

## Этапы развития русской кухни

Русская национальная кухня прошла чрезвычайно длительный путь развития, отмеченный несколькими крупными этапами, каждый из которых оставил неизгладимый след. Древнерусская кухня, развивавшаяся с IX-X вв. и достигшая наибольшего расцвета в XV-XVI вв., хотя становление ее и охватывает огромный исторический период, характеризуется общими чертами, во многом сохранившимися и донныне.

В начале этого периода появился русский хлеб из кислого (дрожжевого) ржаного теста. Это некоронованный король на нашем столе, без него и теперь немислимо русское меню.

Также возникли все другие важнейшие виды русских хлебных и мучных изделий: известные нам сайки, баранки, сочни, пышки, блины, оладьи, пироги и т. п. Эти изделия готовились исключительно на основе кислого теста - столь характерного для русской кухни на протяжении всего ее исторического развития. Пристрастие к кислому, квасному нашло отражение и в создании русских настоящих киселей - овсяного, пшеничного и ржаного, появившихся задолго до современных. Преимущественно ягодных киселей.

Большое место в меню занимали и разнообразные кашицы и каши, считавшиеся первоначально обрядовой, торжественной пищей.

Вся эта хлебная, мучная пища разнообразилась чаще всего рыбой, грибами, лесными ягодами, овощами, молоком и очень редко - мясом.

К тому же времени относится появление классических русских напитков - всевозможных медов, квасов, сбитней.

Уже в ранний период развития русской кухни обозначилось резкое разделение русского стола на постный (растительно-рыбно-грибной) и скоромный (молочно-яично-мясной), что оказало огромное влияние на ее дальнейшее развитие вплоть до конца XIX в. Искусственное создание грани между скоромным и постным столом, изолирование одних продуктов от других, недопущение их соединения, в конечном счете привело к созданию лишь некоторых оригинальных блюд, а все меню в целом пострадало - оно стало однообразнее, упрощеннее.

Можно сказать, что больше повезло постному столу: поскольку большинство дней в году - от 192 до 216 в разные годы - считались постными (причем эти посты соблюдались весьма строго), было естественным стремление расширить ассортимент постного стола. Отсюда обилие в русской кухне грибных и рыбных блюд, склонность к использованию различного растительного сырья - зерна (каши), овощей, лесных ягод и трав (крапивы, сныти, лебеды и др.). Причем, такие известные с X в. овощи, как капуста, репа, редька, горох, огурцы, приготавливали и ели - будь то сырые, соленые, пареные, вареные или печеные - отдельно один от другого.

Поэтому, например, салаты и особенно винегреты никогда не были

свойственны русской кухне и появились в России уже в XIX в. как заимствование с Запада.

Но и их первоначально делали преимущественно с одним овощем, давая соответствующее название салату, - салат огуречный, салат свекольный, салат картофельный.

Каждый вид грибов солили или варили отдельно. То же можно сказать и о рыбе, которую употребляли в отварном, вяленом, соленом, запеченном и реже в жареном виде. В литературе мы встречаем различные названия рыбных блюд: сига, тайменина, щучина, палтусина, сомовина, лососина, осетрина, севрюжина, белужина и другие. И уха могла быть и окуневой, и ершовой, и налиимьей, и стерляжьей и т. п.

Таким образом, количество блюд по названиям было огромно, но все они по содержанию немногим отличались одно от другого. Вкусовое разнообразие достигалось:

во-первых, различием тепловой и холодной обработки, а также применением различных масел, преимущественно растительных (конопляного, орехового, макового, оливкового и значительно позднее - подсолнечного)

во-вторых, употреблением пряностей.

Из последних чаще всего использовались лук, чеснок, хрен, укроп, причем в весьма больших количествах, а также петрушка, анис, кориандр, лавровый лист, черный перец и гвоздика, появившиеся на Руси уже в X-XI вв. Позднее, в XV - начале XVI вв., их дополнили имбирем, кардамоном, корицей, айром (ирным корнем) и шафраном.

В начальный период развития русской кухни складывается и склонность к употреблению жидких горячих блюд, получивших тогда общее название "хлёбова". Наибольшее распространение приобретают такие виды хлёбова, как щи, похлебки, основанные на растительном сырье, а также различные затирухи, заварихи, болтушки, саломаты и другие разновидности мучных супов.

