









# СОДЕРЖАНИЕ

Местное — значит классное Старина и новизна русского огорода			
<b>КАПУСТНЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>	<b>24</b>		
Стейки из молодой капусты с муссом из лисичек			
Чипсы из листовой капусты с овощными соусами	28		
Селянка с перепелами	30		
Савойская капуста с полуострым перцем	33		
Цветная капуста в камамбере	34		
Салат из четырёх капуст	36		
Капуста, тушённая в перечно-томатном соусе	39		
<b>БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>	<b>42</b>		
Русские бобы с овощами и перечным соусом	40		
Хумус из русских бобов	42		
Ржаная каша с вигной и шпинатом	46		
Суп-пюре из зелёного горошка с картофелем и беконом	48		
<b>КОРНЕПЛОДЫ</b>	<b>54</b>		
Винегрет из редких овощей с маринованным крыжовником	51		
Холодный борщ со смородиной	52		
Пуховые морковные котлеты	54		
Репно-тыквенные блины	60		
Медовое варенье из репы	62		
Куриные сердечки со скорцонерой	65		
Бри с корнеплодами в слоёном тесте	68		
Печёный пастернак с опятами в сметане	71		
Вяленые корнеплоды с творожным муссом	72		
Сок из цветной моркови	74		
<b>ТЫКВЕННЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>	<b>80</b>		
Крем-суп из печёных кабачков и патиссонов с яблоком	84		
Цветки цуккини, фаршированные молодыми овощами с сыром	86		
Патиссоны, запечённые с белыми грибами	89		
Оладьи из кабачков с лисичками в сметане	90		
Полбяная каша с тыквой, корнеплодами и облепихой	93		
Тыквенный пирог с кервелем	94		
<b>ПАСЛЁНОВЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>	<b>96</b>		
Салат из томатов с творожным муссом	100		
Жареные баклажаны с тушённой из бычьих хвостов	102		
Сладкие перцы, фаршированные ржаной кашей с овощами	105		
Печёные баклажаны с овощным салатом	106		
Дип из печёных овощей с зерновыми чипсами	108		
Солёные помидоры к стейку	111		
<b>САЛАТНЫЕ И ШПИНАТНЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>	<b>112</b>		
Мусс из ревеня с клубникой и смородиной	116		
Щавелевое мороженое с крапивным печеньем	118		
Ботвинья с сорбетом из огородной зелени	121		
Салат с полбой и кроличьей печёнкой	122		
Ревенево-мятный лимонад	125		
<b>ПРЯНЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>	<b>126</b>		
Утиная ножка конфи с овощным рагу	132		
Ассорти лука конфи	135		
Мятный белый квас	136		
Базиликовое мороженое с клубникой	138		
Старинные сорта овощей	140		





## МЕСТНОЕ — ЗНАЧИТ КЛАССНОЕ

**Я** родился в Питере и работаю на кухне с семнадцати лет. До этого все летние каникулы я проводил в деревне под Витебском. У бабушки было большое хозяйство. На огороде росло всё на свете — корнеплоды, помидоры, огурцы, бобы, тыквы, кабачки. Мы ели исключительно местные, сезонные, свежие продукты, и это было само собой разумеющимся. Всё изменилось, когда я оказался на профессиональной кухне. В рестораны тогда поставлялись продукты из разных уголков планеты. Всё было каким-то ненатуральным, пластиковым, стеклянным. Нормальные продукты можно было найти только в Финляндии, что-то мы доставали на местных рынках. О фермерстве не шло и речи: «из Финки» везли магазинные продукты, просто они были лучше по качеству. В ресторане «Марк и Лев» меня привлекла идея готовить из местных, локальных, деревенских продуктов — тех самых, что были мне знакомы с детства. Ресторан с самого начала задумывался с огородом, но сперва похвастать нам было нечем. В первый год высадили пять грядок редиски, и мы не знали, куда её девать. Но постепенно ассортимент расширился, мы стали использовать в блюдах овощной фенхель и новозеландский шпинат, кервель и цветы настурции, не говоря уже о свежих розмарине, тимьяне, шалфее. Такие овощи, как репа, брюква, пастернак, скорцонера, тоже было не найти на местном рынке. Фермеры Заокского района стали выращивать их для нас, а затем продавать и в других местах.

