

ЮЛИЯ ЕВДОКИМОВА

Русский Новый год

ОТ ЦАРСКОГО СТОЛА
ДО СОВЕТСКИХ ЗАСТОЛИЙ



ХЛЕБ*СОЛЬ
Москва





ЮЛИЯ ЕВДОКИМОВА

Русский Новый год

ОТ ЦАРСКОГО СТОЛА
ДО СОВЕТСКИХ ЗАСТОЛИЙ



ХЛЕБ*СОЛЬ
Москва

Оглавление

Вступление . . . 8

Как праздник появился в России . . . 9

ГЛАВА I. Царское Рождество . . . 13

Рецепты царского стола . . . 18

Суп-пюре светло-зеленый «Багратион» со спаржей,
кнелью и эссенцией шпината . . . 18

Суп «Сен-Жермен» из зеленого горошка . . . 21

Консоме «Селлери» (сельдерей) . . . 22

Гусь или утка по-царски со взваром . . . 24

Томленая лопатка ягненка с перловкой, белыми
грибами и брусникой . . . 26

Буженина, маринованная в квасе . . . 28


Перепела, жаренные в виноградных листьях . . . 32

Сладкий хлеб к Рождеству . . . 32

Парфе из грецких орехов . . . 34

Мороженое из листьев черной смородины – рецепт XIX века . . . 35

Сливочное мороженое из фисташек – рецепт XIX века . . . 36



Для охлаждения на балах подавался также оршад . . . 38

Пломбир рисовый – рецепт XIX века . . . 40

Лимонад по рецепту XIX века . . . 41

Елочные игрушки в России . . . 43

Первые поздравительные открытки . . . 44

ГЛАВА II. Купеческий Новый год . . . 47

Купеческие рецепты . . . 51

Салат XIX века, картофельный с вином . . . 51

Заливное из соленых грибов, адаптированный рецепт XIX века . . . 52

Салат с рябчиком . . . 54

Зельц из курицы с шампиньонами . . . 55

Поросенок с кашей, сложное в приготовлении
традиционное праздничное блюдо . . . 56

Курник . . . 58

Винегрет из тельного . . . 61

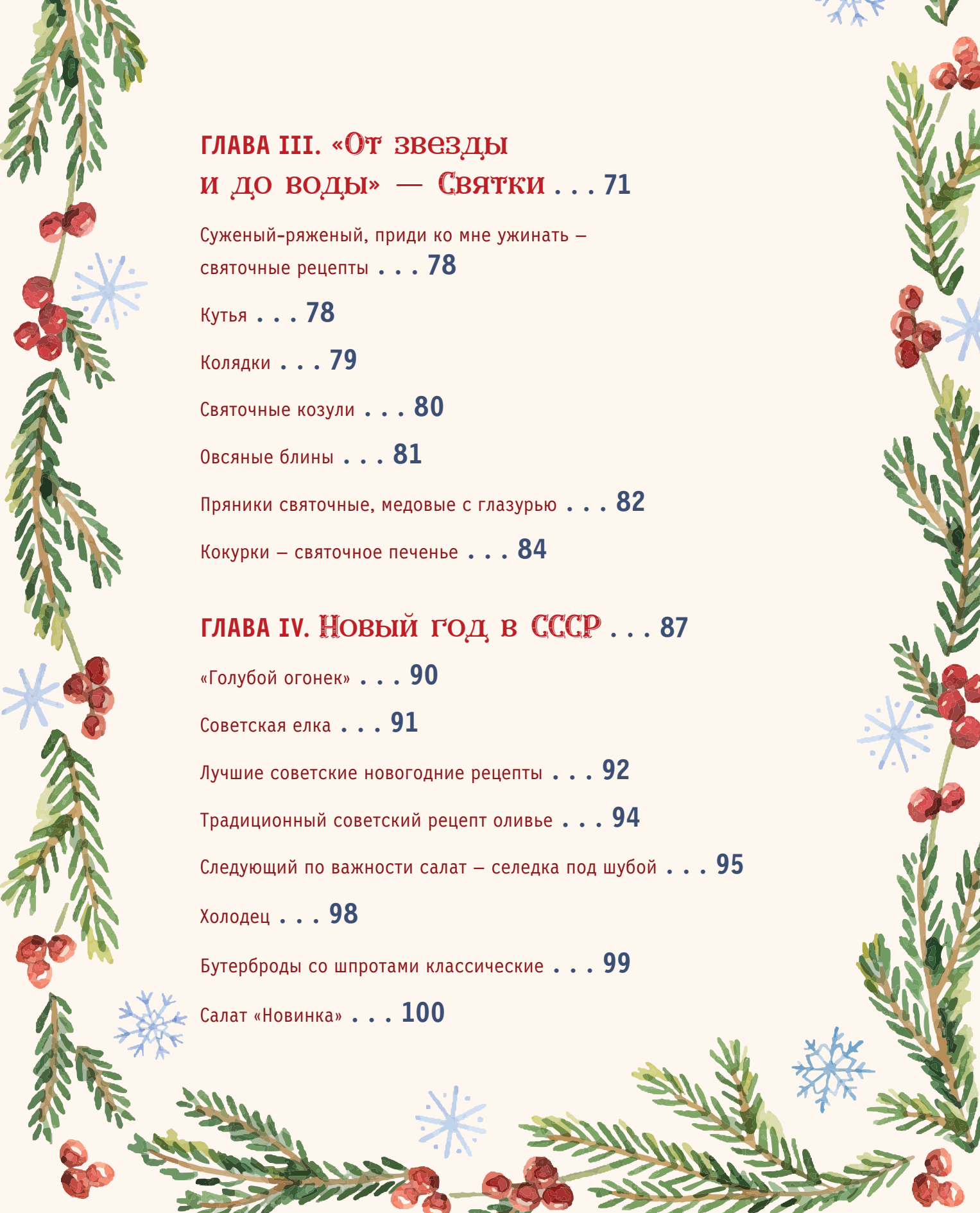
Рождественский мясной пирог с грибами . . . 62