Что касается мяса и молока, то эти продукты употребляли сравнительно редко, причем обработка их не отличалась сложностью. Мясо, как правило, варили в щах или кашах, молоко пили сырое, томленое или скисшее. Из молочных продуктов делали творог и сметану, а производство сливок и масла долгое время оставалось почти неизвестным, по крайней мере до XV-XVI вв. эти продукты появлялись редко, нерегулярно.

Следующим этапом в развитии русской кухни является период с середины XVI в. и до конца XVII в. В это время продолжается не только дальнейшая разработка вариантов постного и скоромного стола, но и особенно резко обозначаются различия между кухнями различных классов и сословий.

Кухня простого народа начинает с этого времени все более упрощаться, кухня боярства, дворянства и особенно знати становится все более изысканной. Она собирает, объединяет и обобщает опыт предшествующих столетий в области русской кулинарии, создает на основе его новые, более сложные варианты старых блюд, а также впервые заимствует и открыто вводит в русскую кухню ряд иностранных блюд и кулинарных приемов,

преимущественно восточного происхождения.

Особое внимание обращает на себя скромный праздничный стол того времени. Наряду с солониной и вареным мясом почетное место на столе знати занимают верченое (т. е. приготовленное на вертелах) и жареное мясо, домашняя птица и дичь. Виды обработки мяса все более дифференцируются. Так, говядина идет главным образом для приготовления солонины и для отваривания (убоина разварная).

Из свинины делают ветчину для длительного хранения либо употребляют ее как свежину или молочную поросятину в обжаренном и тушеном виде, причем в России ценится только мясная, постная свинина.

Баранину, домашнюю птицу и дичь используют в основном для жаркого и только отчасти (баранину) для тушения.

В XVII в. окончательно складываются все основные типы русских супов, при этом появляются неизвестные в средневековой Руси калы, похмелки, солянки, рассольники.

Обогащается и постный стол знати. Видное место на нем начинают занимать балык, черная икра, которую ели не только просольной, но и вареной в уксусе или маковом молоке.

На кулинарию XVII в. сильное влияние оказывает восточная и в первую очередь татарская кухня, что связано с присоединением во второй половине XVI в. к Русскому государству Астраханского и Казанского ханств, Башкирии и Сибири. Именно в этот период в русскую кухню попадают блюда из пресного теста (лапша, пельмени), такие продукты, как изюм, урюк, смоква (инжир), а также лимоны и чай, употребление которых с этих пор становится в России традиционным. Тем самым, существенно пополняется и сладкий стол.

Рядом с пряниками, известными на Руси еще до принятия христианства, можно было увидеть разнообразные коврижки, сладкие пироги, леденцы, цукаты, многочисленные варенья, причем не только из ягод, но и из некоторых овощей (морковь с медом и имбирем, редька в патоке).

Во второй половине XVII в., в Россию начали привозить тростниковый сахар, из которого вместе с пряностями варили леденцы и заедки, сласти, лакомства, фрукты.

Первый рафинадный завод был основан купцом Вестовым в Москве в начале XVIII века. Ему был дозволен привоз тростникового сырья беспошлинно. Сахарные заводы на базе свекольного сырья, были созданы лишь в конце XVIII - начале XIX вв. Первый завод - в селе Алябьево, Тульской губернии. Но все эти сладкие блюда были в основном привилегией знати. В меню патриаршего обеда за 1671 г. уже указаны сахар, леденцы. Для боярского стола характерным становится чрезвычайное обилие блюд - до 50, а за царским столом их число вырастает до 150-200. Огромны и размеры этих блюд, для которых обычно выбираются самые крупные лебеди, гуси, индейки, самые большие осетры или белуги - порой они так велики, что их поднимают три-четыре человека. Одновременно появляется стремление к украшательству блюд. Из пищевых продуктов сооружаются дворцы,

фантастические животные гигантских размеров.

Придворные обеды превращаются в помпезный, пышный ритуал, продолжающийся 6-8 ч подряд - с двух часов дня до десяти вечера.

Они включают в себя почти десяток перемен, каждая из которых состоит из целой серии (иногда по два десятка) одноименных блюд, например из десятка сортов жареной дичи или соленой рыбы, из десятка видов блинов или пирогов.

