его критическую чистку от разных инородных заимствований и наслоений.

Русская кухня прошла длительный, тысячелетний путь развития и пережила несколько этапов. Каждый из них оставил неизгладимый след (если говорить о том, что мы понимаем под классической русской кухней), причем довольно сильно отличался от других составом меню, композицией блюд и технологией их приготовления, т. е. представлял своего рода отдельную кухню.

Таких этапов насчитывается шесть: древнерусская кухня (IX–XVI вв.); кухня Московского государства (XVII в.); кухня петровско-екатерининской эпохи (XVIII в.); петербургская кухня (конец XVIII в. – 60-е годы XIX в.); общерусская национальная кухня (60-е годы XIX в. – начало XX в.); советская кухня (с 1917 г. до недавнего времени).

Древнерусская кухня

Насчитывающая 500 лет развития, древнерусская кухня характеризуется чрезвычайным постоянством состава блюд и их вкусовой гаммы на основе строгих (схоластических) канонов приготовления. Кухня этого периода была зафиксирована в первой половине XVI в., в момент ее кульминационного развития, в письменном памятнике 1547 г. («Домострой») советником царя Ивана IV Грозного Сильвестром, составившим список современных ему блюд, кулинарных изделий и напитков. Сохранившиеся с конца XVI в. трапезные книги крупнейших русских монастырей дополняют наши сведения о репертуаре древнерусской кухни.

Основу ее составляли хлебные, мучные изделия и зерновые блюда. Уже в IX в. появляется тот кислый ржаной черный хлеб на квасно-тестяной закваске, который становится национальным русским хлебом и любовь к которому подавляющего большинства народа оказывает решающее воздействие на позицию русской церковной иерархии в спорах о евхаристии на Вселенских соборах в середине XI в. (где русские епископы отвергли опресноки!) и на последующую хозяйственно-политическую ориентацию Руси на Византию, а не на латинский Запад.

Все древнейшие мучные изделия создавались исключительно на основе кислого ржаного теста, под воздействием грибковых культур. Так были созданы мучные кисели – ржаной, овсяный, гороховый, а также блины и ржаные пироги. Русские методы закваски, применение теста из привозной (а затем и местной) пшеничной муки и ее сочетание с ржаной дали позднее, в XIV–XV вв., новые разновидности русских национальных хлебных изделий: оладьи, шаньги, пышки (жаренные на масле), баранки, бублики (из заварного теста), а также калачи – основной национальный русский белый печеный хлеб.

Особое развитие получили пироги, т. е. изделия в тестяной оболочке, с самой разнообразной начинкой – из рыбы, мяса, домашней птицы и дичи, грибов, творога, овощей, ягод, фруктов, из различного зерна в сочетании с рыбой, мясом и грибами. Само по себе зерно послужило основой для создания блюд из него – каш. Каши – полбяная, гречневая, ржаная, так называемая «зеленая» (из молодой, недозрелой ржи), ячменная (ячневая) – делались в трех видах в зависимости от соотношения зерна и воды: крутые, размазни и кашицы (полужидкие). Приготавливались они с добавками тех же разнообразных продуктов, какие использовались в начинки для пирогов. В X–XIV вв. каши приобрели значение массового ритуального блюда, которым начиналось и завершалось любое крупное мероприятие, отмеченное участием значительных масс народа, будь то княжеская свадьба, начало или завершение строительства церкви, крепости или иное общественно значимое событие.

Привычка сочетать преимущественно мучную основу с мясными, рыбными и растительными продуктами в едином кулинарном изделии или блюде была причиной того, что в конце периода древнерусской кухни (в XVI – начале XVII в.) в нее органично вошли такие «восточные» блюда, как лапша (молочная, мясная, куриная, грибная) и пельмени, заимствованные соответственно у татар (тюрков) и пермяков (камских угро-финнов), но ставшие русскими блюдами как в глазах иностранцев, так и самого русского народа и даже давшие чисто русскую разновидность – кундюмы (жаренные пельмени с грибами).

В средневековый период сложилось также большинство русских национальных напитков: мед ставленный (около 880–890 гг.), приготавливавшийся по методу близкому к производству виноградных вин и дававший продукт, близкий к коньяку (выдержка от 5 до 35 лет); березовица пьяная (921 г.) – продукт брожения березового сока; мед хмельной (920–930 гг.) – с добавлением к меду хмеля, помимо ягодных соков; мед вареный – продукт, близкий по технологии к пиву (996 г.); квас, сикера (XI в.); пиво (около 1284 г.).