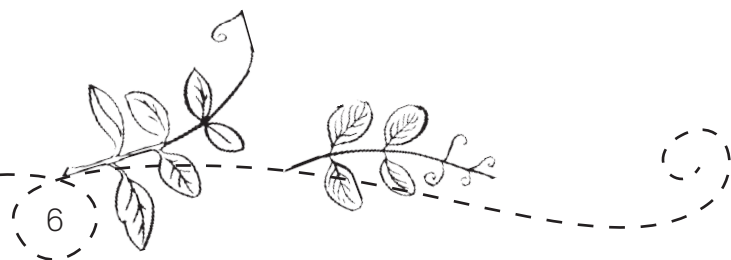
Сейчас такую же работу мы ведём в Тобольске: хотим в следующем сезоне порадовать гостей блюдами из местных репы, брюквы, русских бобов, мангольда. В этой книге собраны классические и новые рецепты. Но всё-таки в первую очередь она не про рецепты и даже не про овощи, а про то, что местный, сезонный, фермерский продукт всегда вкуснее привезённого откуда-то. Радость от продуктов, выращенных своими руками, вообще не купишь ни за какие деньги.

Мне хотелось бы сказать большое спасибо тем людям, без которых не получилась бы вся эта красивая история:

- Евгению Шутову — уже четыре года он поставляет нам основную массу овощей,
- Наталье Иванкевич — она занимается огородом ресторана и регулярно знакомит нас с необычными растениями,
- Вячеславу Черному и его жене Елене Гришиной — они вырастили капусты и портулак, с которыми я стою на фотографии.

Отдельная благодарность — редактору издательства «ХлебСоль» Наталье Щербаненко за воплощение проекта в жизнь, Екатерине Моргуновой за великолепные фотографии и моему коллеге Максиму Рыбакову, шеф-повару «Пушкарской слободы» в Суздале, за красивую посуду для съёмки.

Михаил Лукашонок,  
бренд-шеф ресторанов «МАРК и ЛЕВ»  
в Тульской области и Тобольске







## СТАРИНА И НОВИЗНА РУССКОГО ОГОРОДА

**О**зёрные огурцы и островная капуста — это не названия овощей из фантастического романа, а реальные культуры, точнее, методы культивирования, которые русские крестьяне применяли на рубеже XIX–XX веков. Волга образует в своём течении многочисленные острова. В половодье часть из них покрывается наносным илом — отличным удобрением. В Костромской губернии такие острова придумали приспособлять под капустники. По спаде весенних вод весь остров вспахивали и засаживали капустой — получались «заливные огороды». «Снимается островная капуста в конце августа и ценится в приволжских городах и сёлах нередко дороже огородной по своему нежному вкусу», — читаем в очерке плодоводства и огородничества 1914 года.

В той же губернии по берегам Галичского озера крестьяне устраивали «озёрные огороды» — огуречники. Их удобряли лывой — принесённой течением землёй с перегнившей травой и водорослями. «Весною, после половодья, вколачивают на отлогих местах столбы, скрепляют их перекладинами, на которые, в уровень с водой, кладут ельник, а на него дёрн, сверху землю и на землю навоз лунками, на которые кладётся озёрная лыва. Озёрные огурцы отличаются длинными плетями, вкусными плодами и нежностью растений».

До 1917 года сельским хозяйством в России занималось подавляющее большинство населения. С советского времени аграрный характер страны стал чуть ли не синонимом отсталости, но так ли это? В начале XX века Российская Империя была мировым лидером по экспорту пшеницы и яиц и незначительно уступала Дании по поставкам на мировой рынок сливочного масла. Особенно показательна история с маслом: до 1870-х его не то что не экспортировали — почти не употребляли внутри страны. Самым ходовым было русское масло — топлёное, которое делали из перетопленной в русской печи сметаны. Производство сливочного масла в крупных объёмах стало возможно — не только в России, но и во всём мире — с изобретением сепаратора Лавалья в 1878 году и аналогичных «сливкоотделителей».

Новая отрасль сельского хозяйства развивалась с поразительной быстротой. В 1892 году из Вологды были отправлены на экспорт первые десять бочонков масла из квашеных сливок. Вскоре наряду с северными губерниями возникает ещё один громадный регион производства сливочного масла — Западная Сибирь. До 1894-го здесь вообще не было организованного молочного производства, в 1898 году работали 140 заводов-маслоделен, а к 1902-му их количество возросло до 2500! Толчком к развитию сибирского маслобойного промысла стало открытие Транссибирской железнодорожной магистрали — самой протяжённой железной дороги в мире, «восьмого чуда света». В 1910–1912 годах из







## ОВОЩИ ЭТО НОВОЕ МЯСО

России (без учёта Финляндии) ежегодно экспортировалось 70 000 тонн сливочного масла.