Таким образом, в XVII в. русская кухня была уже чрезвычайно разнообразна по ассортименту блюд (речь идет, конечно, о кухне господствующих классов). В то же время поварское искусство в смысле умения комбинировать продукты, выявлять их вкус стояло еще на весьма невысоком уровне. Достаточно сказать, что по-прежнему не допускалось смешивание продуктов, их измельчение, перемалывание, дробление. Более всего это относилось к мясному столу.

Поэтому русская кухня в противоположность французской и немецкой в течение длительного времени не знала и не желала воспринимать различные фарши, рулеты, паштеты и котлеты. Старинной русской кухне оказались чужды и всевозможные запеканки и пудинги. Стремление к приготовлению блюда из целого крупного куска, а в идеале из целого животного или растения сохранялось вплоть до XVIII в.

Исключением, казалось, были начинки в пирогах, в целых животных и птице, и в их частях - сычуге, сальнике. Однако в большинстве случаев это были, так сказать, готовые начинки, измельченные самой природой, - зерно (каши), ягоды, грибы (их тоже не разрезали). Рыбу для начинки только пластовали, но не измельчали. И лишь значительно позднее - в конце XVIII в. и особенно в XIX в. - уже под влиянием западноевропейской кухни некоторые начинки стали измельчать специально.

Следующий этап в развитии русской кухни наступает на рубеже XVII и XVIII вв. и длится немногим более чем столетие - до первого десятилетия XIX в. В это время происходит радикальное размежевание кухни господствующих классов и кухни простого народа. Если в XVII в. кухня господствующих классов все еще сохраняла национальный характер.

Её отличие от народной кухни выражалось лишь в том, что по качеству, обилию и ассортименту продуктов и блюд она резко превосходила народную кухню, то в XVIII в. кухня господствующих классов постепенно стала утрачивать русский национальный характер.

Порядок подачи блюд за богатым праздничным столом, состоящий из 6-8 перемен, окончательно сложился во второй половине XVIII в. Однако в каждую переменную стали подавать одно блюдо. Этот порядок сохранялся до 60-70-х годов XIX века.

- 1) Горячее - щи, похлебка, уха.
- 2) Холодное - окрошка, ботвинья, студень, заливная рыба, солонина.
- 3) Жаркое - мясо, птица.
- 4) Тельное - отварная или обжаренная горячая рыба.

- 5) Пироги - несладкие, кулебяка.
- 6) Каша - иногда подавали со щами.
- 7) Пирожное - сладкие пироги, пирожки.
- 8) Заедки.

Начиная с петровских времен, русская знать и остальное дворянство заимствуют и вводят у себя западноевропейские кулинарные традиции. Богатые вельможи, посещавшие Западную Европу, привозят с собой иностранных поваров. Вначале это были большей частью голландские и немецкие, особенно саксонские и австрийские, затем шведские и преимущественно французские. С середины XVIII в. иностранные повара выписывались настолько регулярно, что скоро они почти полностью вытеснили кухарок и крепостных поваров у высшего дворянства.

Одним из новых обычаев, появившихся в это время, следует считать употребление закусок как самостоятельного блюда. Пришедшие с Запада и дотоле неизвестные на русском столе немецкие бутерброды, французские и голландские сыры были совмещены со старинными русскими блюдами - холодной солониной, студнем, ветчиной, бужениной, а также с икрой, балыком и другой просольной красной рыбой в единую подачу или даже в особый прием пищи - завтрак.

Появились и новые алкогольные напитки - ратафии и ерофеичи. С 70-х годов XVIII в., когда стал приобретать все большее значение чай, в высших кругах общества за пределы обеда выделились сладкие пироги, пирожки и сласти, которые были объединены с чаем в отдельную подачу и приурочены к 5 часам вечера.

Только в первой половине XIX в., после Отечественной войны 1812 г., в связи с общим подъемом патриотизма в стране и борьбой славянофильских кругов с иностранным влиянием у передовых представителей дворянства начинает возрождаться интерес к национальной русской кухне.

Когда в 1816 г. тульский помещик В. А. Левшин, попытался составить первую русскую поваренную книгу, он вынужден был констатировать, что "сведения о русских блюдах почти совсем истребились». Поэтому нельзя уже теперь представить полного описания русской поварни. Надо удовольствоваться только тем, что еще можно собрать из воспоминаний, ибо история русской поварни никогда не была предана описанию.

