

18+

Русская еда в русской культуре

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

АЛЕКСЕЙ
МИТРОФАНОВ



Алексей Митрофанов

**Холодные блюда. Русская
еда в русской культуре**

«Издательские решения»

Митрофанов А.

Холодные блюда. Русская еда в русской культуре /
А. Митрофанов — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-606791-2

Почему черный хлеб называли кислым? Что такое «кулебячить»? Откуда прибыли в Россию первые сыровары? В каком русском городе делали лучшую колбасу? Эта книга открывает серию «Русская еда в русской культуре». А она, в свою очередь — продолжение серии «Русские напитки в русской культуре». И готовится следующая книга — «Супы».

ISBN 978-5-00-606791-2

© Митрофанов А.
© Издательские решения

Содержание

Хлеб	6
Черный и кислый	7
Пицца для нищих и царское лакомство	8
Лакомство с Бородинского поля	9
Много разных хлебов	10
Еда и не только	11
Кто такой Колобок	12
В хлебной столице	13
Булочная господина Филиппова	14
Булочные самообслуживания	16
Баба из хлеба и рома	17
Калач	18
Лучшее средство от мышей	19
«Калачом не заманишь»	20
Города и калачи	21
«Российская лира из безгласного теста»	22
Калашная философия	23
Калачи при новой власти	24
Бутерброд	25
Кто такой бутерброд	26
Великое изобретение Николая Коперника	27
Заморский гость	28
Второй этаж	29
Для чего предназначены бутерброды	30
Чехов, Достоевский и другие	31
При новой власти	32
Законы и правила	33
Пирог	34
Пироги во всем своем многообразии	35
К именинам и не только к ним	36
Пироги и свадьбы	37
Пироги, архитектура и учеба	38
Кондитерские пироги	39
Добрые воспоминания о детстве	40
Кому что нравилось	41
Конец ознакомительного фрагмента.	42

Холодные блюда Русская еда в русской культуре

Алексей Митрофанов

© Алексей Митрофанов, 2023

ISBN 978-5-0060-6791-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Почему черный хлеб называли кислым? Что такое «кулебячить»? Откуда прибыли в Россию первые сыровары? В каком русском городе делали лучшую колбасу?

Эта книга открывает серию «Русская еда в русской культуре». А она, в свою очередь – продолжение серии «Русские напитки в русской культуре». И готовится следующая книга – «Супы».

Хлеб

Невозможно даже перечислить все виды хлеба. Сайки, булочки, рогалики, плетенки, караваи, буханки. В честь последней даже назван коричневый микроавтобус. Разумеется, это народное название, а не официальное.

Черный и кислый

Начнем с главного – с хлеба. А именно – с черного. Черный хлеб – сугубо русская еда. Многие европейцы его в принципе не понимают. Зато для россиянина это одно из основных условий существования. Именно из-за него (а точнее, из-за его отсутствия) многие русские эмигранты не выдерживают и возвращаются в страну берез. А вовсе не из-за самих берез, не из-за пряников, не из-за самоваров, балалаек и матрешек.

Березы много, где растут, без остального можно обойтись, а с черным хлебом все сложнее. То, что продается в «русских магазинах», а тем более в простых супермаркетах, обычно не имеет к настоящему черному хлебу никакого отношения.

Еще Пушкин писал в «Путешествии в Арзрум»: «Турецкие пленники разрабатывали дорогу. Они жаловались на пищу, им выдаваемую. Они никак не могли привыкнуть к русскому черному хлебу. Это напомнило мне слова моего приятеля Шереметева по возвращении его из Парижа: „Худо, брат, жить в Париже: есть нечего: черного хлеба не допросишься!“»

Имелся в виду подполковник Петр Шереметев, кавалергард и дипломат.

А путешественник Павел Аллепский писал в 1656 году: «Мы видели, как возчики и другие простолюдины завтракали им (хлебом), словно это была превосходнейшая халва. Мы же совершенно не в состоянии есть его, ибо он кисел, как укус, да и запах имеет тот же».

Второе название черного хлеба «ржаной». Третье «кислый». Действительно, для приготовления теста используется специальная закваска. Отсюда его необычный вкус и запах.

Впрочем, любят черный хлеб и в некоторых приграничных государствах – в Польше, в Латвии. Рижский черный хлеб (рупьмайзе, с солодом и тмином) был одним из лучших в СССР.

Близкий родственник черного хлеба – пумперникель, его делают в Германии. Он тоже из ржаной муки, но, правда, без закваски. Даже без дрожжей. Их добавляли лишь в экстренных случаях, когда нужно было ускорить процесс.

«Пумперникель» по-немецки – «пукающий Николай». Немцы действительно его использовали как слабительное.

Есть еще финский рейкялейпя, тоже без закваски.

А в Восточной Пруссии делали «яблочного попрошайку» – пирог из перемолотого черствого черного хлеба, сахара, яблок и корицы.

Правда, не совсем понятно, что это был за черный хлеб. Кислый хлеб, завезенный середине XVIII века, в то короткое время, когда Восточная Пруссия входила в состав Российской империи, или «пукающий Николай».

Пицца для нищих и царское лакомство

Черный хлеб, скорее всего, появился в XI веке. Белый возник гораздо позже. И тогда многие стали относиться к черному с пренебрежением, как к пище бедноты. Богатые предпочитали хлеб пшеничный, белый. Он вроде как деликатеснее.

Из черного хлеба делали тюрю – куски хлеба, сухари и корки крошили в квас, а то и просто в воду. По возможности сдабривали постным маслом. «Кушай тюрю, Яша! Молочка-то нет!» – писал Николай Некрасов в поэме «Кому на Руси жить хорошо».

А в дешевых трактирах практиковалась такая закуска для водки: редька, перетертая все с тем же постным маслом на куске черного хлеба.

Тем не менее, черный хлеб очень любил царь Алексей Михайлович. Государь ел его с солеными грибами и вином. А при его предшественнике, Михаиле Федоровиче в России знали 26 сортов кислого хлеба.

Агроном же Александр Энгельгардт писал, что именно черный хлеб составляет в России основную часть пищи.

Из черного хлеба готовят квас. Черный хлеб добавляют в рассол, когда квасят капусту. Из него делают соленые сухарики, с которыми потом пьют пиво. Именно на черном хлебе подаются сало, килька и селедка.

Софья Андреевна Толстая делала торты из высушенного и толченого черного хлеба, с куриными яйцами и сладким миндалем. Название было таким же бесхитростным, как и основной ингредиент – «Торт из черного хлеба». Из такого же хлебного порошка она делала пудинги – яблочные и шоколадные.

Константин Паустовский писал в рассказе «Теплый хлеб»: «Ночью по деревне стоял такой запах теплого хлеба с румяной коркой, с пригоревшими к донцу капустными листьями, что даже лисицы вылезли из нор, сидели на снегу, дрожали и тихонько скулили, соображая, как бы словчиться стащить у людей хоть кусочек этого чудесного хлеба».

В России, действительно, часто пекли хлеб на широких капустных листьях. Так он становился еще ароматнее.

Лакомство с Бородинского поля

Особенной любовью пользуется бородинский черный хлеб – с солодом, патокой, анисом и кориандром. Из-за кориандра его иногда называют прыщавым.

