

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	9
--------------------	---

Часть I. Кухня как отражение эволюции общества

Глава 1. Кухня и история	19
<i>Почему мы так мало знаем об истории русской кухни</i>	19
<i>Эволюция русского рецепта</i>	27
<i>Кто и как изучал русскую кухню</i>	38
<i>Исконная или заимствованная?</i>	49
<i>Изобильная или бедная?</i>	56
<i>Здоровая или не очень?</i>	60
<i>Была ли важна диета в прошлом?</i>	63
Глава 2. Кухня и технология	69
<i>Русская печь как фантомная боль</i>	69
<i>Мясо верченое</i>	89
<i>Соление, мочение, квашение</i>	95
<i>Квас</i>	99
<i>Кисель и кулага</i>	104
<i>Левашники и пастила</i>	112
Глава 3. Кухня и религия	120
<i>Существует ли православная кухня?</i>	121
<i>Монастырская кухня: мифы и реальность</i>	129
<i>Добавить остроты в пост</i>	135
<i>Православие или язычество: кулинарный календарь</i>	140

Глава 4. Кухня и обряд	167
<i>Блины исторические и обрядовые</i>	167
<i>Пошехонская Масленица</i>	177
<i>Пасхальный кулич: история заблуждений</i>	179
<i>Пасха — из творога или из теста?</i>	185
<i>Казус с вербной кашей</i>	188
<i>Горько и весело</i>	192
<i>Крестины</i>	199
<i>Именины</i>	201
Глава 5. Кухня и идеология	204
<i>Квас — напиток патриотов</i>	205
<i>Стереть даже память о прошлом</i>	208
<i>Идеология продовольственных карточек</i>	211
<i>Рыбный день на фоне дефицита</i>	214
<i>Советская кулинарная библия</i>	219
Глава 6. Кухня и образ жизни	233
<i>Стол для русского похмелья</i>	233
<i>Сбитень уже не вернуть?</i>	237
<i>Городской застольный быт</i>	241
<i>Будни русской усадьбы</i>	249
<i>Жареный бык и гурьевская каша</i>	252
<i>В прошлое за квашеными ананасами</i>	258
<i>В Подмосковье за артишоками</i>	264
<i>«За грош купили угол рая»</i>	267
<i>Дачная история с продолжением</i>	274
<i>Праздник по-советски</i>	277

Часть II. Меню как зеркало культуры

Глава 1. Эволюция русской закуски	285
<i>Легенда бородинского хлеба</i>	285
<i>Оливье как высшая форма майонеза</i>	289
<i>Эволюция салата оливье</i>	300
<i>Русский винегрет: из Парижа в Пошехонье</i>	303
<i>Форишмак забытой национальности</i>	311
<i>Селедка под шубой и без</i>	318
<i>Буженина мясная и рыбная</i>	325
<i>Русский сыр: от легенды к товару</i>	330
<i>Судьба бутерброда в России</i>	343
Глава 2. От похлебки до супа	347
<i>Почему в России любят суп?</i>	347
<i>Щи и борщи: кто главнее?</i>	348
<i>Рассольник и калья</i>	377
<i>Солянка для селянки</i>	383
<i>Летние супы с квасом</i>	388
Глава 3. Апофеоз стола	409
<i>Путь русской котлеты</i>	409
<i>Ушное — это не про уши</i>	422
<i>Верещака, которая верещит</i>	426
<i>Черкасское мясо</i>	429
<i>Когда колбаса была без очереди</i>	435
<i>Ливерная колбаса: от любви до ненависти</i>	440
<i>От живодерного двора</i>	445
<i>Два Микояна</i>	448
<i>Котлета из «культурнейшего цеха»</i>	452
<i>Русское ли это блюдо — голубцы?</i>	456

