

История традиционной русской кухни

«О, Светло светлая и прекрасно украшенная земля Русская! Многими красотами прославлена ты. Озерами многими славишься, реками и источниками святыми, горами, крутыми холмами, высокими дубравами. Чистыми полями, дивными зверями, разнообразными птицами, бесчисленными городами великими, селениями славными, садами монастырскими, храмами божьими. Всем ты преисполнена, земля Русская!..» - писал древний летописец.

Неотъемлемой частью культуры каждого народа является кухня. Недаром этнографы начинают исследование жизни любого народа с изучения его кухни, ибо в ней в концентрированном виде отражается история, быт и нрав народа. Русская кухня в этом смысле не исключение, она так же является частью нашей культуры, нашей истории.

Первые скудные сведения о русской кухне содержатся в летописях — древнейших письменных источниках X—XV веков. Древнерусская кухня начала складываться с IX века и к XV веку достигла своего расцвета. Естественно, на формирование русской кухни в первую очередь самое большое влияние оказали природно-географические условия. Обилие рек, озер, лесов способствовали появлению в русской кухне большого количества блюд из рыбы, дичи, грибов, лесных ягод.

Справедливо считают, что, засеяв поле, вырастив и собрав хлеб, человек впервые приобрел Родину. На своих землях с незапамятных времен русичи выращивали рожь, овес, пшеницу, ячмень, просо, гречиху. Из них варили зерновые каши: овсяные, гречневые, полбяные, ржаные... **Каша** была и остается нашим национальным блюдом. Она сопровождает русского человека на протяжении всей жизни: маленьких детей кормят манной кашей, сваренной на молоке, взрослые любят гречневую кашу, кутья* является поминальным блюдом.

Кашу считают «праматерью» хлеба. «Каша — матушка наша, а хлебец ржаной — отец наш родной» — гласит русская народная пословица.

С незапамятных времен известно на Руси **пресное и кислое тесто**. Из простого пресного теста делали колядки, сочни, позже лапшу, пельмени, вареники. Из кислого дрожжевого теста пекли черный ржаной хлеб, который и сегодня присутствует на русском столе. К X веку появилась пшеничная мука, и ассортимент выпечных изделий резко увеличился, появились караваи, калачи, ковриги, пироги, блины, оладьи и прочая выпечка.

К древнейшим кушаньям нужно отнести и русские овсяные, ржаные, пшеничные **кисели**. Им не менее 1000 лет. История о том, как кисель спас город, занесена в летопись, известную под названием «Повесть временных

лет». Вот о чем поведал летописец Нестор.

*«X век на Руси выдался тяжелым: шла великая непрерывная война с кочевыми племенами, которые совершали постоянные набеги на русские земли. Однажды печенеги осадили Белгород. Долго длилась осада, и начался в городе сильный голод. Тогда собралось народное вече, и порешили горожане: лучше сдаться печенегам, чем всем умирать с голода. Но сказал один старец: «Не сдавайтесь еще три дня и сделайте то, что я вам велю». Велел старец собрать со всего города остатки овса, пшеницы и отрубей, приготовить из них цежь** для варки киселя, да поискать меду и сделать из него пресладкую сыту***. Затем приказал выкопать два колодца и поставить в них кадушки вровень с землей. В первую кадушку налили кисельный раствор, а во вторую медовый напиток. На другой день пригласили горожане нескольких печенегов и привели их к колодцам. Почерпнули ведром из первого колодца, сварили кисель, стали его есть сами, да запивать медовым напитком из второго колодца и угощать печенегов. Подивились те и решили, что кормит русских сама земля. Вернувшись, поведали печенеги своим князьям, все что было, те сняли осаду и пошли от города восвояси».*

В наше время зерновые кисели практически забыты. Им на смену пришли ягодные кисели на крахмале, которые появились почти на 900 лет позже зерновых.

К X веку на Руси уже были обыденными репа, капуста, редька, горох, огурцы. Их ели сырыми, пареными, вареными, печеными, солеными, квашеными. Картофель получил распространение в России лишь в XVIII веке, а помидоры — в XIX. Вплоть до начала XIX века в русской кухне почти не было салатов. Первые салаты делали из одного какого-либо овоща, поэтому они назывались: салат капустный, огуречный или картофельный. Позднее рецептура салатов усложнилась, их стали делать из разных овощей, добавлять мясо и рыбу, появились и новые названия: «Весна», «Здоровье», «Морская жемчужина» и другие.

