

Предисловие

Задавая вопрос «Что же это такое – русская кухня?», люди ожидают услышать конкретный перечень каких-то уникальных блюд, принадлежащих исключительно русскому столу. Услышав названия знакомых кушаний, собеседники часто начинают оппонировать, находя аналогичные или очень похожие блюда в кухнях других народов и, несомненно, считая, что именно оттуда, а не наоборот, пришли они к нам. Когда вопрос – «А разве это русская кухня?» – задают мне, а я его слышу гораздо чаще, чем кто-либо другой, то, рискуя прослыть невежей и грубияном, отвечаю на него другим вопросом: «А музыка Чайковского – русская музыка?» Такой вопрос заставляет собеседника задуматься. Ведь действительно, опера «Евгений Онегин», например, написанная на сюжет поэмы Пушкина – «энциклопедии русской жизни», не может быть причислена ни к какой иной музыкальной культуре, нежели русской. Однако, исполняемая отдельными отрывками, может показаться неискушенному слушателю и оперой французской, и немецкой, и даже кое-где итальянской. Я уже не говорю про другие произведения великого композитора («Времена года», «Щелкунчик», «Манфред», «Пиковая дама» и т. д.), которые с равным успехом можно причислить как к русской классической музыке, так и к большой европейской музыкальной культуре. Тем не менее любой музыкально образованный или просто культурный человек найдёт в произведениях Чайковского (и не только его, но и Глинки, Мусоргского, Рахманинова, Римского-Корсакова) огромное количество маркеров, выделяющих их из числа шедевров европейской музыки именно как русские.

Национальный характер кухни становится осязаем, когда рассматриваешь не какие-то отдельные кушанья и напитки, а наблюдаешь за большим праздничным застольем, или анализируешь рацион питания русской семьи в течение года, или вчитываешься в меню традиционного русского ресторана.



Точно так же и в гастрономии: большинство используемых ингредиентов и технологических приёмов, а порой и готовых блюд русской поварами мы найдём в кулинарных традициях других, в основном европейских народов. Национальный характер кухни становится осязаем, когда рассматриваешь не какие-то отдельные кушанья и напитки, а наблюдаешь за большим праздничным застольем, или анализируешь рацион питания русской семьи в течение года, или вчитываешься в меню традиционного русского ресторана. Какие же основные отличительные черты и признаки мы увидим?

Наблюдательный гастроном-исследователь сразу обнаружит большое количество блюд, основанных на мочёных, солёных, квашеных овощах, ягодах и фруктах: щи,

солянки, рассольники, винегреты и т. д. Да и просто миска приправленной постным маслом квашеной капусты, бочковые огурцы, мочёная антоновка будут встречаться повсеместно. Вы скажете, что капусту квасят и другие народы (немцы и эльзасцы готовят шукрут, поляки – бигос, корейцы – кимчи), и будете правы. Но и капуста у них чуть-чуть другая, и квасят они её немного иначе, и употребляют совсем не так. Из таких мелочей и складываются различия в гастрономических традициях. Заготовка на зиму овощей и фруктов методом квашения, или, как сейчас модно говорить, методом ферментации – самый распространённый до сих пор у нас способ, и именно широкое использование квашеных продуктов отличает русскую кухню от иных наиболее ярко.





Так же в глаза бросается большое количество грибных блюд на русском столе, и это не случайно. В православном календаре более половины дней в году – постные, что сделало грузди, рыжики, боровики, опята, маслята, сморчки... (нет смысла дальше перечислять) наиболее любимыми и ценимыми русскими людьми продуктами. Именно необходимость держать пост сделала грибы нашим национальным продуктом. В соседней Финляндии, например, грибов растёт не меньше, чем у нас, но их вера не накладывает столь строгие ограничения на рацион питания, поэтому грибы у них не стали столь популярными. Кстати, и грибы мы тоже солим и квасим, что вообще мало кто ещё на планете делает.