<i>Мясо по-французски и по-советски</i>	459
<i>Макароны в России</i>	462
<i>Вареники: споры о первородстве</i>	468
Глава 4. Закрома и заготовки	473
<i>Капуста для русского — второй хлеб</i>	473
<i>Какими огурцами деды закусывали</i>	477
<i>От семи недуг</i>	481
<i>Яблоко любовное, или Баклажан по имени помидор</i>	484
<i>Грызовой подсолнух и забытое масло</i>	489
Глава 5. Десерты	495
<i>Русский пряник</i>	495
<i>Ватрушка</i>	509
<i>Русский народный петушок на палочке</i>	512
<i>Холодец из яблок</i>	515
<i>Карл Нессельроде — человек и пудинг</i>	518
Глава 6. Забытые напитки	522
<i>От хлебного вина к водке и обратно</i>	522
<i>Медовуха древняя и современная</i>	532
<i>Боюсь, брусничная вода...</i>	535
<i>Возьмите новый бочонок...</i>	541
<i>Шиповки и чихирь</i>	543
<i>Кефир: правда и вымысел</i>	548
Заключение	555
Примечания	559
Источники иллюстраций	583

ВВЕДЕНИЕ

Русская кухня удивительным образом сочетает в себе две, казалось бы, взаимоисключающие особенности. С одной стороны, нет ни одного россиянина или выходца из России, которому она была бы незнакома: это часть культуры, которую каждый из нас узнает еще в детстве. Но парадокс в том, что нет, пожалуй, другой части нашего исторического наследия, которая была бы так сильно искажена выдуманными историями и несуществующими фактами. Иногда может показаться, что наши представления о русской кухне не имеют почти ничего общего с реальным прошлым народа.

Между тем русская кухня — это огромный и своеобразный мир, не всегда простой для понимания современного человека. К сожалению, сейчас преобладает упрощенное представление о русском столе: каши, щи, блины, пироги — а это лишь малая часть русской кухни. И судить только по этим блюдам обо всем явлении было бы неправильно.

Непременная часть этого посконно-домостроевского восприятия — рассуждения об изобилии и полезности средневековой кулинарии. В действительности средневековая кухня — это «кухня голода». Толстые ржаные пироги — от дороговизны пшеницы, супы с мучной подболткой — для того, чтобы лучше насытиться тем, что есть.

Увлечение квасом — от дефицита питьевой воды. Мясо — лишь в праздник, грибы — вынужденный источник белка, рыба — с душиком, прогорклое топленое масло, хлеб с лебедой. Вот они — черты той кухни.

Нужно понимать, что кухня — явление развивающееся. Вкусы XV–XVI веков с трудом воспринимались бы сегодня. Даже в своем богатом изводе она была бы довольно экзотичной. Можно ли сейчас представить кастрюлю с ухой, куда добавляется по несколько ложек шафрана, корицы, гвоздики? А ведь это реальное описание блюда, содержащееся в «Росписи царским кушаньям» (1610–1613). Перенасыщение специями — общая черта высокой кухни, появившаяся в Средневековье (не только у нас, но и в Европе). В то же время соль сыпать было не принято: ее ставили рядом с тарелкой. Этот продукт был очень дорогим и использовался главным образом для засолки мяса. Кстати, о солонине. Когда мы читаем, как русский витязь в походе приготовил на огне кусок мяса, то представляем аппетитную отбивную. Между тем на самом деле это была лишь заветрившаяся по краям солонина, часто из конины.

С изменениями, происходившими в обществе, менялась и кухня. Развивались вкусы, представления о прекрасном, люди знакомились с новыми заграничными продуктами и принципами приготовления. Русская кухня всегда впитывала новое. Взять XIX век — это обилие заимствований из Франции. Отдалиться на сто лет назад — и вот уже множество рецептов из Германии и Австрии. В эпоху Петра перед нами революционная замена «русского» топленого масла на «чухонское» сливочное. Копнем глубже — появляются азиатские лапша и пельмени. Для Киевской Руси характерна адаптация культурных злаков и овощей, начавшаяся под влиянием Византии. Молочное животноводство пришло от кочевников в еще более раннее время.

Русская гастрономия и сама создавала прекрасные блюда, умело используя местные продукты и технологии. Русские кулинары никогда не считали зазорным «подсмотреть» что-то интересное у соседей. Именно в этом творческом взаимодействии разных кулинарных культур и заключается, на наш взгляд, успех русской кухни, превратившейся к концу XIX века из скромной региональной в великую русскую гастрономию, известную по всему миру.