Жидкие горячие блюда, они тогда назывались варево, или хлебово, появились на Руси тоже в древний период: сначала уха, щи, похлебки, затирухи, болтушки, позже борщи, кальи, рассольники, затем солянки. В XIX веке жидкие горячие блюда получили общее название — **супы**.

Из напитков были распространены квасы, меды, всевозможные отвары из лесных трав, а также сбитни****. **Пряности**, и притом в большом количестве, употребляли на Руси уже с XI века.

Русские и заморские купцы привозили гвоздику, корицу, имбирь, кардамон, шафран, кориандр, лавровый лист, черный перец, оливковое, или, как его тогда называли, деревянное масло, лимоны и т. п.

Нужно напомнить, что Русь вела обширную торговлю: на западе с варягами и немцами, на юге с греками и дунайскими болгарами, на востоке с азиатскими народами. Через Древнюю Русь пролегали Великий водный путь «из варяг в греки» и Великий шелковый путь.

Чай впервые появился в России в XVII веке. Что же касается алкогольных напитков, то в Древней Руси пили слабоалкогольные — сброженные меды и сброженные ягодные соки. Водка была впервые завезена в Россию в XV веке, но тут же была запрещена к ввозу и появилась вновь при Иване Грозном в середине XVI века, тогда же был открыт первый «царев кабак».

Своеобразие блюд русской национальной кухни обуславливалось не только набором продуктов, из которых готовили еду, но и особенностями их приготовления **в русской печи**. Первоначально русские печи делали без дымохода и топили «по-черному». Позднее появились печи с трубами, а затем к печам стали приращивать плиты и вделывать духовые шкафы. В русской печи готовили пищу, пекли хлеб, варили квас и пиво, на печи сушили съестные запасы. Печь обогревала жилье, на печи спали старики и дети, а в некоторых местностях в большой топке русской печи парились, как в бане.

Еда, приготовленная в русской печи, отличалась отменным вкусом. Этому способствовали форма посуды, температурный режим и равномерный нагрев со всех сторон. В русской печи пищу готовили в глиняных горшках и чугунах. Те и другие имели узкую горловину, маленькое доньшко и большие выпуклые бока. Узкая горловина уменьшала испарение и контакт с воздухом, способствуя тем самым лучшему сохранению витаминов, питательных и ароматических веществ. Пища в русской печи готовилась почти без кипения благодаря тому, что температура в печи постепенно понижалась, ведь печь сначала протапливали, а затем готовили в ней. Таким образом, пища в русской печи больше парилась или, как говорили прежде, томилась. Поэтому особенно вкусными получались каши, гороховые супы, щи из квашеной капусты.

Русская печь, отслужив верой и правдой не менее 3000 лет, в настоящее время полностью ушла из городского быта и постепенно уходит из сельских домов. На смену ей пришли газовые и электрические плиты, электрогрили, микроволновые печи. Блюда, приготовленные в духовке в керамической посуде под крышкой из теста, в значительной мере сохраняют вкус и аромат старинной русской кухни.

В древний период кухня высшего сословия мало чем отличалась от кухни простолюдин. К XVII веку пища царской семьи, а также привилегированных сословий становилась все более изощренной, отличаясь не только количеством, но и составом, и способом подачи блюд. Нужно заметить, однако ж, что это относилось прежде всего к праздничному, парадному столу. В дни постов царская кухня по-прежнему сохраняла простонародные черты.

Особой пышностью, помпезностью и обилием блюд отличались царские пиры. Число блюд на них достигало до 150—200, увеличивались и размеры блюд, и продолжительность застолья: как правило, оно начиналось с обеда и продолжалось до глубокой ночи.

Вот как описывает А. К. Толстой в романе «Князь Серебряный» пир, устроенный Иваном Грозным для 700 опричников.

«Множество слуг, в бархатных кафтанах фиалкового цвета, с золотым шитьем, стали перед государем, поклонились ему в пояс и по два в ряд отправились за кушаньем. Вскоре они возвратились, неся сотни две жареных лебедей на золотых блюдах...