Но если бы меня спросили, какой продукт я считаю самым русским, то не задумываясь ответил бы – рожь! Тысячу лет именно благодаря ржи был сыт (да и пьян, чего греха таить) русский человек. Произнося слово хлеб, наши предки ещё каких-то 100 лет назад имели в виду именно ржаной хлеб, а пшеничный называли калачом, булкой, сайкой, куличом и т. д. Именно благодаря ржаному сухарю русский солдат дошёл до Парижа, а моряк достиг берегов Калифорнии. Но рожь – это не только хлеб. Рожь – это и каша, и квас, и брага, и пиво. Сотни лет из соложённой ржи выделявали русские люди сладкую кулагу, пекли пряники и прочие сладости. Ржаной солод был почти единственным источником сладости круглый год. Росла рожь везде, где можно было вспахать поле и раскидать в него семена озимой ржи. В прежние века пшеница была доступна далеко не каждому.

Только крестьяне южных регионов да Нижнего Поволжья выращивали вдоволь пшеницы, да и то предпочитали её продать из-за высокой цены.

Но если бы меня спросили, какой продукт я считаю самым русским, то не задумываясь ответил бы – рожь!



«Довольны наши странники,
То рожью, то пшеницею,
То ячменем идут.
Пшеница их не радует:
Ты тем перед крестьянином,
Пшеница, провинилась,
Что кормишь ты по выбору,
Зато не налюбуются
На рожь, что кормит всех».

У нас ещё кое-где сохранились традиции печь ржаные пироги и пряники, варить ржаное пиво и квас, гнать ржаной самогон. Но, к огромному сожалению, культура русской ржи безвозвратно уходит в прошлое, и нам надо приложить все усилия, чтобы её хоть как-то сохранить. Нельзя до конца понять, что такое русская гастрономия, не ощутив на нёбе кисло-сладкий вкус ржаного хлеба, не почувствовав, как «шибают в нос» пузырьки ржаного кваса, как растекается по языку деликатная сладость калужского теста.

Чаще, чем где-либо, встречаются в нашей кухне жидкие блюда, именуемые сейчас на французский манер супами. Когда я составлял план этого издания, мне пришлось сильно ограничить свои желания рассказать о всех русских похлёбках – горячих и холодных. Их оказалось невероятное, невместимое в бумажную книгу количество! Одних только разновидностей щей легко можно насчитать пару десятков. То же самое касается и ухи, и борща. И, кстати, большинство русских супов не имеет прямых

Когда я составлял план этого издания, мне пришлось сильно ограничить свои желания рассказать о всех русских похлёбках — горячих и холодных.



аналогов в кухнях других народов. С чем можно сравнить нашу солянку, рассольники, окрошку, мурцовку?

Россия — речная страна. Вся её история — это история заселения огромного пространства русским человеком, передвигавшимся по течению и против течения многочисленных рек. Купец ли, ушкунник ли, казак или рыбак шли то на вёслах, то под парусом, а то и перетаскивая на себе свои суда из рек, принадлежащих порой бассейнам разных океанов, и покорили невероятную по размаху часть земной суши. Реки и озёра наши богаты были рыбой чрезмерно! Очень жаль, что не смогли мы сохранить это богатство.

Уже невозможно полакомиться нам волжской белорыбицей, шехонской стерлядью, переславльской ряпушкой, пьяноборскими раками. Скоро не станет ни белуги, ни севрюги, ни донской сельди и шемаи. За Уралом с рыбой пока получше, но уже всё труднее даже там встретить сосьвинскую сельдь, байкальского омуля, хариуса, енисейского осетра, нельму. А ведь рыба в русской кухне всегда превалировала над мясом. Причиной тому и её доступность, и уже упомянутые выше религиозные традиции. К моему огромному огорчению, сейчас русский человек куда чаще ест мясо, чем рыбу. Хорошая речная и озёрная рыба либо просто исчезла, либо стала малодоступна

Многие века русского человека печь не только согревала в студёную пору, но и кормила пирогами, щами, кашами. В печи варили квасное сусло, упревали корм для скотины, сушили лесную ягоду.



простому горожанину. Выросло несколько поколений, для которых слова — стерлядь, чир, пелядь, линь, снеток — лишь просто непонятные слова, а под названием сёмга мы повсеместно видим не северодвинскую или печорскую царь-рыбу, а откормленного комбикормами где-то за морем малосъедобного лосося. Однако, несмотря на все эти порой непоправимые потери, пресноводная и проходная (живущая то в море, то в реке) рыба в нашей кухне занимает самое почётное место.