В 40-70-х годах XV в. (не ранее 1448 г. и не позднее 1474 г.) в России появляется русская водка. Рано выразившиеся национальные технологические отличия ее изготовления ска-

зались на более высоком качестве русской водки по сравнению с возникшей позднее горилкой – польской и черкасской (украинской) водкой. Русская (московская) водка производилась из ржаного зерна путем «сидения», а не дистилляции, т. е. посредством беструбного медленного выпаривания и конденсации в пределах одной и той же посуды.

Однако распространение водки начинается лишь с конца XV – начала XVI в., когда она становится предметом государственной монополии; из России водка в начале XVI в. (1505 г.) распространяется в Швецию. В 1533 г. в Москве, на Балчуге напротив Кремля, открывается первый общественный «ресторан» – царев кабак. В конце XV в. (в 70-80-х годах) появляются первые профессиональные повара – не только у царя, но и у князей и бояр. Отдельно от поваров утверждается профессия хлебников, причем трех разрядов: греки – для вытяжного и пресного теста, русские – для ржаного и кислого, татары – для пшеничного сдобного.

Уже в раннем Средневековье сложилось четкое, или, вернее, резкое, разделение русского стола на постный (растительно-рыбно-грибной) и скоромный (молочно-яично-мясной), что оказало огромное влияние на все дальнейшее развитие русской кухни вплоть до конца XIX в. Это влияние не во всем было положительным и плодотворным. Проведение резкой грани между скоромным и постным столом, отгораживание их друг от друга «китайской стеной», изолирование одних продуктов от других, строгое недопущение их смешения или комбинации – все это лишь частично привело к созданию некоторых оригинальных блюд, но в целом не могло не вызвать известного однообразия меню.

Больше всего от этой искусственной изоляции повезло постному столу. Тот факт, что большинство дней в году – от 192 до 216 в разные годы – считались постными, а посты соблюдались весьма строго, способствовал естественному расширению постного стола. Отсюда обилие в русской кухне грибных и рыбных блюд, всевозможное использование различного растительного сырья – зерна, овощей, лесных ягод и трав (крапивы, сныти, лебеды и др.).

На первых порах попытки разнообразить постный стол выражались в том, что каждый вид овощей, грибов или рыбы приготавливался отдельно, самостоятельно. Капусту, репу, редьку, горох, огурцы – овощи, известные с IX в., – если не ели сырыми, то солили, парили, варили или пекли, причем отдельно одно от другого. Поэтому такие блюда, как салаты, никогда не были свойственны русской кухне, они появились в России уже в XIX в. как одно из заимствований с Запада. Но и тогда они первоначально делались преимущественно с одним овощем, отчего и назывались «салат огуречный», «салат свекольный», «салат картофельный» и т. п. Еще большему разделению подвергались грибные и рыбные блюда. Каждые грибы – грузди, рыжики, опята, белые, сморчки, маслята, сыроежки, шампиньоны и т. д. – солили или варили совершенно отдельно от других, что, кстати, практикуется и поныне. Точно так же обстояло дело и с рыбой, употреблявшейся только в отварном, вяленом, соленом, запеченном и лишь позже, в XIX в., в жареном виде. Каждое рыбное блюдо готовилось особым для той или иной рыбы способом. Поэтому и уха делалась из каждой рыбы отдельно и называлась соответственно – окуневой, ершовой, налимьей (мневой), стерляжьей и т. п., а не просто рыбным супом, как у других народов.

Таким образом, количество блюд в XV в. по названиям было огромно, но по содержанию они немногим отличались одно от другого. Вкусовое разнообразие однородных блюд достигалось, с одной стороны, различием в тепловой обработке, с другой – применением различных масел, преимущественно растительных (конопляного, орехового, макового, деревянного, т. е. оливкового, и значительно позднее – подсолнечного), а также употреблением пряностей. Из последних чаще всего применялись лук и чеснок, причем в весьма больших количествах, петрушка, анис, кориандр, лавровый лист, черный перец и гвоздика, появившиеся на Руси уже в X–XI вв., а позднее, в XV – начале XVI в., этот набор был дополнен имбирем, корицей, кардамоном, аиром и шафраном.

Наконец, в средневековый период развития русской кухни выявляется и склонность к употреблению жидких горячих блюд, получивших общее название «хлёбова». Самое большое распространение получают такие виды хлёбова, как щи, основанные на растительном сырье, а также различные виды мучных супов.