Более четырех часов продолжалось веселье, а стол был только во полустоле. Отличились в этот день царские повара. Никогда так не удавались им лимонные калы, верченые почки и караси с бараниной. Особенное удивление возбуждали исполинские рыбы, пойманные в Студеном море и присланные в Слободу из Соловецкого монастыря. Их привезли живых, в огромных бочках; путешествие продолжалось несколько недель. Рыбы эти едва уместались на серебряных и золотых тазах, которые вносили в столовую несколько человек разом. Затейливое искусство поваров выказалось тут в полном блеске. Осетры и шевриги были так надрезаны, так посажены на блюда, что походили на петухов с простертыми крыльями, на крылатых змиев с разверстыми пастьями. Хороши и вкусны были также зайцы в лапше, и гости, как уже ни нагрузились, но не пропустили ни перепелов с чесночною подливкой, ни жаворонков с луком и шафраном. Но вот, по знаку стольников, убрали со столов соль, перец и уксус и сняли все мясные и рыбные яства. Слуги вышли по два в ряд и возвратились в новом убранстве. Они заменили парчовые доломаны летними кунтушами из белого аксамита с серебряным шитьем и собольею опушкой. Эта одежда была еще красивее и богаче двух первых. Убранные таким образом, они внесли в палату сахарный кремль, в пять пудов весу, и поставили его на царский стол. Кремль этот был вылит очень искусно. Зубчатые стены и башни, и даже пешие и конные люди, были тщательно отделаны. Подобные кремли, но только поменьше, пуда в три, не более, украсили другие столы. Вслед за кремлями внесли около сотни золоченых и крашеных деревьев, на которых вместо плодов висели пряники, коврижки и сладкие пирожки. В то же время явились на столах львы, орлы и всякие птицы, литые из сахара. Между городами и птицами возвышались груды яблоков, ягод и волошских орехов. Но плодов никто уже не трогал, все были сыты. Иные допивали кубки романи, более из приличия, чем от жажды, другие дремали, облокотясь на стол; многие лежали под лавками, все без исключения распоясались и расстегнули кафтаны».

XVIII век в России ознаменовался новым этапом в развитии русского общества. Петр I не только перенес столицу ближе к Западной Европе и изменил летоисчисление, но и заставил переменить многие обычаи.

Начиная с петровских времен, русская кухня стала развиваться под значительным **влиянием западно-европейской кулинарии**, сначала немецкой и голландской, а позже французской.

Русская знать стала «выписывать» иностранных поваров, которые у высшего сословия полностью вытеснили русских кухарок. От западных соседей была воспринята плита вместе с кастрюлями, противнями, шумовками. Русский стол пополнился бутербродами, салатами, паштетами и бульонами.

Расширился ассортимент блюд, жаренных на сковородах (бифштексы,

антрекоты, лангеты, котлеты), появились изысканные соусы, желе, кремы, муссы и т. д. Многие исконно русские блюда стали называться на французский манер, например, хорошо известная русская закуска из вареной картошки и свеклы с солеными огурцами стала называться винегретом от французского винэгр — уксус. Привычные русские трактиры с половыми были потеснены ресторанами с метрдотелями и официантами. В народную кухню все эти новшества внедрялись очень медленно, а многие новомодные влияния практически не затронули питание простого народа.

Нельзя не отметить, что на протяжении веков наряду с самобытными блюдами многое было заимствовано у соседей. Так, считается, что обработка зерна и дрожжевое тесто к нам пришли от скифов и из греческих колоний Причерноморья; рис, гречиха, пряности и вина — из Византии; чай, лимоны, пельмени — от восточных соседей; борщи и голубцы — от западных славян. Естественно, попав на русскую землю, иностранные блюда ассимилировались с русскими кулинарными традициями, приобрели русский колорит. Желание очистить русскую кухню от иноземных влияний так же бессмысленно, как попытка очистить русский язык от слов иностранного происхождения.

Спор о чистоте русских национальных традиций и чистоте русского языка имеет давние корни. В XVIII веке русские писатели В. К. Тредиаковский и А. П. Сумароков с негодованием встретили появление в русском языке слова суп. Сумароков писал:

«Безмозглым кажется, язык российский туп: Похлебка ли вкусняй, или вкусняя суп?».

«Русская кухня», Э.Д. Меджитова, 1992г.