После аграрной реформы 1906 года Россия превратилась в страну мелких крестьянских хозяйств. Стремительное развитие крестьянской кооперации и агрономическая помощь царского правительства несомненно вывели бы нашу страну в мировые лидеры по производству фермерских продуктов. Но этому не суждено было случиться.

**В**первые о занятии огородничеством на Руси упоминается в конце XI века. В Житии Феодосия Печерского сказано, что монахи «в ограде копахоуть зелиинааго ради растения». Огороды тогда устраивались при монастырях, княжеских сёлах и вблизи городов. В одной из княжеских договорных грамот конца XIV века упомянуты «огородники и мастера». Значит, огородничество считалось отдельным и ценным промыслом. Упоминания об огородных овощах и травах того времени скудны. Нам известно лишь, что на полях под Новгородом выращивали репу, под Смоленском разводили капусту, а киево-печерские монахи сеяли мак.

Итальянский учёный Павел Иовий, посетивший Москву в начале XVI столетия, писал: «При каждом почти доме есть свой сад, служащий для удовольствия хозяев и вместе с тем доставляющий им нужное количество овощей». В «Домострое» (1-я половина XVI века) есть глава под названием «Огород и сад как водить» — её можно считать древнейшим русским пособием по огородничеству и садоводству. С XVII века нам известно о существовании в Китай-городе овощных рядов.

Самые большие сады в Москве принадлежали царскому двору. В ведении двора находились также Садовая и Огородная слободы, население которых занималось выращиванием плодов и овощей. Как пишет Иван Егорович Забелин, староста Садовой слободы ежегодно подносил царю «нови»: ранние дыни, огурцы, редьку, морковь, репу и другие овощи (граница между садом и огородом была размытой). Царь Алексей Михайлович стремился сделать свои сады не хуже, чем виденные послами в Италии, Франции и Испании. Сохранились сведения о приглашении из-за рубежа «огородного строщика» Григория Хута, который «строил всякие травы и овощи в грядках и творилах». Ассортимент доступных в Москве в начале XVII века овощей и трав приводит шведский дипломат и историк Пётр Петрей: «морковь, свёкла, петрушка, хрен, редька, редиска, тыква, огурцы, серая и белая капуста, лук, чеснок, шалфей, ноготки, разных цветов фиалки, мирра, гвоздика, иссоп, майоран, тимьян, базилик, перец». Посетивший столицу век спустя нидерландский путешественник Корнелис де Брюйн писал, что в Москве можно было найти репу разных сортов, красную капусту, пастернак, сельдерей, салат. «Есть также спаржа и артишок, но едят их только одни иностранцы», — отмечал де Брюйн.



## ОВОЩИ ЭТО НОВОЕ МЯСО

Большая часть этого ассортимента, разумеется, была доступна только состоятельным людям. О том, какие овощи были в ходу у остального населения, можно судить по монастырским расходным книгам. В расходных книгах Троицкого Болдина монастыря конца XVI века регулярно упоминается о закупке «семян овощных в огород всяких» и «росады з гряд» (очевидно, капустной). Из овощей в этом монастыре употреблялись капуста, огурцы, свёкла, редька, морковь, лук, чеснок, горох. Из трав — «борщ» (борщевик обыкновенный, не путать с борщевиком Сосновского!), «редковня» (ботва редьки или редиса), «ботвинье» (свекольная ботва). В документах других монастырей встречаются упоминания о репе, бобах, пастернаке, тыкве (последние два — со второй половины XVII века).

Пётр I продолжил усилия своего отца по развитию садоводства и огородничества. В 1706 году им был учреждён московский, а в 1713-м — петербургский Аптекарский огород или сад. Однако решающую роль в развитии сельского хозяйства в России XVIII века, как ни странно, сыграл правивший полгода Пётр III. В 1762 году он издал Манифест о вольности дворянству — поворотный в русской истории документ, который давал дворянам право на освобождение от обязательной военной и гражданской службы.

До 1762 года всё русское дворянство было служилым, то есть несло государственную службу — чаще всего военную. Сколько-нибудь постоянно в своих имениях дворяне могли находиться после выхода в отставку по старости или болезни/увечью. Это было главной причиной отсутствия в России кулинарной и иной хозяйственной литературы. Редкие сочинения на эту тему ходили в списках и не имели широкого распространения. Знаменитый «Домострой» был впервые опубликован в 1849 году, русские люди XVIII века о нём не знали. После манифеста многие дворяне вышли в отставку и занялись обустройством родовых имений. В результате возникла уникальная усадебная культура и новая социальная группа — сельские помещики. В 1765 году при покровительстве Екатерины II было основано Императорское Вольное экономическое общество к поощрению в России земледелия и домостроительства — старейшая сельскохозяйственная организация страны (ликвидирована в 1919-м). Год спустя стали выходить «Труды Вольного экономического общества» — первый русский сельскохозяйственный журнал, непрерывно издававшийся почти 150 лет.

