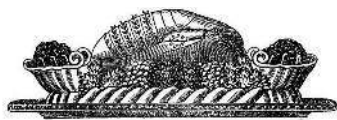


Непридуманная история

русских продуктов



Ольга и Павел Сюткины

НЕПРИДУМАННАЯ ИСТОРИЯ
РУССКИХ ПРОДУКТОВ

АСТ
Москва

УДК 641/642
ББК 36.997
С 98

Сюткина О.А., Сюткин П.П.

С98 **Непридуманная история русских продуктов / О.А. Сюткина, П.П. Сюткин — Москва: АСТ, 2014. — 432 с.
ISBN 978-5-17-088552-7**

Старинные рукописи, мемуары современников, тайны и открытия ждут вас на страницах этой непридуманной истории. Русская кулинария всегда существовала в тесном контакте с кухнями других стран. Что в ней исконно наше, а что заимствовано, – разгадать эту загадку и попытались авторы книги. В ней вы встретите увлекательные расследования судеб блюд и продуктов. Рассказы о том, как они приходили в нашу кухню. Как по истечении столетий становилось очевидным сходство кулинарных традиций разных народов.

**УДК 641/642
ББК 36.997**

ISBN 978-5-17-088552-7

© ООО «Издательство АСТ», 2014
© Сюткина О.А., Сюткин П.П., 2014

Содержание

Введение, или еще раз о национальности русской кухни.	7
Три века русской печи.	22
«Поелику много охотников до верхней корки хлеба...»	45
Сарацинское пшено и смоленские крупы.	62
Загадка гурьевской каши	74
Пельмени, ушки, шурубарки	80
Как чухонское масло выручило русскую кухню	98
Вологодское масло: рождение бренда	109
Как сыр с маслом боролся.	118
Этот нерусский картофель	129
Тельное, рыбное, уникальное.	140
Виноград, изюм, сухофрукты.	153
Загадочная шептала	165
А что вместо салата ели?	172
Капуста квашеная, соленая и русская	185
Ревень государственной важности.	202
На крыльях праздника.	219
Яичница для званых гостей.	236
Уха, ботвинья и полный кавардак	247
Как Россия морскими гадами прирастала	256

Непридуманная история русских продуктов

Как калья в рассольник превратилась	269
Миллионер на потрохах.	277
Мясы разные подавали	290
Горькое счастье Сарепты	304
Новый год за русским столом	312
Когда на душе светло и за столом обильно	325
Старинные консервы: пастила и леваши	337
Пирожное «Картошка»: загадки истории.	349
Застольная радость выпечки	358
Игривое искушение России.	368
Сладкая месть	382
Котлеты и поварской вальс	399
Заключение, или Размышляя о настоящем и будущем нашей кухни	410
Библиография	416

ВВЕДЕНИЕ, или еще раз О национальности русской кухни

Споры о русской кухне, ее истории и традициях стали в последнее время «общим местом» в журналах и интернете. Существует ли она или полностью заимствована? Как собственно должна выглядеть аутентичная, настоящая русская кулинария? В чем ее отличие от «соседей»? Не является ли она каким-то анахронизмом в сегодняшнее стремительное время, перемешавшее все гастрономические привычки и порядки?

В своих предыдущих книгах — «Непридуманная история русской кухни» и «Непридуманная история советской кухни» — мы попытались дать ответ на ряд этих вопросов, показать нашу кулинарию как часть многовековой культуры народа, со всеми ее очевидными недостатками и неоспоримыми достоинствами. Рассказать, как стараниями многих людей — кулинаров, собирателей рецептов, историков и писателей — сохранялась традиция нашей гастрономии. Как она развивалась, вбирая в себя новые продукты и блюда, отходя постепенно от традиционной средневековой вкусовой гаммы.

Но, вместе с тем, многое осталось «за кадром». В частности, вопрос о степени заимствования тех или иных продуктов, кушаний. О том, насколько вообще изначально наша гастрономия была самостоятельна. Возможно, ситуация вообще такова, как описал ее один из наших читателей: «какое блюдо ни возьми — когда-то и оно пришло из-за границы, от сопредельных стран».