Его происхождение связано с Бородинской битвой. Но как? Большой вопрос.

По одной версии рецепт бородинского хлеба придумали монахини Спасо-Бородинского монастыря. Его на месте битвы основала Маргарита Тучкова, вдова молодого генерал-майора Александра Тучкова, погибшего в этом сражении. Притом тмин или же кориандр, которым хлеб обсыпан, символизируют картечь. Именно от картечи и умер Александр Алексеевич.

По другой версии все произошло немного раньше. Якобы в русский провиантский обоз попало французское пушечное ядро. Именно в этом обозе везли дорогие пряности для офицерской кухни. А как раз в это время пекли для солдат черный хлеб. И, чтобы добру не пропадать, опрокинули пряности в тесто.

По третьей версии все так и было, только пряности собрали бородинские крестьяне. И добавили их в свой крестьянский, а не в солдатский хлеб.

Одно мы знаем точно. Хлеб не имеет никакого отношения к Александру Порфирьевичу Бородину – химику, композитору и автору песни «Слушайте, подруженьки, песенку мою» на слова неизвестного автора.

Много разных хлебов

Этнограф Александр Терещенко писал в 1848 году в исследовании «Быт русского народа»: «Хлебы пшеничные и крупитчатые пеклись на сладостях, с разными изображениями. За треугольным серебряным столом великого князя Василия подавали калачи и хлебы наподобие хомута.

Крупитчатые и пшеничные хлебы были не что иное, как сайки. Они доселе в славе, и лучшие из них можно иметь в Москве на Красной площади недалеко от царского амвона, у пекаря Румянцева, который здесь продает их, и они сльвут румянцевскими сайками».

Время действия – XVI век.

Юрий Тынянов писал в повести «Восковая персона» о первых днях петербургской Кунсткамеры: «Кто туда заходил, того угощали либо чашкой кофе, либо рюмкой водки или венгерского вина. А на закуску давали цукерброд. Ягужинский, генерал-прокурор, предложил, чтобы всякий, кто захочет смотреть редкости, пусть платит по рублю за вход, из чего можно бы собрать сумму на содержание уродов. Но это не принято, и даже стали выдавать водку и цукерброды без платы. Тогда стало заметно больше людей заходить в куншткамору. А двое подъячих – один средней статьи, другой старый – заходили и по два раза на дню, но им уж водку редко давали, а цукербродов никогда».

Цукербродами (от голландского *suikerbrood*, «сахарный хлеб») при Петре Великом называли действительно хлеб, но с добавлением сахара, корицы и других пряностей. На вкус вроде пряника, но по форме – батон.

В те же времена пекли басманы – «царский» хлеб высшего качества, на котором изображались («басмились») всевозможные рисунки.

В ходу были пеклеванники – так называли ржаной хлеб из муки мелкого помола. Иван Шмелев описывал ассортимент московского постного рынка: «Хлеб лимонный, маковый, с шафраном, ситный весовой с изюмцем, пеклеванный».

Присутствуют региональные особенности. Самая яркая из них – разница между Петербургом и Москвой. В Москве – батон, а в Петербурге – булка. В Москве – черный хлеб, а в Петербурге – просто хлеб. То есть, в Петербурге белый хлеб – вообще не хлеб.

Еда и не только

Гоголь любил за столом кидать хлебные шарики.

А няня Федора Михайловича Достоевского Алена Фроловна считала, что без хлеба можно есть только два блюда – пироги и гречневую кашу кашу. Приговаривала: «А то грешно будет, значит, ты пренебрегаешь хлебом».

Федор Михайлович вспоминал: «Но при этом прибавляла, что греха большого не будет, ежели ошибкою поешь каши и пирога с хлебом. «Ты, батюшка, откуси сперва хлебца, а потом возьми в рот кушанье... так Бог велел!» – Это было всегдашнее ее поучение. Помню, что я, бывши уже почти готовым к общему столу, евши суп или щи, заявил ей свое мнение, что я покрошу хлеб в суп и буду так есть. На это она сказала: «Ты покрошить-то покроши, оно вкусно будет; а в ручку-то все-таки возьми хлеба и употребляй».

Юрий Карлович Олеша писал о Сухаревском рынке 1920-х годов: «Я запомнил хлеб с изюмом, большие, похожие на суздальские церкви, штуки хлеба».

А Антон Павлович Чехов, переехав из Таганрога в Москву, признавался: «Резкий переход с южного пшеничного хлеба на ржаной произвел на меня самое гнетущее впечатление».

Третий августовский Спас, Ореховый называли также Хлебным. В этот день начинали печь хлеб из новой, не прошлогодней муки.

Кто такой Колобок

Одна из любопытнейших хлебных загадок – сказка «Колобок». Как можно испечь хлеб в форме идеального шара? Тесто же просто обязано просесть. Отгадка содержится в самой песне Колобка —

*На сметане мешон
Да в масле пряжен.*

Ныне почти утраченная технология пряжения, действительно, была популярна в России. Это своего рода гибрид жарения и готовки во фритюре. В полукруглую сковороду с большим количеством масла помещается кругляш из теста. В процессе приготовления он взбухает и поднимается над сковородой своим вторым полушарием.

«Хлеб – всему голова».

«Преломить хлеб».

«Каравай, каравай, кого хочешь выбирай».

«Хлеб на стол, так и стол престол; а хлеба ни куска – так и стол доска».

«Бедному где хлеб, там и родина».

«Хлеб-соль».

«Хлебное место».

«На вольные хлеба».

«Ташкент – город хлебный».

Существовала даже должность – министр хлеба и земель.

В хлебной столице

Хлебной столицей России был Рыбинск. Здесь же находился и крупнейший зерновой порт.

А на хлебной бирже Рыбинска существовал своеобразный ритуал. Герой Н. Г. Гарина-Михайловского («Несколько лет в деревне») говорил: «С покупщиком – купцом одного дальнего города свел меня биржевой маклер. Телеграммы о ценах были у него и у меня в руках. Проба моего хлеба лежала перед нами на столе. Мы не сходились в гривеннике за четверть...

Наконец, пришел маклер и разбил грех пополам. Ударили в последний раз по рукам и пошли молиться Богу в соседнюю комнату.

Перед громадным образом Спасителя купец три раза перекрестился и положил земной поклон. Потом он обратился ко мне и, протягивая руку, проговорил:

– С деньгами вас.

Я ответил:

– Благодарю. А вас с хлебом.

– Благодарю. Что ж, чайку на радостях выпить надо?

Мы отправились в ближайший трактир».

В России было много хлебных бирж. На в Рыбинске – крупнейшая.

Гончаров писал в «Обломове»: «Лишь только замолк скрип колес кареты по снегу, увезшей его жизнь, счастье, – беспокойство его прошло, голова и спина у него выпрямились, вдохновенное сияние воротилось на лицо, и глаза были влажны от счастья, от умиления. В организме разлилась какая-то теплота, свежесть, бодрость. И опять, как прежде, ему захотелось вдруг всюду, куда-нибудь далеко: и туда, к Штольцу, с Ольгой, и в деревню, на поля, в рощи, хотелось уединиться в своем кабинете и погрузиться в труд, и самому ехать на Рыбинскую пристань, и дорогу проводить и прочесть только что вышедшую новую книгу, о которой все говорят, и в оперу – сегодня...».