Одним из первых дарованным правом воспользовался **Андрей Тимофеевич Болотов**. Несмотря на заманчивые карьерные перспективы, в 24 года он вышел в отставку и вернулся в родовое поместье в селе Дворянинове Тульской губернии. Вся его последующая жизнь (а прожил Болотов 95 лет!) была связана с занятиями сельским хозяйством — его



справедливо считают основоположником русской сельскохозяйственной науки. В 1786 году, то есть более 230 лет тому назад, Андрей Тимофеевич опубликовал статью «Нечто вообще об огородных произрастениях». В ней он поместил роспись «наиболее известных произрастений, содержимых и воспитываемых в огородах у иностранных», которая удивляет объёмом — 71 наименование! — и разнообразием до сих пор. Многие ли современные огородники выращивают портулак, кардоны и овсяные корни? Даже репу, ставшую символом исконной русской кухни, в наши дни встретишь далеко не в каждом огороде, не говоря уже о пастернаке. Болотов, кстати, выделяет четыре сорта репы, две разновидности пастернака, целых пять — моркови, а «картофелей» насчитывает 10 сортов. И это в конце XVIII века!

«Усердным корреспондентом» и хорошим другом Болотова был **Василий Алексеевич Лёвшин**. В 1816 году Лёвшин издал первую кулинарную книгу, посвящённую исключительно русской национальной кухне — «Русскую поварню». В изданном десятилетием ранее «Садоводстве полном» Василий Алексеевич обобщил опыт отечественной агрономии и помологии. Перечень описываемых им овощей и трав лишь немногим уступает болотовскому, хотя автор честно признаётся, что «по сей росписи в редком огороде растения могут быть собраны без изъята». Описания Лёвшина выдают большой опыт практического огородничества, хорошее знание зарубежной литературы и агрокультуры разных регионов России. Так, говоря о «яйцах или меланженах» (баклажанах), Лёвшин выделяет два рода: «меланжены, приносящие плод синий» и «меланжены, носящие плод белый». «Вид плода, сходный к гусиному яйцу, отчего и прозвание оных происходит», — пишет автор и замечает: кроме «южных стран России», этот овощ ещё не введён в культуру.

Здесь впору задаться вопросом, в какой мере эти прекрасные сочинения отражали реальное состояние огородничества. Чтобы ответить на него, откроем «Наставление о том, как растить огородные семена» 1804 года. Нас интересует не само наставление, а «Реестр семенам огородным, выписным немецким и российским» из 136 позиций, помещённый в конце книги.

Итак, у московского огородника «Никиты Андреева сына Борботкина» в начале XIX века можно было купить следующие семена: «англицкие большие артишоки», почти все виды капуст, включая цветную, «сафой», «брунколь» и «колябрий», салаты кочанные и «кудрявые», «пусторнак голландской и русской», «кервель душистой», «лебеда немецкая желтая», «ревень копытчатой крепкой», «спаржа голландская толстая», «дыни канталупы разных родов» и т. д. Обращает внимание упоминание ряда старинных русских сортов: Воробьёвская морковь, Петровская репа, Коломенская капуста, Кожуховская свёкла. Одним словом, ассортименту московского семенного магазина начала XIX века позавидует любой современный.



## ОВОЩИ ЭТО НОВОЕ МЯСО

Передовых огородов, на которых разводили хотя бы некоторые из перечисленных овощей, в России тогда было очень мало. Однако они существовали — и речь не о теплицах богатых дворян, где росли даже лимоны и ананасы. В описании Пермской губернии 1813 года читаем: «Кроме простой, разводят здесь некоторые синюю капусту (брунколь), употребляя оную в салате, и многие цветную капусту, также кольраби обоих родов для употребления в приправе других яств».