Сладкий пирог с сухофруктами . . . 64

Настойка из сушеных слив . . . 66

Ананасы в шампанском – как же без них! . . . 67

Самая популярная настойка – вишневая . . . 68



ГЛАВА III. «От звезды и до воды» — Святки . . . 71

Суженый-ряженный, приди ко мне ужинать –
святочные рецепты . . . **78**

Кутья . . . **78**

Колядки . . . **79**

Святочные козули . . . **80**

Овсяные блины . . . **81**

Пряники святочные, медовые с глазурью . . . **82**

Кокурки – святочное печенье . . . **84**

ГЛАВА IV. НОВЫЙ ГОД В СССР . . . 87

«Голубой огонек» . . . **90**

Советская елка . . . **91**

Лучшие советские новогодние рецепты . . . **92**


Традиционный советский рецепт оливье . . . **94**

Следующий по важности салат – селедка под шубой . . . **95**

Холодец . . . **98**

Бутерброды со шпротами классические . . . **99**

Салат «Новинка» . . . **100**



| | |
|---|------------|
| «Новогодний» салат с редькой . . . | 101 |
| Салат с копченой курицей и шампиньонами . . . | 103 |
| Салат «Монгольский» . . . | 104 |
| Салат «Нежность» . . . | 105 |
| Рыба под маринадом . . . | 106 |
| Сыр с чесноком и майонезом, получивший название «Еврейский салат» . . . | 108 |
| Салат «Мимоза» . . . | 108 |
| Заливная рыба . . . | 111 |
| Курица на банке . . . | 112 |
| Мясо по-французски . . . | 113 |
| Орешки со сгущенкой . . . | 116 |
| Сладкая колбаска . . . | 118 |
| Торт со сгущенкой . . . | 119 |
| Торт «Медовик» . . . | 121 |
| Торт «Сметанник» . . . | 124 |
| Заключение . . . | 127 |



Вступление

*Большуцая... а под ей старик весь белый-пребелый с длинной
бородой... а на елке-то, дяденька, видимо-невидимо всяких
штучек... И яблоки... и апельсины... и фигуры... И вся-то она
горит... свечей много... И все вертится...*

Константин Станюкович. «Елка»

Когда за окном падает снег, а воздух наполняется ароматом хвои и мандаринов, сердце согревают теплые воспоминания о праздниках, наполненных волшебством и семейным уютом.

Новый год — не просто смена цифр на календаре, ведь это время, когда сбываются мечты, а чудеса становятся реальностью. А еще это праздник, объединяющий нас всех независимо от национальности, религии, профессии.

Новый год — это воспоминание о детстве. Помните, как появлялась в доме елка, как таяли морозные льдинки на ветках и в дом приходил запах леса? Как ждали подарков, как не разрешали засиживаться допоздна, а значит, надо поскорее засыпать, потому что утром под елкой окажутся заветные коробочки. Традиционный «Голубой огонек», мишура, превращающая обычные комнаты в роскошные дворцовые залы, бумажные гирлянды с космонавтами, подарки с мандаринкой и конфетами...



— Что-то в этом году совсем Новый год не чувствуется! — часто говорим мы в декабре. И все же он обязательно накроет теплом и радостью, пусть даже это случится всего за пять минут до полуночи.

Новогодние праздники — это связь поколений, цепочка, уходящая далеко в прошлое. Так давайте отправимся вместе

в увлекательное путешествие в давние и недавние времена, а истории, фотографии и рецепты создадут атмосферу зимних праздников в дореволюционной России и в советские годы. Мы вспомним, как наряжали елку, как готовили любимые угощения, с нетерпением ждали момента, когда часы пробьют полночь, открывая двери в новый год, полный надежд и ожиданий.

Пусть эта книга станет для вас источником вдохновения и напоминанием о тех чудесных моментах, когда вся семья собирается вместе за праздничным столом. Давайте приготовим блюда по старинным и совсем недавним, любимым с детства рецептам, чтобы связь со своими корнями стала еще крепче!

Смена года — мистическое время, позволяющее начать все с нуля, стать теми, кем мы всегда хотели быть, но не решались, попробовать что-то новое.