Что касается молока и мяса, то эти продукты до XVII в. употреблялись сравнительно редко, причем обработка их не отличалась сложностью. Мясо (как правило, говядину и гораздо реже – свинину и баранину) варили в щах или кашах и до XVI в. почти не жарили. На употребление многих видов мяса был наложен строжайший запрет – особенно на зайчатину и телятину. Остается историческим фактом, что в 1606 г. боярам удалось натравить на Лжедмитрия I толпу, побудив ее ворваться в Кремль, только сообщением, что царь не настоящий, ибо ест телятину. Это был самый убедительный аргумент. Молоко пили сырое, томленое или скисшее; из кислого молока получали творог и сметану, а производство сливок и масла оставалось почти неизвестным вплоть до XIX в.

Мед и ягоды в древнерусской кухне были не только сладостями сами по себе, но и основой, на которой создавались сиропы и варенья. А будучи смешаны с мукой и маслом, с мукой и яйцами, мед и ягоды стали основой русского национального сладкого изделия – пряников. Поэтому пряники были вплоть до XIV в. только медовыми или медово-ягодными, чаще всего медово-малинными или медово-земляничными. В XIV–XV вв. возникает и другое русское национальное сладкое изделие – левишники, приготовляемые из тщательно протертых ягод брусники, черники, вишни или земляники, высушенных тонким слоем на солнце. К национальному русскому лакомству вплоть до XX в. относились и орехи, вначале лесные и грецкие (волошские), а позднее, с XVII в., кедровые и семечки (подсолнечные).

Кухня московского государства, или старомосковская кухня. Древнерусской кухне, как и всему патриархальному быту Руси, был нанесен удар в начале XVII в. – польско-шведской интервенцией и крестьянской войной, приведшими к хозяйственному упадку в течение почти четверти века и к резкому изменению социальных условий в России. Именно этот период и служит демаркационной линией между древнерусской кухней и кухней Московского государства XVII в., или так называемой старомосковской кухней.

Основное ее отличие от древнерусской состояло в том, что наступило резкое размежевание русского общенационального стола по сословному признаку. Раньше стол знати отличался от стола простолюдина лишь количеством блюд, ибо натуральное хозяйство обуславливало качественное равенство пищевого сырья, производимого крестьянами, для всех сословий. За границей для двора закупались лишь вина – французские и греческие (мальвазия, бургундские, романа) – и фрукты, в основном сушеные и вяленые, – фиги (инжир), финики, лимоны. Но с развитием интенсивной внешней торговли, введением монополии на ряд товаров (водка, икра, красная рыба, рыбий клей, мед, соль, конопля) и заменой натурального обмена денежным началось разграничение в ассортименте между теми пищевыми продуктами, которые поступали на стол знати, и теми, что имелись в наличии у крестьянина.

Эти же причины оказали сильное воздействие и на складывание с XVII в. русских региональных кухонь (донской, уральской, сибирской, поморской), поскольку они стали отличаться от московской официальной кухни ассортиментом продуктов и блюд.

Наконец, своеобразие этого периода в развитии русской кухни заключалось и в том, что стол московского царя и знати, хотя и оставался сословно закрытым, оказывал влияние на всю московскую кухню в целом. Дело в том, что в Москве все пищевые товары, как бы они ни были редки и экзотичны, продавались на свободном рынке, следовательно, могли быть приобретены любым лицом (так, китайский чай впервые появился при дворе в 1638 г., а в свободной продаже – уже в 1674 г.). Кроме того, колоссальный штат прислуги, обслуживавшей царский двор и многочисленные семейства знати, насчитывавший лишь в черте города десятки тысяч

человек, содействовал тому, что новые застольные обычаи, новые блюда, их новая композиция и рецептура постепенно распространялись среди московского люда. Вот почему термин «московская кухня» хотя и означает прежде всего кухню знати XVII в., имеет и более широкое толкование. Речь идет о кулинарных принципах, ставших господствующими в XVII в. в столице и ее окружении. Не случайно «московская кухня» дожила в Москве, а особенно в Замоскворечье – этом оазисе древней Москвы и районе купечества, – вплоть до начала XX в., независимо от того, что господствующее кулинарное направление в стране сменилось за это время трижды.

В то время как народная кухня начиная с XVII в. все более упрощается и обедняется, кухня дворянства и особенно знати (боярства) становится все более сложной и рафинированной. Она не только собирает, объединяет и обобщает опыт предшествовавших столетий, но и создает на его основе новые, более сложные варианты старых блюд, а также впервые заимствует и открыто вводит в русскую кухню ряд иностранных блюд и кулинарных приемов – преимущественно восточного и балканского происхождения. Заметно обогащается в это время скромный праздничный стол. По-прежнему используются принятые в народе солонина и вареное мясо, но преимущественное место на столе знати начинают занимать «верченое» (т. е. приготовленное на вертелах) и жареное мясо, домашняя птица и дичь. При этом способы обработки мяса все более разнятся в зависимости от его вида. Так, говядина идет главным образом для приготовления солонины и для отваривания; из свинины делают ветчину, буженину для длительного хранения, употребляют ее также в обжаренном и тушеном виде, причем в России ценится только мясная, нежирная (постная) свинина; баранину, домашнюю птицу и дичь используют в основном для жаркого и только отчасти для тушения.