С чего вдруг самому известному российскому лентяю захотелось ехать в Рыбинск? Все очень просто. Мать Обломова, симбирская помещица, сбывала свой зерновой урожай именно там, в хлебной столице Российской Империи.

Хлебная торговля набирала обороты. И Иван Аксаков примечал в своих записках: «В Рыбинске пожары очень редки; но если бы случился другой ветер и понес огонь за хлебные амбары, то от этого бедствия потерпела бы вся Россия. Здесь в амбарах хранятся миллионы кулей хлеба».

Большую хлебную торговлю вела Самара. Одна из жительниц этого города писала: «В начале весны обозы с зерном заполняли всю Казанскую улицу, где мы жили. Улица наполнялась ревом верблюдов, запряженных в сани. Они поднимали головы и метали слюной. Пахло сеном, мочой, талым снегом – деревней. Яркое солнце. Весна. Зерно сыпали в амбары рядом с нашим домом».

Но с Рыбинском Самаре было не тягаться.

Булочная господина Филиппова

Самая же знаменитая булочная находилась в Москве. Речь, разумеется, о Филипповской булочной. «В булочной Филиппова на Тверской пирожок стоил пять копеек, счастье бесплатно», – писал Михаил Осоргин.

Действительно, Филипповская булочная была гораздо больше, чем обычный магазин. Имя ее считалось нарицательным. Скажут: «Филипповская булочная» – и сразу ясно, речь идет о лучшей булочной, она находится в Москве, и сайки, купленные здесь, едят даже цари в самом Санкт-Петербурге.

Это и вправду было так. Выпекать хлебные изделия в точности по филипповским рецептам пробовали и в столице, при дворе. Но, вероятно, не годилась нельская вода.

Владелец этой булочной считался одним из самых колоритных обитателей Москвы. Поэт Петр Шумахер даже написал на его смерть стихотворение:

*Вчера угас еще один из типов,
Москве весьма известных и знакомых,
Тьмутараканский князь Иван Филиппов,
И в трауре оставил насекомых.*

Вероятно, острослов имел в виду историю с Филипповым и тараканом. Якобы булочник, послав традиционную порцию хлеба генерал-губернатору Арсению Закревскому, вскоре был срочно к нему вызван. Рассерженный чиновник предъявил Филиппову надкушенную сайку с запеченным тараканом.

– Да это же изюм, – сказал находчивый предприниматель и моментально проглотил кусок, а также пребывавшее в нем насекомое.

– Врешь, разве сайки бывают с изюмом? – распалялся Закревский.

– Бывают, – ответил Филиппов.

После чего отправился в свою пекарню, вывалил в саечное тесто огромное количество изюма и через час опять явился к губернатору – со свежей порцией нового изобретения.

Анастасия Цветаева писала в мемуарах: «На Тверской же, дальше по направлению к Охотному, – Филиппов: большой хлебный магазин и кондитерская с мраморными столиками, где мы с мамой присаживались съесть пирожки с капустой, горячие. Черный филипповский славился на всю Москву и за ее пределами».

Да и не только черный, и не только пирожки. Филиппов выпекал разные булочки. К примеру, розовые, с добавлением розового масла. Или ярко-желтые, с шафраном. А для дам, следящих за фигурой (во времена Филиппова их было, разумеется, немного, но встречались и такие) делали особенные сайки – мягкие, воздушные, но с добавлением соломы.

Николай Полянский воспел булочную в поэме «Московский альбом»:

*У Филиппова из окон
Смотрят пасхи... куличи...
Их красиво освещают
Солнца яркого лучи.*

А бытописатель Александр Ушаков (известный более под псевдонимом Н. Скавронский) размышлял: «Соединение двух, хотя и не похожих друг на друга, сторон не приведет к худому: в известной, чисто русской калашне Филиппова пекут же отличные французские сухари и немецкие крендели».

Кстати, произведения Филиппова перепали даже нищим. Чуть ли не каждый день со стороны Глинищевского переулочка им бесплатно, в порядке благотворительности, раздавали чернй хлеб.

Однако в основном продукция филипповского заведения пользовалась популярностью среди людей со средствами. Некоторые даже позволяли себе сделать что-нибудь особенное, на заказ. В частности, отец писателя Ивана Шмелева заказывал здесь большой крендель к именинам. Управляющий Шмелевых, Василь Василич, так докладывал об этом:

– Выпекли знатно... До утра остывать будет. При мне из печи вынали, сам Филиппов остерегал-следил. Ну и крендель... Ну, дышит, чисто живой!.. А пекли-то... на сололке его пекли, да заборчиком обставляли, чтобы не расплывался. Следили за сололкой строго... время не упустить бы, как в печь становить... Не горит сололка – становь. Три часа пекли, выпекала дрожью дрожал, и не подходи лучше, убьет! Как вынать, всунул он в него, в крендель-то, во какую спицу... Ни крошинки-мазинки на спице нет, в самый-то раз. Ну уж и красота румяная!.. Никогда, говорит, так не задавался, это уж ваше счастье. Велел завтра поутру забирать, раньше не выпустит.

– Надо, чтобы был крендель, а не сбрендель, – говорил Филиппов.

Правда, со временем Филипповская булочная становилась все более демократичной. И уже в начале XX столетия один мемуарист писал: «У Филиппова закупала пасхи и куличи публика попроще, а те, что „почище“, загодя заказывали там только „бабы“, то есть высокие, в аршин и выше, куличи с тем же сахарным барашком на подставке из сахарной зеленой травки и с маленьким стягом из розового или голубого шелка, воткнутого на золотой палочке в облитую застывшим сахаром и убранныю цукатами голову „бабы“».

Булочные самообслуживания

Во времена позднего СССР по всей стране работали булочные самообслуживания. В них обычно было два отдела – хлебный и кондитерский. Официальное название позднесоветской булочной – именно «Булочная». Или «Булочная-кондитерская». Так значилось на вывеске. И номер. Все. Никаких «Филипповских» и прочего не наблюдалось. Разве что неофициальные, народные названия – «Три ступеньки», «У станции» и, кстати, та же «Филипповская» – память о бывшем владельце, официально стертая, в народе прижилась и сохранялась.

«Наши люди в булочную на такси не ездят,» – говорила управляющая домом в фильме «Бриллиантовая рука». Булочные и вправду были понатыканы по несколько штук на квартал, и ездить туда на такси не было никакого смысла.

В хлебном отделе, как правило, через всю стену стоял стеллаж с наклонными полками. Невидимые работники булочной с противоположной стороны стеллажа кидали туда хлеб, и он скатывался к покупателям, но на пол не падал – упирался в специальные рейки, прибитые к полкам. Слева был белый хлеб, а справа черный. Или наоборот. Обычно что-нибудь простое – нарезной батон, буханка черного. Резали и по полбуханки, и по полбатона. Иногда бывали булочки с повидлом, длинные «французские» батоны, рижский, бородинский хлеб. Подобная встреча считалась удачей.