Не только продукты, но и технологии определяют характер национальной кухни. Многие века русского человека печь не только согревала в студёную пору, но и кормила пирогами, щами, кашами. В печи варили квасное сусло, упревали корм для скотины, сушили лесную ягоду. Даже теперь, когда русская печь стала доступна только небольшому количеству загородных домовладельцев — энтузиастов традиционной русской кухни, мы всё равно стараемся готовить русские кушанья так, чтобы они получились «как из печки». К сожалению, далеко не всегда это возможно, ведь передать тот особый вкус и аромат еды из истопленной берёзовыми дровами печки почти невозможно. Причин тому несколько: это и особый температурный режим на протяжении всего процесса приготовления, это и геометрия свода печи, а значит, и направленного воздействия на продукт, это и особый аромат. Нет, конечно, не все блюда русской кухни требуют готовки в печи, но таких пирогов, каш и варенца вы больше нигде не состряпаете.

Это лишь не полный перечень тех особенностей, что отличают нашу кухню от других. Надеюсь, эта книга хоть немного поможет дать представление о том, что же такое русская поварня из чего она состоит, откуда пошла, и какой вектор движения у неё сейчас.

Содержание

Предисловие 4 *Заготовки*..... 12



Соленья, моченья,
квашенья 14



Квашение капусты..... 16



Мочёные яблоки 20



Малосольные огурцы 22

Соленые огурцы в тыкке 24

Соленая слива..... 28

Мочёная морошка 29

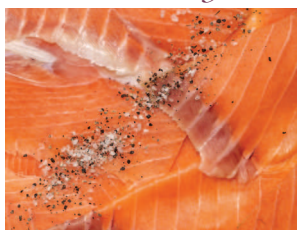
Мочёная брусника
с антоновкой..... 29

Квашеные репа и свёкла.... 30

Грибы холодной засолки 31

Белые грибы
горячей засолки..... 32

Холодные закуски..... 34



Строганина и расколотка... 36



Малосол, или сугудай..... 38



Винегрет из овощей 40



Икра из сушёных грибов 42



Заливная форель 44



Студень из говядины 46
и пороссячих ножек



Селёдка по-русски..... 48



Тельное из рыбы..... 50



Начинённые щурята 52



Холодная аршинная 56
стерлядь (шофруа)