В XVII в. окончательно складываются все основные типы русских супов, причем появляются неизвестные для средневековой Руси солено-пряно-кислые супы – калы, похмелки, солянки, рассольники, – обязательно содержащие квашенья, лимон и маслины. Появление этих супов вызвано чрезвычайным распространением пьянства, потребностью в опохмеляющих средствах.

Обогащается и уже хорошо развитый к этому времени постный стол знати. Почетное место на нем занимают астраханский балык, черная уральская икра в двух ее разновидностях (паюсная и зернистая), соленая и заливная красная рыба, Кольская семга, сибирская нельма и белорыбца, закавказская шема, байкальский омуль.

На кулинарные нравы XVII в. сильное влияние оказывает восточная и в первую очередь татарская кухня, что связано с включением в состав Русского государства во второй половине XVI в. Казанского и Астраханского ханств, Башкирии и Сибири. Именно в этот период в общерусскую кухню попадают и делаются непременно, «своими», такие продукты, как изюм (виноград), урюк, смоква (инжир), дыня, арбуз, гранат, заморские лимоны и чай, употребление которых за русским столом становится традиционным. Тем самым существенно пополняется и сладкий стол, в его ассортименте – разнообразные коврижки, сладкие пироги, цукаты, яблочная пастила в двух видах (коломенская и белевская), многочисленные варенья, причем не только из ягод, но и из некоторых овощей (морковь с медом и имбирем, редька в патоке). В XVII в. в Россию стали завозить тростниковый сахар, из которого вместе с пряностями варили леденцы. Но все эти сладкие блюда можно было встретить в основном на столе знати.

Для боярской кухни того времени примечательным становится чрезвычайное обилие блюд – до 50 в один обед, а за царским столом их число возрастает до 150–200. Стремление придать столу помпезный вид проявляется в резком увеличении самих размеров блюд. Выбираются самые крупные лебеди, гуси, индейки, самые большие осетры или белуги. Порой они так велики, что их едва могут поднять три-четыре человека. Не знает границ украшательство блюд: из пищевых продуктов сооружаются дворцы, фантастические животные гигантских размеров. Тяга к нарочитой пышности сказалась и на продолжительности придворных обедов: 6–8 часов подряд – с двух часов дня до десяти вечера. Они включали в себя почти десяток пере-

мен, каждая из которых состояла из полутора-двух десятков однотипных блюд, например из десятка сортов жареной дичи или соленой рыбы, из двух десятков видов блинов или пирогов.

Таким образом, в XVII в. русская кухня была уже чрезвычайно разнообразна по ассортименту блюд, но поварское искусство, искусство комбинирования продуктов и формирования вкуса блюд оставалось еще на весьма невысоком уровне.

Основной причиной невкусности многих блюд была неряшливость в приготовлении и полное незнание с технологией жареных блюд, заимствованных с Востока. Их готовили не в казанках, а на сковородках и на таких маслах, которые из-за неумелого применения, а еще более из-за плохого хранения быстро прогоркали и сообщали всему блюду неприятный запах и вкус. Вот почему русские и в XVII в. продолжали предпочитать вареные, квашеные и соленые блюда, приготовление которых никоим образом не связано с использованием масел. Что же касается комбинирования продуктов, то запрет, установленный на этот счет в древнерусской кухне, продолжал строго соблюдаться и в XVII в. Столь же недопустимым было и измельчение, перемалывание, дробление продуктов. Особенно это относилось к мясному столу. Отрицательное отношение к измельченной пище объяснялось сильными опасениями, что к дробленой массе всегда возможен подмес недоброкачественных продуктов. Вот почему принципам русской кухни оказались чужды не только котлеты, паштеты и иные основанные на фаршах блюда, но и всевозможные запеканки и пудинги, т. е. любые конгломераты продуктов. Старинной русской кухне свойственно было противоположное стремление – к приготовлению блюда из целого, неделимого крупного куска, а в идеале – из целого животного или растения. Эти кулинарные идеалы были сохранены вплоть до XVIII в. в неприкосновенности. Казалось бы, исключением были начинки – в пирогах, в целых животных и птице и в их частях – сычуге, сальнике. Однако в большинстве случаев это были начинки, как бы приготовленные самой природой, – зерно (каши), ягоды, грибы (отбирали мелкие и не разрезали). Рыбу в качестве начинки клали всегда целой – только пластовали, но ни в коем случае не измельчали. Значительно позднее – в конце XVIII в. и особенно в XIX в. – уже под влиянием западноевропейской кухни некоторые начинки стали измельчать специально.