В результате, собранные В. А. Левшиным по памяти описания блюд русской кухни не только не были точны по своей рецептуре, но и по своему ассортименту далеко не отражали всего действительного богатства блюд русского национального стола.

Кухня господствующих классов и на протяжении первой половины XIX в. продолжала развиваться изолированно от народной, под заметным влиянием французской кухни. Но сам характер этого влияния существенно изменился. В XVIII веке происходило прямое заимствование иностранных блюд.

Вроде котлет, сосисок, омлетов, муссов, компотов и т. П.

В первой половине XIX в. обозначился иной процесс - обработка русского кулинарного наследства, а во второй половине XIX в. начинается даже восстановление русского национального меню, правда, опять же с французскими коррективами.

В России в этот период работает целый ряд французских поваров, радикально реформирующих русскую кухню господствующих классов. Первым французским поваром, оставившим след в реформе русской кухни, был Мари-Антуан Карем - один из первых и немногих поваров-исследователей, поваров-ученых. До приезда в Россию по приглашению князя П. И. Багратиона, Карем был поваром английского принца-регента (будущего короля Георга IV), герцога Вюртембергского, Ротшильда, Талейрана. Он живо интересовался кухнями различных народов. За время короткого пребывания в России Карем детально ознакомился с русской кухней, оценил ее достоинства и наметил пути для освобождения ее от наносного.

Преемники Карема в России продолжили начатую им реформу. Эта реформа коснулась, во-первых, порядка подачи блюд к столу. Принятая в XVIII в. "французская" система подачи, когда все блюда выставлялись на стол одновременно, была заменена старинным русским способом подачи, когда одно блюдо сменяло другое. Вместе с тем количество перемен было сокращено до 4-5. Была введена такая последовательность в сервировке обеда, при которой тяжелые блюда чередовались с легкими и возбуждающими аппетит. Кроме того, на стол уже не подавали приготовленные в целом виде мясо или птицу, перед подачей на стол их стали резать на порции. При такой системе украшательство блюд как самоцель потеряло всякий смысл.

Реформаторы выступали также за замену блюд из толченых и протертых продуктов, блюдами из натуральных, более свойственных русской кухне продуктов. Так появились всевозможные отбивные (бараньи и свиные) из целого куска мяса с косточкой, натуральные бифштексы, клопсы, лангеты, антрекоты, эскалопы.

Одновременно старания кулинаров были направлены на то, чтобы ликвидировать тяжеловесность и неудобоваримость некоторых блюд. Так, в рецептах щей они отбросили делающую их невкусными мучную подболтку, сохранявшуюся лишь в силу традиции, а не здравого смысла, стали широко употреблять в гарнирах картофель, появившийся в России в 70-х годах XVIII века.

Для русских пирогов они предложили использовать вместо ржаного кислого нежное слоеное тесто из пшеничной муки. Они же ввели безопасный способ приготовления теста на прессованных дрожжах, которыми мы пользуемся ныне, благодаря чему кислое тесто, на подготовку которого прежде требовалось 10-12 ч, стало созревать за 2 ч.

Обратили французские кулинары внимание и на закуски, ставшие одной из специфических особенностей русского стола.

В XVIII в. преобладала немецкая форма подачи закусок – бутерброды.

В XIX в. стали сервировать закуски на специальном столе.

Каждый вид на особом блюде, красиво оформляя их, и таким образом настолько расширили их ассортимент, выбрав в число закусок целый ряд старинных русских не только мясных и рыбных, но и грибных и овощных квашеных блюд, что их изобилие и разнообразие отныне не переставало быть постоянным предметом удивления иностранцев.

Наконец, французская школа ввела комбинирование продуктов (винегреты, салаты, гарниры) и точные дозировки в рецептах блюд, не принятые ранее в русской кухне, и познакомила русскую кухню с неизвестными ей видами западноевропейской кухонной техники.

В конце XIX в. на смену русской печи и специально приспособленных к ее тепловому режиму горшков и чугунков пришла плита с ее духовкой, кастрюлями, сотейниками и т. п. Вместо сита и решета начали использовать дуршлаги, шумовки, мясорубки и т. п.