Тут же лежали двурогие длинные вилки – проверять мягкость, а, значит, и свежесть. Вилки были привязаны к стеллажу пеньковым шпагатом – чтобы не утащили. Отвязать ее было секундным делом, но никто этим не занимался – в обычной жизни, за пределами булочной они были абсолютно бесполезны. К тому же эти вилки делали из мягкого металла, и они все время были гнутыми.

Никакого целлофана, полиэтилена – хлеб лежал на полках абсолютно голый. Руками, тем не менее, его не трогали, брали только для того, чтобы купить. Вообще, отношение к хлебу было в то время весьма уважительное. А бросить хлеб на землю – нечто абсолютно невозможное.

Затем следовало отстоять небольшую очередь в кассу. После пяти часов вечера, когда у многих заканчивался рабочий день, и в середине дня, во время обеденного перерыва, очередь была длиннее. Те, кто был посвободнее, старались в это время в булочную не ходить. Кроме того, и сама булочная закрывалась на обед – как и все продовольственные магазины, с 13 до 14 часов.

Рядом с кассой как правило находилась корзинка или ящик с трехкопеечными «городскими» булками, рогаликами по пять копеек или маковыми бубликами по шесть. А расплатившись и переместив покупки в собственную тару (например, в авоську), покупатель не отказывал себе в удовольствии посетить кондитерский отдел.

Баба из хлеба и рома

Особняком стоит хлебная баба или ромовая баба. Внешне ромовая баба действительно напоминает невысокую и полнотелую мадам в плиссированном сарафане. Но ее название не имеет никакого отношения к нежному полу. Ромовая баба – младшая сестра пасхального кулича. Кулич по-польски – babka. И польский король Станислав Лещинский в XVIII веке придумал готовить кулич не один раз в году, а почаще. И заодно пропитывать его каким-нибудь приятным крепким алкоголем. Ромом, например.

Так появилась ромовая бабка или ромовая баба.

Разумеется, это легенда, к тому же, на редкость ветвистая. В ее ответвлениях прячутся Али-Баба, старая кондитерская на парижской улице Монторгей, токайское вино, личный кондитер дочери Лещинского, миланская принцесса Бона Сфорца д'Арагона, малага, шафран и немецкий пирог кугельхопф.

Сам же Станислав, по одной из версий, смачивал любую выпечку сиропом или алкоголем потому, что был беззубым.

В любом случае польские корни этого лакомства практически неоспоримы. Александр Дюма утверждал: «Баба – это пирожное, которое пришло к нам из Польши. Баба всегда должна быть достаточно объемистой, чтобы ее можно было подавать как блюдо перед десертом и чтобы можно было на всякий случай держать ее в течение нескольких дней в буфетной».

Впрочем, некоторые любители древностей приписывают изготовление первой «хлебной бабы» датскому летописцу Саксону Грамматiku, родившемуся в середине XII века.

Со временем определился размер, а точнее, вес ромовой бабы – не более ста граммов. Вместо рома стали добавлять ромовую эссенцию. К изюму присоединились цукаты. Наверху появилась глазурь – словно кокетливая дамская шляпка.

Облик этого кулинарного произведения был определен окончательно.

В России ромовая баба появилась в середине XIX века. Ее первое время пропитывали смесью мадеры, малаги и рома. Потом в ход пошел и коньяк.

Николай Лейкин писал в 1903 году в фельетоне «Телефон поставлен»:

« – Пришлите, пожалуйста, Кольванцевым ромовую бабу к четырем часам дня, – заговорила она. – Адрес наш. . .

– Сейчас прибудет агент. Кто изволил скончаться у вас? Сам господин Кольванцев или. . .

– Как скончался? Что вы за глупости говорите! Ромовую бабу к чаю! – повторила она. – Ромовая баба. . . Вы откуда отвечаете? Кондитерская Перехватова?

– Никак нет-с. Третье похоронное бюро. . .

– Ах, ах! Как вам не стыдно! Зачем мне похоронное бюро!»

Лейкин высмеивал качество связи, но для нас фельетон интересен другим. В то время телефон могли себе позволить только люди с довольно высоким достатком. А значит, ромовые бабы были лакомством для богачей.

Лидия Чарская ставила ромовые бабы в один ряд с благородными пирожными («Мой принц»): «Корзина наполнена пирожными. Бумага с нее сорвана, и вкусные ромовые бабы, пышки, мокко и картофелинки с ромовой начинкой соблазнительными рядами выглядывают оттуда».

Правда, и простонародные пышки присутствовали в той корзине. Но тон все таки задавали мокко – кофейные пирожные.

Один же из героев Константина Вагинова («Бамбочада») восклицал: «И обратите внимание на этот пень – ни дать ни взять ромовая баба!»

Ромовая баба постепенно становилась эталоном: с ней хотелось сравнивать. Хотя бы даже пни.

Калач

Калачи служили вывесками булочных. В том числе и Филипповской. Екатерина Андреева-Бальмонт вспоминала: «Над входной дверью огромный золотой калач. Он качается на ветру... Особенно мы любили заходить в среднее отделение, там продаются булки, калачи, пряники».

Лучшее средство от мышей

Калач – самая загадочная русская выпечка. По своей сути, это большой кривой бублик. Этакая гиря из теста. Или сумка с ручкой. А на юге России делают еще и плетеные калачи. Лишь бы дырка была в середине.

Само же слово «калач» происходит от общеславянского «коло», то есть круг.

Возразить нечего. Действительно, круг.

По легенде, калачи придумали золотари. То есть чистильщики выгребных ям. Якобы при их грязной работе ручка калача была просто необходима. Съел калач, а испачканную ручку выбросил. Или отдал нищим.

Так возникло выражение: дошел до ручки.

Легенда, конечно, красивая, но бездоказательная. Скорее, форму калачей выбрали для того, чтобы их было удобно подвешивать под потолком на специальный стержень. Там их не могли достать мыши. Калачи очень долго хранились и снимались по необходимости.

Правда, фактически это были уже калачи-сухари. Их приходилось размачивать в молоке или чае.

Калачи вообще черствеют очень быстро. Поэтому их лучше есть свежайшими и теплыми, только из печки.

А еще хлеб такой формы было удобно относить на рынок – просто нанизав на шест.

«Калачом не заманишь»

Говорят: «калачом не заманишь,» – когда кто-нибудь чему-нибудь сильно противится. Свернуться калачом или калачиком – значит удобно свернуться, уютно. Это очень хорошо выходит у котов и кошек.

Есть еще выражение «тертый калач», то есть бывалый человек. К такому не подъедешь на кривой козе.

В действительности это одна из технологий приготовления теста для калачей. Его долго терли руками, и в результате калач выходил пышным, пористым.

Делали и фаршированные калачи, этикие кулебяки с ручкой.

Госпожа Молоховец советовала молодым хозяйкам печь сдобные «богемские калачики». Сваяв тесто с добавлением кардамона, следовало вылепить из него «калачики с ручками, посыпать их изюмом и мелко нашинкованным миндалем, положить на лист, дать подняться в теплом месте, затем смазать эти калачики взбитым яйцом и поставить в духовку».

А чугунную богиню Нику на московской Триумфальной арке называли «бабой с калачом». Из-за лаврового венка, который она держит в правой руке.