У этой открытости миру — давние корни. Киевский князь Ярослав Мудрый брал в жены скандинавок. Первая его жена — предположительно норвежка по имени Анна. В 1019 году он женился на дочери шведского короля Ингигерде (на Руси она приняла крещение под именем Ирина). А своих дочерей отдал замуж за европейских королей: Елизавету — за норвежского короля Харальда Сурового, Анастасию — за короля Венгрии Андраша I, а Анну — за короля Франции Генриха I.

Один из центров русской культуры — Великий Новгород — всегда был теснейшим образом связан с Северной Европой. А торговля с ней была не только продажей мехов и меда, но и мощным культурным взаимообменом. Был период, когда при Иване IV иностранные послы находили в русских порядках азиатские черты¹. Однако в Петровскую эпоху Россия все-таки заявила о себе как о европейской державе.

Соответственно, гастрономический опыт и традиции Европы приходили в Россию и усваивались в ней всегда. Но что значит «усваивались»? До середины XVI века значительная часть земель, вошедших впоследствии в Российское государство (Смоленск, Брянск, Курск, Украина, Белоруссия, часть Прибалтики), была частью Великого княжества Литовского. И хотя это государственное образование было этнически неоднородным, славяне по сравнению

с балтами составляли в нем большинство. Именно эта часть населения и стала впоследствии основой двух восточнославянских народов — белорусов и украинцев. Так что европейские кулинарные традиции были там совсем не чуждыми, пришедшими откуда-то извне. Характерно, что они сохранились и после перехода этих регионов под эгиду Москвы. И смоленские баранки превратились в такой же атрибут русской кухни, как тульские пряники или коломенская пастила.

Это кулинарное взаимодействие с Европой продолжилось и в последующие века. При Василии III (1479–1533) в Немецкой слободе в Замоскворечье иностранцы выращивали неизвестные доселе здесь листовые салаты, спаржу и «пустарнак». На столе Ивана Грозного были рейнские и фряжские (из Северной Италии) вина, а бывший повар Петра I немец Фельтен открыл в 1720 году в Санкт-Петербурге первый ресторан — «Аустерию четырех фрегатов». Начиная с правления Елизаветы, иностранные повара при дворе — правило, а не исключение. А после Великой Французской революции приток поваров оттуда достиг таких масштабов, что только в столице работало не менее 300 французских кулинаров. Они нанимались в дворянские семьи, открывали собственные заведения, становились «шефами» аристократических клубов.

Почему произошел взрывной рост европейского влияния? Причин немало. Среди них и мода, и усиление человеческих контактов (в 1813–1814 годах сотни тысяч русских солдат и офицеров своими глазами увидели, как живут люди в Европе). Не менее важен и другой фактор. Дело в том, что русская кухня не развивалась линейно. Случались периоды, когда она явно отставала от потребностей и желаний общества. Именно это и произошло в конце XVIII века (кстати, в конце 1980-х годов тоже), когда

радикально изменившаяся страна, отказавшаяся от старых кафтанов, бород и бердышей, вдруг осознала, что можно питаться по-другому. Легко и изящно, перейдя от щей со шматом ржавого сала в пользу прозрачных супов, заменив в пирогах тяжелое ржаное кислое тесто на легкое слоеное из пшеничной муки. Понятное дело, речь шла не о широких крестьянских массах, а о столичном дворянстве, чиновничестве, интеллигенции, просвещенной молодежи. Но ведь влияние этой группы людей далеко превосходило ее удельный вес в населении империи.

Как ни странно, в этом отношении революция 1917 года оказала на русскую кухню не настолько значительное влияние, как можно было бы предположить. Были убраны по идеологическим соображениям блюда аристократической кухни, но лишь на время: с середины 1930-х они воссоздаются под новыми названиями в меню столичных ресторанов. Когда «матлот из рыбы» превратился в «фаршированные грибами котлеты из судака», а «беф-мирантон» стал «говядиной, запеченной в луковом соусе».