Полотки утиные, 58
копчёные



Соленое свиное сало 60



Свиная буженина..... 62



Оливье, праздничная..... 64
версия



Сельдь под шубой..... 66

Горячие закуски 68



Говяжьи почки в сметане.....70



Селянка рыбная.....72
сковородная



Мясная селянка.....74
на сковороде



Селянка грибная76
сковородная



Лисички в сметане.....78



Супы..... 80

Окрошка 82
с отварной курицей



Окрошечный..... 84
белый квас



Холодный борщ..... 86
с окороком



Свекольник, 88
он же хлудник

Щучина..... 90

Уха тройная.....92

Стерляжья уха..... 94

Донская уха 96

Рыбная солянка..... 98

Рахмановские щи 100

Рыбная похлёбка
на молоке 104

Суточные щи 106



Щи из ранних овощей..... 108



Костромские..... 110
серые щи



Рыбные щи 112
Щи из беломорской сельди



Валаамские щи..... 114



Щавелевая похлёбка
или зелёные щи 116



Кубанский борщ..... 118
со «старым» салом

Московский борщ..... 120

Борщ с жареными
карасями 122

Мясной рассольник 124

Казацкий кулеш 126

Грибная лапша 128

Суп с клёцками
и фрикадельками..... 130

Горячие блюда..... 132



Караси в сметане 134



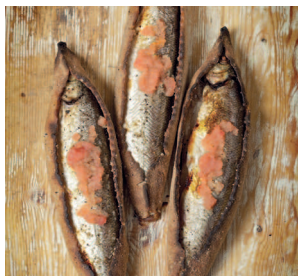
Треска по-поморски..... 136



Котлеты из трески 138
с творогом



Стерлядь..... 139
в огуречном рассоле



Ряпушка в ржаном тесте ... 140



Начинённый карп..... 142



Пожарские котлеты 144



Рождественский гусь..... 148
с яблоками



Дичь с капустой 150
и брусникой



Перепела, 152
чинённые кашей



Верещака 154
из свиных рёбер



Бефстроганов..... 156



Поросёнок с гречкой 158



Голубцы..... 160
из молодой капусты

Блины 162

Русские блины 164

Пшеничные блины
из кислого теста..... 166

Гурьевские
скоропелые блины 166

Царские гречневые блины... 167

Овсяные блинцы 168

Оладьи на простокваше... 169

Начинки для блинчиков..... 170



Блинчатый пирог..... 172



Идеальные сырники..... 174



Драники 178

Каша 180



Пшённая каша с тыквой.... 184



Драчёна 184
с пшённой кашей



Гречневая каша 186
с грибами



Гурьевская каша..... 188

Пироги 192

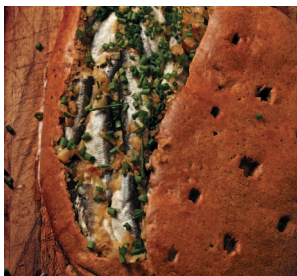
Сдобное кислое тесто
для пирожков, кулебяк,
расстегаев..... 194

Пресное сдобное тесто
для пирогов 194

Слоёное пресное тесто
для пирогов 196

Сладкое песочное тесто
для пирожного..... 197

Простое кислое тесто
для жареных пирожков
и постных пирогов..... 197



Ржаной рыбник 198
с ряпушкой



Московский расстегай 200



Курник 202



Пирожки-карасики 204



Пирог 206
с капустой и яйцом



Калитки 208



Кулебяка 210



Шестислойная 212
скоромная рыбная кулебяка



Мясная кулебяка 214



Сочни с творогом 218



Московский пирог 220
с повидлом



Выборгская сдоба 222



Шанги с черникой 224



Ватрушки 226



Медовый 228
заварной пряник



Пасхальный кулич 230

Варенье 234



Земляничное варенье 236

Ревеневое варенье 237

Варенье из китайки,
райских яблочек, дули, 238

Яблочное повидло 239

Сливовое варенье
(конфитюр) 240

Сливовое повидло 241

Напитки 242



Русский квас 244

Московские кислые щи 246

Красный квас 248

Ставленый мёд 250

Липец 251

Брусничная водица 252

Берёзовая водица –
берёзовик 252

Грушевый квас 252

Морсы и взвары 254



- Редька-то, гляди, Панкратыч... чисто боровки! Хлебца с такой умнёшь!
- И две умнёшь, — смеется Горкин, забирая редьки. — А вон — соленье; антоновка, морошка, крыжовник, румяная брусничка с белью, слива в кадках... Квас всякий — хлебный, кислочейный, солодовый, бражный, давний — с имбирём...
- Сбитню кому, горячего сбитню, угощу? ..
- А сбитню хочешь?

Иван Шмелёв, «Лето Господне»





Соленья, моченья, квашенья

Соленья, моченья, квашенья занимают в русской кухне гораздо более заметное место, чем в любой другой европейской кулинарной «юрисдикции». Это не просто пикантные закуски под стаканчик хлебного вина, столетиями квашеная капуста и репа, солёные огурцы, мочёные яблоки позволяли русскому человеку выжить в непростых условиях короткого лета и суровой зимы. Не перечислить все полезные вещества, содержащиеся в квашеных и мочёных овощах, фруктах, ягодах. Из них русские люди веками получали не только витамины, но и вещества, способствующие пищеварению. Может быть поэтому мы так любим сопроводить относительно тяжёлую зимнюю пищу изрядной порцией квашений, сдобренных луком и постным маслом.