Калач был понятнее москвичу, чем венок, сплетенный из кухонных пряностей.

Города и калачи

Калач – произведение древнее. Он упоминается в известном «Домострое»: «Да и сама бы хозяйка знала, как сеять муку, как квашню затворить-замесить, и хлебы скатать да испечь, и кислые, и пышные, и выпечные, а также калачи и пироги».

На юге страны есть не только Ростов-на-Дону, но еще и Калач-на-Дону. Дело в том, что калачами раньше называли крутой изгиб реки, как бы повторяющий ручку калача.

Да и вообще, калач – слово, приятное на слух.

Правда, существует и другая версия. Якобы когда тут проезжал Петр Первый, местные девушки-казачки угостили его калачами. И эти калачи так понравились Петру Алексеичу, что он распорядился назвать здешний хутор Калачевским. Во всяком случае, на гербе Калача-на-Дону изображен именно съедобный калач.

Попали на свой герб и муромские калачи. Их принято изображать золотыми, на лазоревом поле. Лазурь в геральдике обозначает красоту, мягкость и величие, а золото – богатство, справедливость и великодушие.

«Владимирские губернские ведомости» сообщали: «В городе Муроме, по переписи 1897 г. 12 589 жителей, которые занимаются различными промыслами и торговлей... Первое место должно быть отведено калачникам, хлебникам и булочникам. Калачное производство является древним в г. Муроме, стяжавшим некоторую известность муромцам как калачникам (и в гербе уезда изображены три калача).

А один из местных краеведов сообщал: «Многие же пекут из пшеничной муки калачи на продажу в другие города и места».

Не удивительно, ведь муромские калачи действительно были особенными. «Владимирские губернские ведомости» писали о них: «Старинная и характеристическая торговля в Муроме – это калачи – муромские. Всех калачных пекарен есть до двадцати; мастера и сами хозяева так изучили все пропорции к составлению печения, что муромские калачи, отличаясь от других, славятся особенно приятным вкусом и величиною».

Пользовались популярностью и московские калачи. Художница Мария Константиновна Башкирцева писала в дневнике в 1884 году: «Чашка бульона, горячий калач и свежая икра – таково ни с чем не сравнимое начало моего обеда. Чтобы иметь понятие о калаче, нужно поехать в Москву: московские калачи почти так же знамениты, как Кремль».

Была поговорка: «В Москве калачи, как огонь, горячи!».

Славился калачами и подмосковный Егорьевск. Вот что писал в 1840 году тамошний городничий Егор Карлович Тизенгаузен: «Главная промышленность жителей города состоит в хлебопашестве и печении калачей, торгов значительных не бывает».

«Российская лира из безгласного теста»

Карл Иванович Кюхельбекер, отец поэта Вильгельма Кюхельбекера и директор города Павловска писал о церемонии закладки Павловского дворца: «Каменщики привезли священника из Славянки за свой счет, который я, однако, принял на себя, равно как и угощение, состоявшее из водки, пива и калачей».

Калач – прекрасная закуска.

Вот еще одно возможное использование калачей. В 1911 году известный политический деятель Владимир Пуришкевич донес попечителю столичного учебного округа, что в петербургской гимназии Столбцова на выпускном экзамене по математике учащимся будет тайком подкинута решения задач. Их якобы намеревались вложить в калачи.

Донос не подтвердился, но сама идея интересная.

А стихотворец Осип Манделъштам превозносил калач в рассказе под названием «Египетская марка»: «И калач, обыкновенный калач, уже не скрывает от меня, что он задуман пекарем как российская лира из безгласного теста».

Царь Алексей Михайлович любил смесные, то есть смешанные калачи. Их пекли из смеси пшеничной и ржаной муки, а при приготовлении добавляли сахар, соль, фруктовые сиропы (натуральные, естественно), изюм, шафран, тмин, мяту, кардамон, миндаль, анис, имбирь, корицу, лавр, гвоздику и еще что-нибудь, по настроению повара.

При этом сахар составлял пятую часть всего замеса.

Эти калачи были не только царским лакомством, но также инструментом для показа царского расположения. Самым дорогим сотрапезникам Алексей Михайлович лично отщипывал кусочки чудо-калача. И жаловал их этими кусочками.

А Мария Ивановна Пришвина, мать писателя Михаила Пришвина, употребляла калачи особым способом. Разрезала пополам, одну половину намазывала черной зернистой икрой, посыпала мелко нарезанным зеленым луком, накрывала другой половиной – и ела вприкуску с охлажденными свежими огурцами.

Московская же улица Покровка в 1838 году выглядела так: «Проезжая мимо, вы постоянно слышите, как бородатый мужик, хлопая по калачу, как паяц по тамбурину, кричит вам: «Ситны, ситны, калачи горячи!»... А потом вы видите пять или шесть белых кружков на синей вывеске, а наверху надпись, бог знает какими буквами: «Колашня»».

А еще разносчики кричали:

– Калачи горячие хороши!

Калашная философия

Облонский и Левин в романе Льва Толстого «Анна Каренина» разговаривали «за жизнь»: « – Не понимаю, как бы я теперь, наевшись, тут же пошел мимо калачной и украл бы калач.

Глаза Степана Аркадьича блестели больше обыкновенного.

– Отчего же? Калач иногда так пахнет, что не удержишься».

А Владимир Гиляровский говорил своим неожиданным визитерам: «Самовар на столе, свежие филипповские калачи и сливочное масло тоже, а стакан красного вина уж как-нибудь найдется! Рассаживайтесь, друзья!»

Гиляровский очень уважал филипповские калачи. Описывал особенную технологию, позволяющую торговать ими по всей России: «Железных дорог тогда еще не было, – по зимам шли обозы с его сухарями, калачами и сайками, на соломе испеченными, даже в Сибирь. Их как-то особым способом, горячими, прямо из печки, замораживали, везли за тысячу верст, а уже перед самой едой оттаивали – тоже особым способом, в сырых полотенцах, – и ароматные, горячие калачи где-нибудь в Барнауле или Иркутске подавались на стол с пылу, с жару».

Калач был желанным участником любого чаепития. – и богатого, и не очень. Федор Достоевский писал в «Бесах»: «Баба скоро внесла чай, то есть большущий чайник горячей воды, маленький чайник с обильно заваренным чаем, две большие каменные, грубо разрисованные чашки, калач и целую глубокую тарелку колотого сахара».

Николай же Алексеевич Некрасов писал в поэме «Кому на Руси жить хорошо» про бурлака, который шел домой после своих тяжких трудов:

*Он бодро шел, жевал калач,
В подарок нес жене кумач...*

Воспевал калач и Николай Полянский:

*На столе – калач горячий...
Масло... сливки – чудный вид!..
И кофейник ароматный,
Паром брызгая, кипит.*

А еще калач действовал в песне Леонида Трефолева про камаринского мужика:

*А кума его калачики пекла,
Баба добрая, красавица была.
Йна спекла ему калачик горячей,
Еще уважила, еще, еще в другой.*

Калачи при новой власти

В советское время калачи не исчезли. Продолжали радовать народ своей замысловатой формой. Сергей Есенин писал в 1924 году:

*Чтоб шумела рожь
И овес звенел,
Чтобы каждый калачи
С пирогами ел.*

Наталья Дмитриева писала о Филипповской булочной времен развитого социализма:
«У Филиппова брали белые калачи с хрусткой коричневой корочкой по краю гребешка».
А еще говорят: «подставить руку калачиком». То есть учтиво изогнув ее, чтобы прекрасной даме было удобно об ту руку опереться.
Ах!