В остальном происходило то же, что и в других странах. Там, где наступала индустриальная эра, места для ремесленного производства становилось все меньше. А что такое национальные продукты, заготовки, как не малое производство? О забвении старинной русской кухни под натиском общепита и полуфабрикатов можно, конечно, сожалеть, но то же самое происходило во всех развитых странах. И не будь у нас большевистской революции, рабочие на «ударных стройках царизма» где-нибудь в Сибири все равно питались бы в столовых не ботвиньями и тельными поросятами, а макаронами с тушенкой, котлетами с пюре и компотом из сухофруктов.

Два основных фактора оказали в советское время негативное влияние на кухню. Первый — всеобщий дефицит

продуктов. В разные времена он принимал разные формы. В конце 1920-х — начале 1930-х это была карточная система распределения. В 1950–1960-е — мизерные зарплаты, отстающие от цен на икру и ветчину, свободно лежавшие на полках магазинов. С конца 1970-х — бесконечные очереди за всем.

Другая проблема — изоляция от остального мира, в том числе и в кулинарии. Основываясь на исторических данных, можно смело утверждать, что русская кухня процветала именно в те моменты, когда находилась в диалоге с другими культурами. И наоборот: опускалась до примитивизма, когда оказывалась изолирована и варилась «в собственном соку».

Это мы и наблюдали в конце советского периода, когда появились такие кулинарные артефакты, как «мясо по-французски» с запеченным майонезом, селедка под шубой, «курица на бутылке» и другие, возможные лишь при советской действительности блюда.

Кухня — действительно нечто большее, чем продукты и рецепты. Это социальное явление, впитавшее историческую память народа. Наконец, само восприятие тех или иных блюд нашими предками может многое сказать — как про кухню, так и про общество в целом.

Понятие «застолье» гораздо шире «меню», «набора блюд», «ассортимента» и т. п. Застолье — это прежде всего процесс, неторопливый и обстоятельный, радостный и приятный. Иногда — грустный и печальный, но всегда отражающий настроение, взгляд человека на жизнь. А для наших предков общение за столом было важнейшим способом понять своего собеседника, выстроить взаимоотношения с ним.

В этой книге мы непременно поговорим о нашей кухне и религии. Ведь роль православия здесь неоднозначна

и весьма дискуссионна. Кухня и обряды — еще одна тема, отчасти связанная с церковью, а отчасти уходящая корнями в гораздо более отдаленные языческие времена.

Кухня — это еще и отражение образа жизни. А разговор о быте крестьянских хозяйств и дворянских усадеб неизбежно приводит к описанию застольных обычаев и традиций.

И наконец, само меню — тоже своего рода зеркало культуры, где-то правдиво, а где-то гротескно отражающее представления наших предков о прекрасном, здоровом и гармоничном.

В общем, нас ждет долгий и увлекательный разговор о наиболее спорных вопросах русской кухни.

*Часть I. Кухня как отражение
эволюции общества*

Русская кухня, так же как и любая другая национальная кулинария, — продукт долгого исторического развития. Мы часто задаем себе вопрос: что ели пятьсот или тысячу лет назад? Между тем правильнее было бы спросить: почему наше меню, застольные правила и обычаи складывались так, а не иначе? Ведь именно исторические условия и определяют в значительной степени стол людей.

Рассуждая о богатстве русской кухни, мы никуда не денемся от того, что его восприятие очень относительно. И изобильный для рязанца или суздальца XII века стол может оказаться весьма неожиданным для нашего современника — как по составу блюд, так и из-за непривычного вкуса.

Кухня действительно часть нашей культуры, менявшаяся от столетия к столетию. Веками в ней кристаллизовались общие рецепты. Параллельно этому формировались региональные кулинарные традиции, за счет чего появилось удивительное разнообразие вкусов. В этом смысле кулинария в Центральной России, на Урале или на Дону различается не менее, чем народные костюмы, песни или диалект.

Особенности русской кухни — следствие нашей истории, непростой и противоречивой, иногда сметающей старые порядки, а порой замирающей в своем развитии на целые десятилетия. Неудивительно, что и наша гастрономия тоже развивалась нелинейно. Бывали эпохи, когда она удивляла новизной и разнообразием, но случалось, что и отставала от потребностей общества.

Именно поэтому знать причины и факторы развития русской кухни очень полезно для понимания ее роли в нашей жизни. Попробуем разобраться в этом непростом вопросе.