Кухня петровско-екатерининской эпохи

Новый этап в развитии русской кухни наступает на рубеже XVII и XVIII вв. и длится до начала XIX в. (1801 г.). Происходит дальнейшее, и на этот раз радикальное, размежевание кухни господствующих классов и национальной кухни простого народа. Если в XVII в. кухня господствующих классов не только сохраняла, но и утрировала национальные особенности и ее отличие от народной кухни выражалось в том, что по качеству, обилию и ассортименту продуктов и блюд она резко превосходила последнюю, то в XVIII в. она все более утрачивает русский национальный характер, открыто, а подчас и демонстративно порывает с русскими кулинарными традициями.

Начиная с петровских времен русская знать, а за нею и все дворянство все более и более заимствуют западноевропейские кулинарные обычаи и нравы. Богатые вельможи, посещавшие Западную Европу, привозят с собой или выписывают иностранных поваров, вначале голландских и немецких, особенно саксонских и австрийских, затем, при Елизавете I, – шведских и французских, а во второй половине XVIII в. и в начале XIX в. – частично английских и преимущественно французских. С середины XVIII в. выписка иностранных поваров стала настолько регулярной, что вскоре они почти полностью вытеснили у высшего дворянства русских кухарок и крепостных поваров. Помимо этого, многие состоятельные вельможи и дворяне к концу XVIII в. начинают выписывать из Парижа кондитерские изделия, которые доставлялись в Петербург и Москву через неделю. Некоторые даже специально ездили в Париж попить и поесть. Эти привычки и это пренебрежение к отечественной кухне переняло в той или иной степени во второй половине XVIII в., в екатерининскую эпоху, и все остальное дворянство. Именно в это время в русское меню проникают блюда из молотого мяса (котлеты, запеканки, паштеты, рулеты), появляются нерусские (шведские, немецкие, французские) супы (молочные, овощные, протертые).

Вполне естественно, что иностранные повара готовили не русские, а свои национальные блюда, и таким путем в русскую кухню были привнесены не только рецептура, но и посуда, технология и комбинации продуктов, характерные для немецкой, голландской, шведской, английской и французской кухонь.

Одним из новых кулинарных обычаев, появившихся в это время в русской кухне господствующих классов, становится употребление закусок как совершенно изолированных от обеда самостоятельных блюд. Пришедшие с Запада и дотоле неизвестные на русском столе немецкие бутерброды, сливочное (чухонское) масло, французские и голландские сыры были объединены со старинными русскими блюдами (холодной солониной, студнем, ветчиной, бужениной, а также с икрой, балыком и другой просольной красной рыбой) в единую подачу или даже особый прием пищи – завтрак. Появились и новые алкогольные напитки – ратифии и ерофеичи. Влияние французской кухни проявлялось и через немецкую. Этому способствовал прежде всего царский двор, вначале в лице Петра I, а затем тех фактически немецких монархов, которые следовали за ним в течение XVIII в., – Екатерины I, Анны I (Курляндской), Анны II (Брауншвейгской), Петра III (Гольштейн-Готторпского), Екатерины II (Ангальт-Цербтской).

Петербургская кухня

К концу XVIII в. в основном завершается процесс односторонней инфильтрации западноевропейских блюд, посуды и технологии (наплитное, а не печное приготовление) и начинается освоение и приспособление этих новшеств к русским условиям. При этом все новое с придворного стола попадает сначала на столичный дворянско-чиновничий стол, затем в провинциальную дворянско-помещичью среду, а оттуда и в другие сословия. Процесс этот особенно заметен в столице империи, в Петербурге, который с последней четверти XVIII в. становится, наконец, законодателем мод и в области кулинарии. С 90-х годов XVIII в. появляются многочисленные поваренные книги, переведенные с немецкого и французского, в которых рецепты русских блюд тонут в массе иностранных.

Только после Отечественной войны 1812 г. в связи с общим подъемом патриотизма в стране и борьбой славянофильских кругов с иностранным влиянием у некоторых представителей дворянства возрождается интерес к национальной русской кухне.