Бутерброд

Александр Иванович Куприн описывал рецепт псковского бутерброда: «Разрезают вдоль французскую пятикопеечную булку, смазывают ее с обеих сторон маслом, прокладывают двумя большими кусками швейцарского сыра, а в середину втискивают ломтик ветчины. Почему „псковский“, нам всем неизвестно».

Кто такой бутерброд

Бутерброд – абсолютно универсальное гастрономическое произведение. Он прост в приготовлении и не имеет строгих рамок. Но, несмотря на эту простоту, бутерброд – очень грамотно продуманная вещь. В частности, кусок хлеба в нем используется и для сытности, и для экономии (он обычно дешевле того, что находится сверху) и как архитектурная основа, чтобы бутерброд не рассыпался.

Не каждое блюдо содержит в себе такие многофункциональные ингредиенты.

Само русское слово «бутерброд» произошло от двух немецких – «масло» и «хлеб». И, хотя масло здесь стоит на первом месте, как раз им часто пренебрегают. Кладут прямо на хлеб и краковскую колбасу, и голубой французский сыр, намазывают прямо на него паштет из кролика.

А вот без хлеба бутерброд немислим.

Великое изобретение Николая Коперника

Изобретателем бутерброда считается астроном Николай Коперник. Якобы солдаты польской армии постоянно болели. Выяснилось, что виною тому – грязный ржаной, то есть, черный хлеб. И чтобы сразу было видно, какой хлеб грязный, а какой чистый, Коперник предложил покрывать его слоем белого сливочного масла.

Но вряд ли до Коперника – а дело было в первой половине XVI века – никому не приходило в голову положить на кусок хлеба что-нибудь вкусное и съесть.

За всю историю гастрономии было множество попыток этот бутерброд усовершенствовать. Сэндвич – многоэтажный бутерброд с несколькими кусками хлеба. Канапе – микроскопический бутербродик на шпажке. Кростини – маленький кусок поджаренного хлеба с разными наполнителями. Брускетта, для которой хлеб поджаривают, натирают чесноком и умащивают оливковым маслом. Крок-месье – горячий бутерброд из двух ломтиков поджаренного хлеба, ветчины и сыра. Крок-мадам – то же самое, только с поджаренным яйцом. Просто горячий бутерброд – поджаренный на сливочном масле или созданный в микроволновке. Смёрребрёд – датский бутерброд на черном хлебе с маслом, салатом, мясом или рыбой.

Кстати, смёрребрёд едят ножом и вилкой.

Гамбургер – котлета в булке. Чизбургер, фишбургер, чикенбургер – варианты гамбургера. Принцесса – болгарский специалитет, хлеб, запекаемый вместе с мясным фаршем.

Тем не менее, классика всегда побеждала.

Заморский гость

Бутерброд влетел в Россию при Петре Великом, сквозь прорубленное им «окно в Европу». Впрочем, поначалу бутерброды ели исключительно немецкие экспаты. Первое упоминание об отечественном бутерброде относится к 1783 году, когда в Петербурге открылся «Клуб соединенного общества». Придумали общество немцы, но русские тоже захаживали. Строгие правила предписывали есть только в столовой, а в другие комнаты подавать исключительно «бутерброды».

Итак, слово было произнесено, и бутерброд принялся завоевывать российский стол. Стол отчаянно сопротивлялся, на его вооружении состояли многочисленные пироги, кулебяки, ватрушки и прочий аутентичный отечественный фастфуд.

Сопротивлялся и русский характер. Мемуарист Филипп Вигель писал: «Иногда... собирались у моего учителя по вечерам приятели его, единоземцы: губернский архитектор Гельмерсен, пастор Граль, аптекарь Бунге, плац-майор Брокгаузен и капельмейстер Диль... Сии общества, степенные, спокойно-веселые, были мне совсем не по вкусу... Все оканчивалось стаканом пива, несколькими ломтями бутерброда и прощальным дружеским рукопожатием».

Детство Филиппа Филипповича пришлось на 1790-е годы.

Но прошло совсем немного времени, и бутерброд вошел и в русские дома. Сначала к интеллигенции – бутербродами и только ими угощали, например, гостей историографа Карамзина – а затем и ко всем остальным.

Дольше всех держался русский общепит. Нельзя было даже представить, чтобы в карте ресторана значилась такая несуразность – бутерброд. В трактирах, тем более, шли расстегаи и рыбники с грибовиками и ягодниками. Но пронырливый бутерброд совершил обходной маневр. Он не стал даже пытаться проникнуть в основное меню, а наглым образом разлегся на тарелке прямо на буфетной стойке. Посетитель заходил с мороза, первым делом шел к буфету, выпивал рюмку казенной водки и закусывал ее маленьким бутербродиком с икрой, селедкой, салом или тертой редькой.

Второй этаж

Чего только не кладут на бутерброд! Сыр, брынзу, колбасу, икру, селедку, семгу, осетрину, ветчину, сало, паштет, сосиски и сардельки. Что угодно.

Но чаще идут в дело сыр и колбаса. Вместе или по отдельности.

Отдельная тема – бутербродное масло. Оно бывает хренным, овощным, селедочным, томатным, сырным, сельдерейным, мятным, килечным, грибным, яичным и горчичным.

А также чесночным, укропным, креветочным и шоколадным. Тут никаких ограничений в принципе не может быть.

Для чего предназначены бутерброды

Нет ничего более подходящего для приема гостей «на скорую руку». Поэт Николай Глазков, прежде чем сесть за работу, готовил целую гору бутербродов – не для себя, а если вдруг зайдет кто-нибудь из приятелей – чтобы тот не скучал.

Бутербродами перекусывали гимназисты. Те, кто победнее, приносил их из дома. А ребята побогаче, покупали их прямо в своем учебном заведении. К примеру, в тамбовской гимназии продавались бутерброды с французской булкой. Булка разрезалась пополам и начинялась сыром, или колбасой, или икрой, или же ветчиной.

Бутерброды издавна брали с собой на пикники, на службу, на охоту, в долгую поездку. Их заворачивали в вощенную бумагу, оборачивали фольгой, укладывали в специальные контейнеры.

Бутербродные контейнеры – целая индустрия.

При этом бутерброды могли стать и украшением праздничного стола.

Чехов, Достоевский и другие

В 1886 году вышел сборник Антона Павловича Чехова «Пестрые рассказы». Писатель хвастался, со свойственной ему самоиронией: «Я уже понемножку начинаю пожинать лавры: на меня в буфетах тычут пальцами, за мной чуточку ухаживают и угощают бутербродами».

Лермонтову, по указанию семейного доктора Левиса, в детстве давали на завтрак бутерброды из черного хлеба, масла и кресс-салата.