Пушистые снежинки, запах хвои, аромат мандаринов, искры бенгальских огней и брызги шампанского... Пусть волшебство зимних праздников станет для каждого из нас ключом к счастью, любви и радости, наполняя жизнь светом, надеждой и чудесами. И не забывайте: чудеса обязательно случаются, стоит лишь в них поверить!

Как праздник появился в России

Сегодня доподлинно не известно, как праздновали смену лет в Древней Руси. Историки полагают, что славяне отмечали Новый год или 22 марта, в день весеннего равноденствия, в честь пробуждения природы после зимы, или на Масленицу, в день проводов зимы, или даже 22 декабря, в день зимнего солнцеворота.



ИЗ ИСТОРИИ

Когда-то вечер 31 декабря называли Васильевым в честь святителя Василия Кесарийского (а также Васильева коляда, Щедрый вечер, Маланка). Молодежь ходила по домам, исполняя щедровки — песни с пожеланиями богатства, здоровья и благополучия хозяевам. В ответ щедровальщиков угощали сладостями, фруктами и деньгами. В ночь, когда сменяются года, девушки гадали, конечно, на имя будущего суженого. Сегодня Васильев вечер приходится на 13 января, на Старый Новый год.





После Крещения Руси в 988 году Новый год стали отмечать 1 марта, а в 1492 году по указу царя Ивана III Васильевича датой начала нового года стало 1 сентября. Летоисчисление шло тогда по византийской системе, «от Сотворения мира» — то есть от 5508 года до нашей эры.

В первый день нового года проходили массовые гулянья, в Кремле проводилась церковная служба «на летопроявление» при участии патриарха, царя и знати.

В конце декабря 1699 года Петр I издал Указ № 1736 «О праздновании Нового года». Он ввел новую систему исчисления «от Рождества Христова», и 7208 год «от Сотворения мира» превратился в 1700 год.

Правда, не хватило целых 11 дней. Все дело в разнице юлианского и григорианского календарей. Интересно, что разница эта меняется: в 1700, 1800, 1900 годы она увеличивалась каждый раз на 1 день. Сегодня разница составляет уже 13 дней.

Лишь в 1918 году в России начали использовать григорианский календарь. А те самые тринадцать дней разницы привели к появлению праздника, существующего лишь в России и Сербии, правда, неофициально. Вы, конечно, догадались — это наш Старый Новый год в ночь с 13 на 14 января!

Когда-то вечер 31 декабря называли Васильевым в честь святителя Василия Кесарийского (а также Васильева коляда, Щедрый вечер, Маланка). Молодежь ходила по домам, исполняя «щедровки» — песни с пожеланиями богатства, здоровья и благополучия хозяевам. В ответ щедровальщиков угощали сладостями, фруктами и деньгами.

К столу готовились непостная кутья щедруха и кесаретский поросенок (если это было по средствам семье). Также подавали домашние колбасы и ветчину, студень, блины, пироги, кашу. «Щедруху» (или жирную кутью) готовили

в деревенских домах из риса или пшеницы на молоке и сливочном масле с орехами, медом, изюмом, маковым зерном. Кесаретского поросенка зажаривали обязательно целиком, какой бы величины он ни был. Разделение поросенка на части называлось «кесаретского ломать», так как его не резали ножом, а обязательно ломали руками. Интересно, что приготовленным поросенком обязательно делились, в Центральной России односельчане заходили в любую избу, где было приготовлено праздничное блюдо, и угощались. Но не бесплатно, нужно было дать хозяину денег, кто сколько мог. Только деньги шли не в семью, их на следующий день относили в приходскую церковь.

В ночь, когда сменяются года, девушки гадали, конечно, на имя будущего суженого. Сегодня Васильев вечер приходится на 13 января, на Старый Новый год.



Указ Петра I предписывал:

- ❄️ украшать главные московские улицы еловыми ветвями;
- ❄️ ставить живые елки или еловые ветви в домах;
- ❄️ устраивать масштабные гулянья и маскарады;
- ❄️ жечь костры из соломы или хвороста, стрелять в воздух из ружей.

Тогда же на Новый год стали запускать фейерверки. Длились новогодние гулянья целую неделю. А вот елочные украшения в то время еще не появились.

ИЗ ИСТОРИИ

«В знак того доброго начинания и нового столетнего века, в царствующем граде Москве после должного благодарения к Богу и молебного пения в церкви, и кому случится и в дому своем, по большим и проезжим знатым улицам, знатым людям, и у домов нарочитых духовного и мирского чину, перед ворота учинить некоторые украшения от древ и ветвей сосновых, елевых и можжевеловых, против образцов, каковы сделаны на Гостине дворе и у нижней аптеки, или кому как удобнее и пристойнее, смотря по месту и воротам, учинить возможно, а людям скудным комуждо хотя по древцу или ветви на ворота, или над хороминою своею поставить, и чтоб то поспело ныне будущего генваря к 1 числу сего года, а стоять тому украшению генваря по 7 день того ж 1700 года». (Указ «О праздновании Нового года», 1699 год)