Немаловажным вкладом французских кулинаров в развитие русской кухни было и то, что они обучили целую плеяду блестящих русских поваров. Их учениками были Михаил и Герасим Степановы, Г. Добровольский, В. Бестужев, И. Радецкий, П. Григорьев, И. Антонов, З. Еремеев, Н. Ходеев, П. Викентьев и другие, поддерживавшие и распространявшие лучшие традиции русской кухни на протяжении всего XIX в. Из них Г. Степанов и И. Радецкий явились не только выдающимися практиками, но и оставили после себя обширные руководства по русской кулинарии.

Параллельно с процессом обновления кухни господствующих классов, шел другой процесс - собирания, восстановления и разработки забытых старинных русских рецептов.

Источником для этого собирания являлась народная кухня, в развитии которой принимало участие огромное число безымянных и безвестных, но талантливых крепостных поваров.

К последней трети XIX в. русская кухня господствующих классов благодаря неповторимому ассортименту блюд, их изысканному и тонкому вкусу стала занимать наряду с французской кухней одно из ведущих мест в Европе.

При этом необходимо подчеркнуть, что, несмотря на все изменения, привнесения и иностранные влияния ее основные характерные черты сохранились и остались ей присущими до настоящего времени, так как они стойко удерживались в народной кухне.

Главные черты русской кухни и русского национального стола можно определить следующим образом: обилие яств, разнообразие закусочного стола, любовь к употреблению хлеба, блинов, пирогов, каш. Своеобразие первых жидких холодных и горячих блюд, разнообразие рыбного и грибного стола, широкое применение солений из овощей и грибов, изобилие праздничного и сладкого стола с его вареньями, печеньями, пряниками, куличами и т. д.

О некоторых особенностях русской кухни следует сказать подробнее. Еще в конце XVIII в. русский историк И. Болтин отметил характерные особенности русского стола, в том числе не только зажиточного. В сельской местности

было принято четыре поры еды, а летом в рабочую пору - пять: завтрак, или перехватка, полдник, ранее обеда, или ровно в полдень, обед, ужин и паужин. Эти выити, принятые в Центральной и Северной России, сохранялись и в Южной, но с иными названиями. Там в 6-7 ч утра снедали, в 11-12 обедали, в 14-15 полдничали, в 18-19 подвечеркивали, а в 22- 23 вечеряли.

С развитием капитализма рабочий люд в городах стал есть вначале три, а затем лишь два раза в день. Завтракали с рассветом, обедали или ужинали, пришедши домой. На работе же только полдничали, т. е. закусывали холодной едой. Постепенно обедом стала называться любая полная еда, полный стол с горячим варевом, иногда независимо от времени суток. Большую роль за русским столом играл хлеб. За щами или другим первым жидким блюдом в деревне обычно съедали от полкило до килограмма черного ржаного хлеба. Белый хлеб, пшеничный, фактически не был распространен в России до начала XX в. Его ели изредка и в основном зажиточные слои населения в городах, а в народе на него смотрели как на еду праздничную. Поэтому белый хлеб, называемый в ряде районов страны булкой, выпекали не в пекарнях, как черный, а в особых булочных и подслащивали слегка.

"Булка" - от французского слова *boule*, что значит "круглый как шар".

Первоначально белый хлеб выпекали только французские и немецкие пекари - булочники.

Местными разновидностями белого хлеба были московские сайки, калачи, смоленские крендели, валдайские баранки и т. п.

Черный хлеб различался не по месту изготовления, а лишь по роду выпечки и сорту муки - пеклеванный, заварной, подовый, обдирный.

С XX в. вошли в обиход и другие мучные изделия из белой, пшеничной, муки, ранее не свойственные русской кухне, - вермишель, макароны, в то время как употребление пирогов, блинов и каш сократилось. В связи с распространением в быту белого хлеба чаепитие с ним стало порой заменять завтрак, ужин.

Неизменное значение в русской кухне сохраняли первые жидкие блюда, называемые с конца XVIII в. супами. Супы всегда играли главенствующую роль на русском столе. Недаром ложка была главным столовым прибором. Она появилась у нас ранее вилки почти на 400 лет. "Вилкою, что удой, а ложкою, что неводом", - гласила народная пословица.

Ассортимент национальных русских супов - щей, затирух, похлебок, ухи, рассольников, солянок, ботвиней, окрошек, тюрь - продолжал пополняться в XVIII-XX вв. различными видами западноевропейских супов вроде бульонов, супов-пюре, различных заправочных супов с мясом и крупами, которые хорошо приживались благодаря любви русского народа к горячему жидкому вареву. Точно так же получили место на современном русском столе и многие супы народов нашей страны, например украинские борщи и кулеш, белорусские свекольники и супы с клецками.