Своеобразное описание бутерброда оставил Аркадий Аверченко: «На небольшой белой фарфоровой тарелочке с золотым ободком лежал он... Сбоку виднелась коричневая поджаренная корочка, а сверху белый пышный мякиш прикрывался целой горкой влажных серых зерен, манящих своей сочностью до того, что язык любующегося увлажнялся.

На одном краю тарелочки, кроме того, лежала половинка лимона, на другом – щепотка мелко нарезанного молодого зеленого луку – так что три цвета ярко играли на тарелочке: желтый, серый и зеленый».

Это был бутерброд с зернистой икрой.

Федор Достоевский любил бутерброды с сыром.

Петр Ильич Чайковский писал в 1889 году: «Где-то в дороге купил бутерброды и пьянствовал в вагоне».

Ему в то время было 48 лет.

А Вадим Шершеневич писал:

*Я удрал убежать за столетие вперед,
Потому что ласки хрустящих любимых
Облепили меня, как икра бутерброд.*

При новой власти

Владимир Гиляровский вспоминал, что сразу после революции 1917 года общался с Брюсовым в театре Зимина, «на каком-то митинге или спектакле. Сидели за кулисами в артистической уборной, пили чай и ели жадно какие-то бутерброды с лошадиной колбасой».

В Доме печати в то же время подавали бутерброды с селедочной икрой. И непонятно, что вкуснее.

При советской власти бутерброд стал настоящим королем русской гастрономии. Его ели на завтрак, на обед и на ужин, выкладывали на витринах в кафе. С бутербродом пили чай на службе, бутербродом угощали неожиданных гостей, и бутерброду посвящали поэтические вирши.

Корней Чуковский посвятил ему целое стихотворение. Он его так и назвал – «Бутерброд»:

*Как у наших ворот
За горою
Жил да был бутерброд
С колбасою.*

*Захотелось ему
Прогуляться,
На траве-мураве
Повалиться.*

В культовом мультфильме про дядю Федора и Простоквашино всерьез обсуждалась технология – как правильно есть бутерброды, колбасой вверх или колбасой вниз: «Надо колбасой на язык класть. Так вкуснее получится».

Кстати, эта тема там была затронута не в первый раз. Владимир Гиляровский вспоминал, как один случайный собутыльник учил его есть бутерброды с печенкой. Хлебом не вниз, а вверх. А на язык – печенкой.

Гиляровский писал: «Я исполнил его желание, и мне показалось очень вкусно. И при каждом бутерброде до сего времени я вспоминаю этот урок, данный мне пропойцей зимогором в кабаке на Романовском тракте».

А из фильма «Республика ШКИД» в народ вышла дразнилка: «По-немецки цацки-печки, а по-русски бутерброд».

В 1950-е годы в питейных заведениях Ленинграда был популярен бутерброд – четыре кильки на куске черного хлеба. У него было народное название «Сестры Федоровы» – в честь знаменитого тогда вокального квартета. Когда в 1955 году к ним присоединилась пятая сестра – и квартет, соответственно, превратился в квинтет – во многих заведениях начали класть пятую кильку.

Примерно тогда же возникли и первые советские рюмочные. При этом вместе с каждой рюмкой водки посетитель был обязан купить закуску – бутерброд.

Окончательная же победа бутерброда пришлась на брежневские времена, когда в центре Москвы, на улице 25 Октября (ныне Никольская), всего в двух сотнях метров от Кремля открыли заведение под названием «Бутербродная». Двигаться дальше было уже просто некуда.

Законы и правила

Существует закон бутерброда: бутерброд всегда падает маслом вниз. Неудивительно. Ведь масло тяжелее хлеба. Вот он так и падает. Тяжелым вниз.

Есть также «правило кошки». Как известно, падающая кошка всегда приземляется на четыре лапы. А бутерброд падает маслом вниз. Так вот, если взять кошку (лапами вниз) и привязать ей к спине бутерброд (маслом вверх), то кошка при падении должна зависнуть в воздухе и бесконечно вращаться вокруг горизонтальной оси.

Но гораздо гуманнее просто скормить масло кошке.

А еще есть «правило пяти секунд». Если бутерброд упадет на пол (ясное дело, маслом вниз), и в течение пяти секунд его поднимут, то бутерброд спокойно можно есть. Якобы за это время смертоносные бактерии и вирусы просто не успеют перепрыгнуть с пола на бутерброд.

Бутерброд только на первый взгляд прост. А в действительности это – целая Вселенная.

Пирог

Пушкину очень нравились яблочные пироги, которые пекли его псковские соседи, Осиповы-Вульф. Письма к ним поэт так и подписывал: «Ваш яблочный пирог».

Пироги во всем своем многообразии

Пирог – большая выпечка с начинкой. Он, впрочем, может быть не только испеченным, но и жареным. Круглым или квадратным. Сладким или несладким. Высоким или приземистым. Открытым или закрытым.

«Домострой» предписывал: «А когда пекут хлебы, того же теста велеть отложить да пироги сделать; и если пшеничный пекут, то из обсевков велеть пирогов наделать, в скоромные дни со скоромной начинкой, какая случится, а в постные дни с кашей или с горохом, или с вареньем, или с репой, или с грибами, и с рыжиками, и с капустой, или с чем Бог подаст, – все семье в утешенье».

Пирог – без сомнения, русский кулинарный специалитет. Еще в XVII веке немецкий путешественник Адам Олеарий писал в своей книге «Подробное описание путешествия Голштинского посольства в Московию и Персию в 1636 и 1639 годах»: «Между прочим, у них имеется особый вид печенья, вроде паштета или скорее пфанкухен, называемый ими пирогом. Эти пироги величиною с клин масла, но несколько белее и продолговатые. Они дают им начинку из мелко рубленной рыбы или мяса и луку и пекут их в коровьем, а в посту в растительном масле; вкус их не без приятности».

Существует множество различных типов русских пирогов. Например, рыбник – пирог с рыбой. Разумеется, в рыбе не должно быть много костей – иначе поедание этого пирога делается утомительным, не слишком приятным и не очень красивым занятием. Мясник (с ударением на первый слог) – с мясом. Потроховник – с потрохами.

Накрепок – с кашей и соленой рыбой. Губник, он же грибовик – пирог с грибами.

А пекли еще и рыжечники.

Ягодник с ягодами. Ягодники бывают разные. Калинник, например.

Брюковник, он же галаношник – с мелко порезанной брюквой. Борканник – с морковью и яйцами.

Были медовики, гороховики, луквенники, капустники, морковники, тыковники, свекольники. Репники – с репой. Картошники – с картошкой.

Дмитрий Мамин-Сибиряк писал: «В Сибири любят делать пироги, запекая в тесте мороженую рыбу целиком, что придавало пирогу особенную сочность, и мороженые налимы, согревшись в печи, выползали иногда из пирога».

А этнограф Юрий Симченко описывал другой пирог, тоже сибирский: «Обмазала тестом противень, уложила вниз куски жирного осетра в один слой, а потом еще слой нежнейших боков чиров, а сверху – опять тесто. Пирог был размером полметра на метр».

Такая вот региональная экзотика.

К именинам и не только к ним

Пироги принято печь к празднику, к приходу гостей. Многие считают, что само слово «пирог» произошло от слова «пир». Но в некоторых семьях их делают каждый день. Кроме того, существуют особенные, обрядовые пироги, которые пекут к разным событиям: поминки, сватовство и даже именины.