Однако в 1816 г. тульский помещик В. А. Левшин, автор книги «Русская поварня», вынужден был признать, что «сведения о русских блюдах почти совсем истребились» и поэтому «нельзя уже теперь представить полного описания русской поварни, а должно удовольствоваться только тем, что еще можно собрать из оставшегося в памяти, ибо история русской поварни никогда не была предана описанию»¹. В результате собранные В. А. Левшиным по памяти описания блюд русской кухни не только не были точны по своей рецептуре, но и по своему ассортименту далеко не отражали всего действительного богатства русского стола. В таком виде русская кухня не могла соперничать с французской, несмотря на все старания патриотов. Кухня господствующих классов и на протяжении первой половины XIX в. продолжала развиваться изолированно от народной, под сильным влиянием французской кухни. Правда, в этот период сам характер иностранного влияния существенно изменился. В отличие от XVIII в., когда напрямую заимствовались иностранные блюда вроде котлет, сосисок, омлетов, муссов, компотов и т. п. и вытеснялись исконно русские, в первой половине XIX в. происходит иной процесс – обработка русского кулинарного репертуара на французский лад, а во второй половине XIX в. начинается даже восстановление русского меню, однако с внесением французских коррективов.

В России в этот период работает целый ряд блестящих французских поваров, радикально реформировавших русскую кухню господствующих классов. Центром этой реформации был Петербург, и, поскольку отсюда влияние нового кулинарного направления распространялось в течение XIX в. на всю империю, русская кухня этой эпохи получила название петербургской, в отличие от продолжавшей существовать старой московской кухни.

Заметный след в истории создания петербургской русской кухни оставил легендарный французский повар Мари-Антуан Карем. В Россию Карем прибыл по личному приглашению знаменитого полководца князя П. И. Багратиона, потомка грузинских царей, тонкого ценителя кулинарного искусства. Багратион дал возможность Карему детально ознакомиться с русской кухней, собрав для него в качестве ассистентов выдающихся русских крепостных поваров. Карем сумел правильно оценить достоинства русской кухни и наметил путь для освобождения ее от всего наносного и отрицательного. Преемниками Карема в России были Жан и Мишель Жебон (отец и сын), Пети, Тю, Гильта, прожившие в России в общей сложности около полувека и продолжавшие реформу, начатую Каремом. Реформа коснулась прежде всего порядка подачи блюд к столу. Принятая в XVIII в. «французская» подача, когда все блюда выставлялись на стол одновременно, была заменена старинным русским способом подачи – с переменной

¹ Левшин В. А. Русская поварня. Москва, 1816 г., с. 1.

блюды, однако в одну перемену стали подавать одно, а не несколько блюд, как в XVII в. Вместе с тем количество перемен было сильно сокращено и была введена такая последовательность в сервировке обеденного стола, при которой тяжелые блюда чередовались с легкими и возбуждающими аппетит. На стол стали подавать уже не целое животное или птицу, а нарезанное готовое блюдо. При этом украшательство блюд как самоцель потеряло всякий смысл.

«Русские» французы выступали также за замену блюд из толченых и протертых продуктов, занявших большое место в кухне господствующих классов в XVIII в., натуральными, более отвечающими характеру русской национальной кухни. Так появились всевозможные отбивные (бараньи и свиные) из целого куска мяса с косточкой, натуральные бифштексы, клопсы, антрекоты, эскалопы. Одновременно старания французов были направлены на то, чтобы ликвидировать тяжеловесность, неудобоваримость некоторых русских блюд. Из русских щей они исключили делающую их невкусными мучную подболтку, сохранявшуюся лишь в силу традиции, а не здравого смысла, стали широко употреблять в гарнирах картофель, появившийся в России в 70-х годах XVIII в. Для русских пирогов французы предложили использовать вместо ржаного кислого нежное, умеренно дрожжевое слоеное тесто из пшеничной муки. Они же ввели безопарный способ приготовления теста на прессованных дрожжах, благодаря чему кислое тесто, на подготовку которого прежде требовалось 10–12 часов, стало поспевать за 2 часа.

Обратили внимание французские кулинары и на закуски, сделав из них одну из самых специфических особенностей русского стола. Если в XVIII в. преобладала немецкая форма подачи закусок – бутербродами, то теперь французы стали сервировать закуски на специальном столе, красиво оформляя каждый вид на особом блюде. Они настолько расширили ассортимент закусок, включив в их число целый ряд старинных русских мясных, рыбных, грибных и квашеных овощных блюд, что изобилие и разнообразие русского закусочного стола до сих пор вызывают удивление у иностранцев.