Многие супы, особенно овощные и овоще-крупяные, были получены из

разжиженных кашниц-заспиц (т. е. кашниц с овощной засыпкой) либо представляют собой плоды ресторанной кухни. Однако не они, несмотря на свое разнообразие, а старые, исконно русские супы вроде щей и ухи определяют до сих пор своеобразие русского стола.

В меньшей степени, чем супы, сохранили свое первоначальное значение на русском столе рыбные блюда. Некоторые классические русские рыбные блюда вроде тельного вышли из употребления. Между тем они вкусны, просты по приготовлению. Их вполне можно готовить из морской рыбы, которую, кстати говоря, использовали в русской кухне еще в старину, особенно в Северной России, на русском Поморье. Жители этих бесхлебных в те времена районов издавна привычны были к треске, палтусу, пикше, мойве, наваге. "Безрыбье - хуже бесхлебья", - гласила тогда поговорка поморов.

Известны в русской кухне рыба паровая, вареная, тельная, т. е. изготовленная особым образом из одного филе, без костей.

Жареная, чиненая (наполненная начинкой из каши или грибов).

Тушеная, заливная, печеная в чешуе, запеченная на сковороде в сметане.

Просольная (соленая), вяленая и сушеная (сущик).

В Печорском и Пермском краю рыбу, кроме того, квасили (кислая рыба), а в Западной Сибири ели строганину - мороженую сырую рыбу.

Способ копчения рыбы получил развитие только за последние в начале начала XX в.

Характерным для старинной русской кухни было широкое применение пряностей в довольно большом ассортименте. Однако снижение роли рыбных, грибных блюд и блюд из дичи, а также введение в меню ряда блюд немецкой кухни сказалось на сокращении доли пряностей, используемых в русской кухне.

Кроме того, многие пряности из-за дороговизны, так же как и уксус и соль, еще с XVII в. в народе стали употреблять ре в процессе приготовления пищи, а ставить на стол и использовать уже во время еды в зависимости от желания каждого. Этот обычай дал повод впоследствии утверждать, что русская кухня якобы не употребляла пряностей.

При этом ссылались на известное сочинение Г. Котошихина о России в XVII в., где он писал: "Есть же обычай готовить без приправ, без перцу и инбирю, малосольны и безуксусны". Между тем далее тот же Г. Котошихин разъяснял: "А как начнут ести и в которой естве мало уксусу, соли и перцу, и в те ествы прибавляют на столе". С тех далеких времен остался обычай ставить во время еды на столе соль в солонке, перец в перечнице, горчицу и уксус в отдельных баночках.

Вследствие этого в народной кухне так и не выработались навыки приготовления пищи с пряностями, в то время как в кухне господствующих классов пряности продолжали употреблять в процессе приготовления пищи. А ведь пряности и приправы русская кухня знала еще во времена своего становления, их умело сочетали с рыбой, грибами, дичью, пирогами, супами, пряниками, пасхами и куличами, причем употребляли осторожно, но тем не

менее постоянно и непременно. И этого обстоятельства нельзя забывать и упускать из виду, говоря об особенностях русской кухни.

Довольно часто применялось ароматизированное масло. Для ароматизации масло нагревали (но не жарили) в сковородке или сотейнике и к нему добавляли семена кориандра, аниса, фенхеля, укропа или зелень сельдерея, петрушки.

Наконец, необходимо остановиться на некоторых технологических процессах, свойственных русской кухне.

На большом отрезке развития русской национальной кухни процесс приготовления пищи сводился к варке или к выпеканию продуктов в русской печи, причем эти операции велись обязательно отдельно. То, что было предназначено для варки, отваривали с начала и до конца, то, что было предназначено для печения, только пекли. Таким образом, народная русская кухня не знала, что такое комбинированная или даже разная, совмещенная или двойная тепловая обработка.

Тепловая обработка пищи заключалась в нагреве теплом русской печи.

Сильном или слабым, трех степеней - "до хлебов", "после хлебов", "на вольном духу", - но всегда бесконтактном с огнем и либо с постоянной держащейся на одном уровне температурой, либо с падающей, убывающей температурой, когда печь постепенно остывала, но никогда не с

возрастающей температурой, как при наплитном приготовлении. Оттого и кушанья получались всегда даже не отваренными, а скорее томленными или полутомленными - полутушеными, отчего приобретали совершенно особый вкус. Недаром многие блюда старинной русской кухни не производят должного впечатления, когда их готовят в иных температурных условиях.