Именинный пирог украшали инициалами именинника, выложенными из того же теста, из которого сделан сам пирог. Художник Константин Коровин писал в рассказе «Листвянский мертвец»: «Вздумал я ехать из Москвы по Ярославской железной дороге в Хотьково на именины. На Кузнецком Мосту в кондитерской Флей заказал бисквитный пирог с инициалами, как полагалось».

А в книге госпожи Плаховой «Как приготовить разные именинные пироги, бульон, пирожки, как закуска к бульону и сладкие блины», вышедшей в 1892 году, говорилось: «Какое это чудесное кушанье – наш русский именинный пирог! Какое удовольствие хозяйке подать удавшийся душистый пирог к обеду или завтраку, а гостям вкусить плоды этой гостеприимной хозяйки».

Именинные пироги было принято посылать родственникам и приятелям. Их вручали со словами: «Именинник приказал кланяться пирогами и просил хлеба кушать».

Иногда роль именинных пирогов выполняли так называемые именинники – простые булочки с изюмом. Экономия!

Пироги и свадьбы

Пироги пекли и к свадьбе. И во время подготовки к свадьбе. Например, на Белгородчине в начале второго визита родственников жениха в дом невесты произносились слова:

– Пришли мы, гости, хоша и виданные, да незванные, а обычные дела совершати, просим вас примати – не брезговати.

Затем выносили специальный пирог-сгибень, и над ним произносилось нечто вроде клятвы:

– Дело-то сделано, хлебом-солью укреплено, навеки и навеки. Аминь.

После чего пирог разламывали на две части и делили между отцами жениха и невесты. А невеста должна была выть.

В Костроме за день до свадьбы в доме жениха пекли ржаной пирог. Пекли и приговаривали: «Становлю я каравай, становлю я яровой».

Тот каравай назывался еще и «девичником».

Его потом несли домой к невесте, и невеста угощала им гостей. Гости, ясное дело, было множество. Если же их недоставало, сестры жениха с невестой наряжались в специальные вычурные костюмы и ходили по домам, зазывая на девичник всех желающих.

Этих волонтерок называли «позыватыми». Они помогали расправиться с пирогом.

Пироги, архитектура и учеба

В Архангельске пирог участвовал в постройке дома. Борис Шергин рассказывал: «При закладке дома сначала утверждали окладное бревно. В этот день пиво варили и пироги пекли, пировали вместе с плотниками. Этот обычай называли „окладно“. Когда стены срубят до крыши и проложат потолочные балки, „матицы“, опять плотникам угощение: „матешно“. И третьи празднуют – „мурлаты“, когда стропила под крышу подводят. А крышу тесом закроют, да сверху князево бревно утвердят, опять пирогами с домашним пивом плотников чествуют, то есть „князево“ празднуют».

А в 1909 году «Петроградская газета» сообщала: «12-го мая в помещении школы общества поощрения художеств по случаю окончания занятий и экзаменов состоялся традиционный пирог художников-преподавателей».

То есть пирогами называли всевозможные торжественные акты – просто потому, что в них участвовал пирог.

Кондитерские пироги

Славились пироги, которые готовили на московской фабрике Эйнема. Поэт Дон Аминадо (Аминад Шполянский) посвятил им целое стихотворение:

*В этот день у Эйнема пекли пироги.
Византийские. Пышные. Сдобные.
Петербуржцы, на что уже были брюзги,
А и те говорили: в Москве пироги —
Чудеса в решете! Бесподобные!..
Шел ванильный, щекочущий дух приворот,
Дух чего-то знакомого, личного,
От Мясницких ворот до Арбатских ворот
И до самого Дорогомилова.*

А на день рождения предпринимателя Николая Найденова ежегодно подавали от Эйнема громадный торт-пирог, увенчанный роскошным рогом изобилия. Рог же, в свою очередь, наполнен был конфетами – лучшими из ассортимента на тот момент.

Торт этот регулярно посылал Найденову один купец из города Ельца – в благодарность за оказанную некогда услугу.

Москвичам очень нравился рыбный открытый пирог, который пекли в знаменитом трактире Егорова. О нем писал Владимир Гиляровский: «Это – круглый пирог во всю тарелку, с начинкой из рыбного фарша с вязигой, а середина открыта, и в ней, на ломтике осетрины, лежит кусок налимьей печени. К расстегаю подавался соусник ухи бесплатно».

А в Петербурге, на Невском, в «Китайской кофейне» Вольфа и Беранже в конце 1830-х годов делали кондитерский пирог «Тальони». В то время в российской столице гастролировала итальянская балерина Мария Тальони. Именно ее изображал пирог.

Газеты сообщали: «Стан, позы, костюм ее переданы с удивительной точностью. Те, которые еще не видели настоящей Тальони, получают о ней по этому сахарному изображению самое благоприятное понятие, а те, которые ее видели, будут иметь самое сладкое воспоминание».

По большому счету это был, конечно, торт. Но слово «торт» в то время еще не укоренилось в русском языке, и торты называли сладкими или кондитерскими пирогами.

Добрые воспоминания о детстве

Писатель Николай Лейкин вспоминал о своем детстве, которое он провел в Санкт-Петербурге, на Васильевском острове: «Воскресенье ощущалось по пирожной опаре, которая ставилась в субботу в кухне в большом горшке. Без пирога в воскресенье или в какой-либо праздник за стол не садились... Дабы угодить на разные вкусы, его пекли с двумя, а иногда и с тремя разными начинками по концам... О пироге говорили с вечера и в день, когда его ели».

И у Достоевского были подобные воспоминания. Только связанные не с родительским домом, а с пансионом Леонтия Чермака, в котором писатель учился с 1833 по 1837 годы. Жена этого Чермака пекла для всех по воскресеньям очень вкусные сладкие пироги.

Федор Михайлович, уже будучи взрослым, признавался: «Бывая в Москве, мимо дома в Басманной всегда проезжаю с волнением».

Пироги вспоминал.

Кому что нравилось

Анна Андреевна Ахматова любила яблочный пирог. Но не простой, а с черносливом. И не просто с черносливом, а с предварительно вымоченным в каком-нибудь крепком алкогольном напитке. И со сметаной.

Поэтический пирог.

Любимыми же блюдами «белого генерала» Михаила Скобелева были щи, пироги и сальник с кашей. Напомню: сальник – фарш из мелко рубленой печени, гречневой каши и сметаны, завернутый в бараний сальник – пленку, обволакивающую внутренние органы барана.

Пироги всегда водились в доме у Владимира Гиляровского. Его любимая кухарка по прозвищу Кормила говорила: «Нет пирога, и домом не пахнет».

А когда Владимир Алексеевич в первый раз пришел в дом Чеховых, мать Антона Павловича угощала дорогого гостя специально приготовленным к этому случаю капустным пирогом.

Прекраснейшие пироги делала старенькая няня композитора Танеева. Критик Л. Сабанеев писал: «Были созданы у него музыканты на ряд сеансов, чтобы проштудировать последние сочинения Вагнера... После чего Танеев угощал всю публику пирогом с капустой изделия своей нянюшки».

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.