Большинство крестьян вело огород по старинке. Суровый климат северной и средней полосы России не оставлял времени для занятий огородничеством — все силы уходило на выращивание хлеба. Вот как выглядел крестьянский огород в Калужской губернии начала XIX века: «Первое в русском огороде и наиболее других уважаемое растение есть капуста, ибо она составляет основание ежедневной пищи русского народа, щей или штей; потом редька и лук, яко пища постных дней, насаждается предпочтительно; опричь того в огородах сады огурцы, морковь, маленько репы, да в двух огородах, дворовым людям принадлежащих, сады картофеля или яблоки земляные; сверх того, многие в огородах своих имеют несколько яблонь. <...> В близь-лежащем от меня городе сады брюкву или бушму в земле, которая родится величиною в человеческую голову. Сады также несколько бобов, но мало».

Одним из главных препятствий для сельскохозяйственного развития страны было крепостное право. Принудительный труд был малоэффективным и низкокачественным, внедрение новых методов и средств хозяйствования шло медленно. Однако вопреки сложившему стереотипу, крепостные не были собственностью помещика. Они были обязаны ему службой, но при этом владели частной собственностью, вели самостоятельную хозяйственную деятельность, их жизнь, здоровье и имущество защищались законом. Да и реальные русские помещики не походили на персонажей Некрасова и Салтыкова-Щедрина. Многие из них действительно заботились о крестьянах и приводили свои деревни к приметному процветанию.

Яркий пример — развитие «колыбели русского огородничества», села Поречья-Рыбного в Ростовском уезде Ярославской губернии, с 1784 по 1831 год, когда им владел граф Владимир Григорьевич Орлов. «В каких-нибудь три десятилетия, — читаем в очерке истории Поречья-Рыбного, — внутренний и наружный вид села совершенно изменился. Улицы испестрились каменными домами; церковные здания украсились живописью, серебром, золотом и драгоценными камнями; по судоходным рекам начали плавать суда с товарами; сельская земля покрылась травами и кореньями; стали откупать землю под огороды в других городах; внутри домов появилась благородная чистота, позволительная роскошь,



## ОВОЩИ ЭТО НОВОЕ МЯСО

произведения искусств и художеств, даже порядочные библиотеки; грамотность стала распространяться даже между небогатыми жителями».

На рубеже XVIII–XIX веков именно Ростовский уезд становится главным центром торгового огородничества и символом высокой агрокультуры. Ростовские огородники считались лучшими в России, вели обширную семенную торговлю и часто занимались огородничеством на стороне. В начале XX века вокруг озера Неро насчитывалось уже 55 крупных огородных сёл. Ярославцы специализировались на выращивании корневого цикория, зелёного гороха, фасоли и мяты разных видов. На ростовских огородах также росли капуста, картофель, огурцы, свёкла, морковь, корневая и листовая петрушка, лук, чеснок, брюква, русские бобы, шпинат и редька. Из душистых трав культивировались шалфей, майоран, чабер, эстрагон, базилик, тимьян, анис и др. В Поречье-Рыбном работал цикорный завод, два завода по производству мятного масла и пять заведений по изготовлению овощных консервов.

Самым успешным из ростовских огородников стал **Ефим Андреевич Грачёв**. Он родился в Санкт-Петербурге, но вся его молодость прошла в огородных занятиях в селе Сулость на берегу озера Неро. В 22-летнем возрасте Грачёв устраивает собственное хозяйство на окраине Петербурга, где выращивает шампиньоны, спаржу и ранние овощи. Именно за культуру шампиньонов он был награждён первой серебряной медалью от Российского общества садоводства. Всего от российских сельскохозяйственных обществ Грачёв получил около 60 медалей разного достоинства, включая высшую награду Вольного экономического общества — большую золотую медаль. В 1873 году он представлял свои овощи на Всемирной выставке в Вене, в 1876-м — в Филадельфии, и в обоих случаях получил высшие награды. В том же 1876 году Ефим Андреевич основал семеноводческую компанию с целью распространения в России пригодных для нашего климата иностранных сортов. Это дело продолжил его сын Владимир.

В конце XIX — начале XX века всё большее количество крестьян вовлекалось в занятие огородничеством. «Крестьяне стали заводить огороды во многих таких местностях, где до этого времени их или почти вовсе не было, или были в слишком ничтожных размерах, затем начали больше обращать внимания на уход за овощами, приобретать улучшенные семена, вносить большее разнообразие в ассортимент разводимых овощей, улучшать технику переработки продуктов и т. д.», — читаем в справочнике «Агрономическая помощь в России». В 1913 году, в ознаменование 300-летия царствования Дома Романовых, были премированы 306 образцовых крестьянских хозяйств, причём исключительно мелких.

Рассмотрим на конкретных примерах, что представлял собой русский крестьянский огород в начале XX века. Крестьянин Иван Варин в Тверской