Квашеная капуста и солёные огурцы являются основой для доброй половины русских кушаний как холодных, так и горячих: щей, борщей, солянок, винегретов, рассольников, пирогов. В огуречном и капустном рассоле вымачивают и маринуют мясо, деликатесную рыбу, добавляют рассол в кальи и щучину, делают на его основе взвары и соусы. Страшно вообразить, как бы оскудел наш стол, не будь у нас в закромах этих прекрасных продуктов.





Квашение капусты

«Сколько ни знакомо сие заготовление, но случается, что в некоторых хозяйствах делают в сём обстоятельстве погрешности по незнанию первых правил и уловок; а потому не считаю излишним производство квашения капусты обстоятельно здесь описать», – читаем мы у Василия Лёвшина в его популярном руководстве для молодых помещиков. Далее он подробно описывает, как очистить старую или подготовить новую дубовую кадку, какую выбрать сечку, как отобрать правильную капусту для засолки. Но сейчас мало кто квасит капусту в деревянных кадках и бочках, как предлагал делать Василий Алексеевич: «Всеми удобнее к сему бочки, бывшие с белым виноградным вином и белым пивом, ежели токмо оные иметь




можно; бочки же, в которых было вино красное, по тому для сего не годятся, что капуста в них краснеет». Даже те редкие счастливики, владеющие холодными погребами и подвалами, сейчас предпочитают делать запасы в трёхлитровых стеклянных банках по соображениям удобства и практичности. Если же вы всё-таки решились на засолку в большой деревянной кадке, то её необходимо сначала подготовить: «В небольших домоводствах лучше всего для капусты употреблять небольшие кадочки, ибо

капуста в початой кадке держится не так уже прочно. Когда есть старые капустные кадки, то надлежит оныя с великим старанием вычистить и выпарить, чтобы не сообщили оне капусте гнилого запаха». От себя замечу, что старую бочку полезно обработать горячим полынным отваром. Так делали у нас испокон веков, полынь устраняет неприятный запах

Хороша закуска —
квашена капуста.
И подать не стыдно,
И съедят — не жалко.

Русская народная пословица





«Двадцать возов капусты, весь двор завален: бело-зелёная гора, рубить-не-перерубить. Василь-Василич заправляет одним корытом, другим — я с Горкиным. Корыта из толстых досок, огромные, десять сечек с каждого боку рубят, весело слушать туканье, — как пляшут. В том корыте серую капусту рубят, а в нашем — белую. Туда отбирают кочни позеленей, сдают зелёные листья с нашей, а в наше корыто кидают беленькую, «молочную». Называют — «хозяйское корыто». Я шепчу Горкину: — «а им почему зелёную?». Он ухмыляется на меня: — Знаю, чего ты думаешь... Обиды тут нет, косатик. Ваша послаще будет, а мы покрепчей любим, с горчинкой, куда вкусней... и как заквасится, у ней и дух пронзей... самая знаменитая капуста наша, серячок-то».

Иван Шмелёв, «Лето Господне»

и неплохо дезинфицирует. «Сечки, употребляемые для крошения капусты, должны быть остры и хорошо насажаны на свои черенки, ибо от сего немало зависит доброта капусты». Капуста иссечённая сечками в деревянном корытце, а не нарезанная ножом, имеет правильную форму. Такая капуста и заквасится лучше и не будет «лапшой» свисать с ложки, когда вы зачерпнёте её из тарелки щей. «Припася всё нужное, надлежит привезти и самую капусту. Сия не должна быть вялая и высохшая; почему привезённую с огорода капусту следует не медля крошить и прибирать. Надлежит отобрать кочни, туго свернувшиеся, и смотреть того, чтоб между оными не было повреждённых морозом. Во время крошения должно кочарыги со тщанием из кочней вырезывать, также и наружные листья откидывать; иначе крошево не всё мягко выйдет». Ну что тут добавить? Всё верно, только Василий Алексеевич не знал о существовании сортов капусты для длительного хранения, такие сорта в засолку не идут. Берите старые, проверенные сорта: Слава, Подарок, Амагер. Главное, чтобы капуста была как следует вызревшая, накопившая в себе достаточное количество сахаров. Обычно её заготавливают уже после первых ночных заморозков. «Некоторые подмешивают в капусту тминных и укропных семян, иногда можжевеловых ягод,