Наконец, *французская школа ввела в рецепты блюд комбинирование продуктов (винегреты, салаты, гарниры) и точные дозировки, не принятые ранее в русской кухне, и познакомила русскую кухню с неизвестными ей видами западноевропейской кухонной техники. На смену русской печи и приспособленных к ней горшков и чугунков пришли плита с ее духовкой, кастрюли, сотейники и т. п. Вместо сита и решета стали использовать дуршлаг, шумовки, мясорубки и пр.*

Немаловажным вкладом французских кулинаров в развитие русской кухни было и то, что они подготовили плеяду блестящих русских поваров. Михаил и Герасим Степановы, Г. Добровольский, В. Бестужев, И. М. Радецкий, П. Григорьев, И. Антонов, З. Еремеев, Н. Ходеев, П. Викентьев и другие поддерживали и распространяли лучшие традиции русской кухни на протяжении всего XIX в. Такие выдающиеся практики, как Г. Степанов и И. М. Радецкий, оставили после себя обширные руководства по русской кулинарии.

Общерусская национальная кухня

Параллельно с процессом облагораживания и рафинирования русской кухни господствующими классами, происходившим «сверху» и сосредоточенным в дворянских клубах и ресторанах Петербурга и Москвы, шел и другой процесс – собирания, восстановления и развития забытого старинного русского кулинарного репертуара. Этот процесс протекал стихийно в провинции, в помещичьих усадьбах, вплоть до 70-х годов XIX в. Источником собирания была народная кухня, в развитии которой принимало участие огромное число безымянных и безвестных талантливых крепостных поваров. После отмены крепостного права в 1861 г. и ускорения дифференциации крестьянства, одним из результатов которых было образование кулачества и рост мелкого и среднего купечества, народная кухня стала усиленно культивироваться в этих социальных слоях, а ее национальный репертуар получил новое пополнение. Дело в том, что бурное развитие в 70-х годах XIX в. железнодорожного строительства в России приблизило далекие окраины к центру. Это привело к «открытию» многих региональных старинных русских блюд, быстро признанных общенациональными. Таковы были уральские и сибирские пельмени, донские пироги-курники и блюда из крупной степной дичи (турача, дрофы, стрепета), дальневосточные горбуша и кетовая красная икра, каргопольские соленые рыжики и мурманская оленина, башкирский мед и кумыс. В совершенствовании русской национальной кухни в 70-80-х годах XIX в. приняли участие и разнообразные рестораны России, привлекавшие талантливых поваров из народа.

В результате в последнюю четверть XIX в. русская кухня приобрела столь обновленный и разнообразный вид, что не только по неповторимому ассортименту блюд, но и по изысканному и тонкому вкусу заняла одно из ведущих мест в Европе, поднялась на такую же высоту, как и французская кухня.

Несмотря на все изменения, привнесения, иностранные и региональные влияния, основа русской кухни, ее сущность оказалась незатронутой в течение веков, она стойко удержалась, сохранив наиболее характерные национальные черты. Так, русский национальный стол немислим без хлеба, блинов, пирогов, каш, без первых жидких холодных и горячих блюд, без разнообразия рыбных и грибных блюд, солений из овощей и грибов; прекрасен русский праздничный стол с его дичью и жареной домашней птицей и русский сладкий стол с его вареньями, коврижками, пряниками, куличами и пр.

Еще в конце XVIII в. русский историк И. Болтин подчеркивал, что обилие – одна из характерных особенностей русского стола, причем не только зажиточного. Он отмечал, что русские вообще едят больше и чаще, чем жители Азии, и вдвое-втрое больше, чем французы.

Главное место на русском столе, особенно на народном, занимал хлеб, по потреблению которого на душу населения наша страна всегда занимала первое место в мире. Со щами или другим жидким блюдом рабочий или крестьянин обычно съедал от полкилограмма до килограмма черного, ржаного хлеба, что в XIX в. часто и составляло весь обед трудового народа. Белый хлеб, пшеничный, фактически не был распространен в России до начала XX в. Причем, если у белого хлеба были региональные разновидности – московские сайки, калачи, смоленские крендели, валдайские баранки и т. п., – черный хлеб различался не по районам, а лишь по роду выпечки и сорту муки – пеклеванный, заварной, подовый, обдирный и т. д. Только после Октябрьской революции 1917 г. белый хлеб стал наиболее употребительным хлебом народных масс, наряду с другими мучными изделиями из белой пшеничной муки, ранее не свойственными русской кухне, – вермишелью, макаронами и т. п.

Первенствующее значение в истории русской кухни сохраняли и первые жидкие блюда – супы. Предпочтение, оказываемое русскими людьми жидким и полужидким блюдам, наглядно отразилось в том, что ложка была всегда главным столовым прибором русских, без нее нельзя

было обойтись. Она появилась в России раньше вилки почти на 500 лет. «Вилкою, что удой, а ложкою, что неводом» – гласит народная пословица, высказывающая пренебрежение к вилке.