Означает ли это, что надо восстанавливать русскую печь, чтобы получить в современных условиях настоящие блюда русской кухни? Отнюдь нет.

Вместо этого достаточно имитировать создаваемый ею тепловой режим падающей температуры. Такая имитация в современных условиях возможна.

Однако не следует забывать, что русская печь оказала на русскую кухню не только положительное, но в известной степени и отрицательное влияние - она не стимулировала выработку рациональных технологических приемов.

Введение наплитного приготовления привело к необходимости заимствования ряда новых технологических приемов и вместе с ними блюд западноевропейской кухни, а также к реформе блюд старинной русской кухни, их рафинированию и развитию, приспособлению к новой технологии. Это направление оказалось плодотворным. Оно помогло спасти от забвения множество блюд русской кухни.

Говоря о русской кухне, мы до сих пор подчеркивали ее особенности и характерные черты, рассматривали историю ее развития и ее содержание в целом. Между тем следует иметь в виду и ярко выраженные региональные различия в ней, объясняемые главным образом разнообразием природных зон и связанным с этим несходством растительных и животных продуктов, разным влиянием соседних народов, а также пестротой социальной структуры населения в прошлом.

Вот почему сильно отличаются кухни москвичей и поморов, казаков Дона и сибиряков. В то время как на Севере едят оленину, свежую и соленую морскую рыбу, ржаные пироги, дежни с творогом и много грибов, на Дону жарят и тушат степную дичь, едят много фруктов и овощей, пьют виноградное вино и готовят пироги с курятиной.

Пища поморов имеет сходство со скандинавской, финской, карельской и лопарской (саамской).

На кухню казаков Дона заметное влияние оказали турецкая, ногайская кухни.

Русское население на Урале или в Сибири следует татарским и удмуртским кулинарным традициям.

Региональные особенности иного плана издавна были присущи также кухням старых русских областей Центральной России. Особенности эти обусловлены еще средневековым соперничеством между Новгородом и Псковом, Тверью и Москвой, Владимиром и Ярославом, Калугой и Смоленском, Рязанью и Нижним Новгородом. Причем они проявлялись в области кухни не в крупных несходствах, вроде различий в технологии приготовления или в наличии в каждой области своих блюд, как это было, например, в Сибири и на Урале, а в различиях как раз между одними и теми же блюдами, в различиях часто даже несущественных, но тем не менее довольно стойких.

Ярким примером этого служат распространенные русские блюда: уха, блины, пироги, каши и пряники. Их делали по всей Европейской России. В каждой области имелись свои излюбленные виды этих блюд, мелкие различия в их рецептуре, свой внешний вид, свои приемы подачи к столу. Примером могут служить разные виды пряников - тульских, вяземских, воронежских, городецких, московских и т. д.

Региональные различия обогащали русскую кухню, разнообразили ее. И в то же время все они не меняли ее основного характера, ибо в каждом конкретном случае обращают на себя внимание отмеченные выше общие черты, которые в совокупности отличают национальную русскую кухню на всем протяжении России от Балтики до Тихого океана.

Русская кухня давно пользуется широкой известностью во всем мире. Это проявляется как в прямом проникновении в международную ресторанную кухню наиболее знаменитых блюд русского национального меню (студня, щей, ухи, пирогов и т. д.), так и в косвенном влиянии русского кулинарного искусства на кухни других народов.

Под влиянием высокой ресторанной кухни (кулинары-рестораторы Оливье, Яр и мн. др.) ассортимент блюд русской кухни на рубеже XIX и XX вв. стал столь разнообразен, а ее влияние и популярность в Европе настолько велики, что о ней заговорили к этому времени с таким же уважением, как и о знаменитой французской кухне.

В начале 1950-х годов, в СССР по сталинскому заданию для поваров был подготовлен и издан толстый том «КУЛИНАРИЯ», отразивший особенности

и богатство развитой русской кухни. Было издано и краткое изложение этого сочинения для домашних хозяек - «Книга о вкусной и здоровой пище».

**По материалам «Национальные кухни наших народов»  
В. В. Похлёбкина**