Ассортимент национальных русских супов – щей, похлебок, ухи, рассольников, солянок, ботвиней, окрошек, тюрь – продолжал пополняться с XVIII в. по XX в. различными видами западноевропейских супов вроде бульонов, супов-пюре, так называемых заправочных супов с мясом и крупами, которые хорошо приживались благодаря любви русского народа к горячему жидкому вареву. Точно так же нашли свое место на современном русском столе и многие супы народов нашей страны – украинские борщ и кулеш, белорусские свекольники и супы с клецками, молдавские супы с курицей и овощами, среднеазиатские супы с бараниной. Многие современные супы, особенно овощные и овоще-крупяные, произошли от разжиженных древнерусских кашниц с овощной засыпкой. И все-таки не привнесенные, а старые, исконно русские супы вроде щей и ухи определяют до сих пор лицо русской кухни и русского национального стола.

В меньшей степени, чем супы, сохранили свое преимущество на русском столе к началу XX в. рыбные блюда. Они заметно уступили место мясным блюдам, но об их былом значении и сегодня свидетельствует разнообразный ассортимент.

Рыба всегда употреблялась в русской кухне в бесчисленных видах: паровая или подпарная, вареная (отварная), тельная, т. е. изготовленная особым образом из одного филе, без костей, но с кожей, жареная, чиненая (наполненная начинкой из каши, лука или грибов), тушеная, заливная, печенная в чешуе, запеченная на сковороде в сметане, просольная (соленая), вяленая, сушеная на ветру и солнце (вобла) и сушеная в печи (сушик). В северо-восточных областях России рыбу квасили (кислая рыба), а в Западной Сибири ели мороженую сырую (строганина). Менее была распространена в русской народной кухне до середины XIX в. копченая рыба, которая в последнее время, наоборот, широко используется в трех видах – холодного копчения, горячего копчения и копчено-вяленая.

В сходном положении с рыбными блюдами оказались и такие характерные для русской национальной кухни продукты, как грибы и дичь. И хотя их доля в современном повседневном меню также постепенно снижается, уступая место «космополитическим» продуктам, особенно колбасным изделиям – мясным фаршам, мясокопченостям и консервам, – они по-прежнему занимают почетное место на праздничном национальном столе.

Для понимания характера русских блюд, да и с чисто практической точки зрения (для умения их правильного приготовления), важно знать некоторые особенности технологии русской кухни.

В русской кухне издавна технологический процесс сводился к варке или к выпеканию продуктов в русской печи (жарение было заимствовано у татар позднее), причем обе эти операции велись обязательно отдельно. То, что было предназначено для варки, отваривалось с начала и до конца; то, что было предназначено для печения, только пеклось. Таким образом, народная русская кухня не знала ни что такое комбинирование продуктов, ни что такое комбинированная – совмещенная, или двойная, тепловая обработка. Вся тепловая обработка сводилась к нагреву блюда теплом русской печи, и это тепло могло быть трех степеней – «до хлебов», «после хлебов», «на вольном духу», – но всегда без непосредственного контакта посуды с огнем, только через посредство толстого слоя раскаленных кирпичей. Температура при этом могла быть все время постоянной, на одном уровне, либо падающей, убывающей, если печь постепенно остывала, но никогда не бывала возрастающей, что мы имеем при наплитном приготовлении. Оттого и кушанья старой русской кухни получались скорее томленными или полутомленными, полутушеными и приобретали совершенно особый вкус. Поэтому русская печь (а точнее, создаваемые ею температурные условия) придавала народным блюдам то своеобразие, без которого они многое теряют. Многие кушанья старой русской кухни не производят должного впечатления, когда их готовят в иных температурных условиях, при современных спосо-

бах нагрева. Утрата русской печи привела к ухудшению вкуса блюд народной кухни и даже к исчезновению целого ряда кушаний из обихода. Введение наплитного приготовления в кухне высших классов способствовало заимствованию новых технологических приемов и вместе с ними блюд западноевропейской кухни, а также реформированию блюд старой русской кухни, приспособлению их к новой технологии. Такое направление помогло спасти от забвения целый ряд блюд старинной русской кухни, но все же не смогло сохранить своеобразия их национального вкуса. Это обстоятельство надо иметь в виду, ибо, несмотря на все поварское искусство и самое scrupulous следование классическим рецептам, невозможно преодолеть различие во вкусе между русскими блюдами XIX в. и современными русскими блюдами, приготовляемыми на плите.

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.