История русской кулинарии наряду с собственными открытиями издавна была историей проникновения и адаптации блюд других народов. Нельзя сказать, что это исключительная особенность нашей кухни, — совсем нет. Аналогичные процессы происходили и в других странах. По сути, любая культура есть синтез различных направлений, наследие многих наций и народов. Другое дело, что интенсивность этого процесса и его временные рамки были разными.

Есть очень хорошее сравнение. Представьте: специалист проводит реставрацию иконы. Сначала смывает, убирает грязь и копоть. Затем снимает нарисованное в конце XIX века изображение — открывается новый слой середины XVIII столетия. Чуть подденет краску — а под ней XVII век! Чистить ли дальше? Ведь под этим слоем может оказаться лишь грубая грунтовка, а может — Андрей Рублев..

Так и с нашим кулинарным прошлым. Возьмем мы XIX век — встретим одно понимание русской кухни, с явными заимствованиями из Франции. Отдалимся на сто лет дальше — и вот уже масса рецептов из Германии и Австрии. Дойдем до Петра — перед нами революционная замена «русского» топленого масла на «чухонское» сливочное. Копнем глубже — оттуда к нам приходят азиатские лапша и пельмени. Вспомним Киевскую Русь — станут актуальными походы на Византию, с адаптацией пресного хлеба и творога. Уйдем в еще более ранние века — увидим приобретение молочного животноводства от кочевников. Поверьте, конца этому процессу нет.

Однако и здесь у нашей родины был, как всегда, свой путь. Стоящая на перекрестке стран и народов Русь издавна являлась местом столкновения многих культур. Процесс кулинарного обмена гораздо старше, чем мы даже можем себе представить. Собственно, наиболее ранняя временная граница его — не столько начало контактов славянских племен с соседями, сколько возникновение самого понятия кулинарии. Вряд ли нам придет в голову называть этим словом первобытное обжаривание куска мяса на костре или поедание меда из пчелиного улья. А если рассматривать кулинарию как сознательный процесс комбинации продуктов и способов их обработки, то здесь уже без смешения разных культур не обойтись.

Вы задавались вопросом: когда возникает кулинария как таковая? При каких условиях можно говорить, что вот это — просто охота и собирательство, а вот это уже — зачатки кулинарии? Мы считаем, что признаками ее зарождения являются следующие:

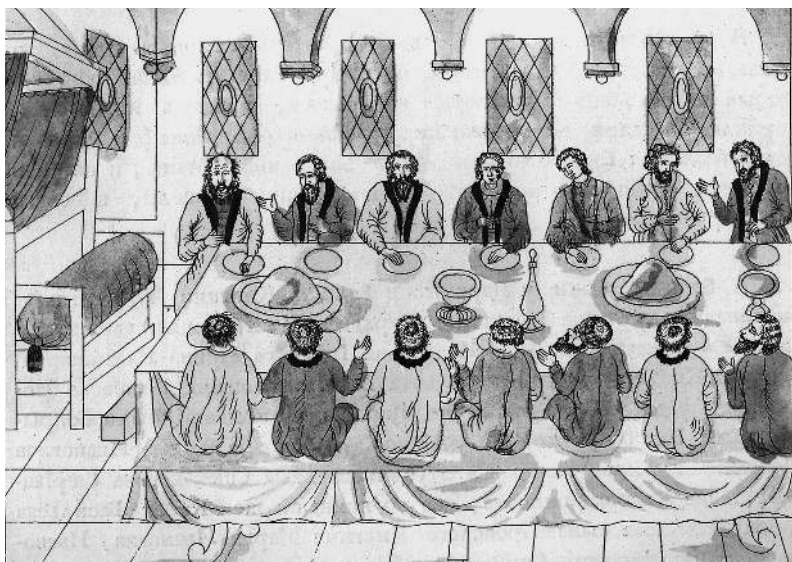
- освоение тепловой обработки пищи;
- наличие посуды и кухонного инвентаря;
- применение *различных* способов обработки одних и тех же продуктов;
- освоение технологий обработки, изменяющих вкусовые и физические свойства продуктов (экстракция, настаивание, отжим, отваривание в воде, мочение и тому подобное);
- появление различных типов пищи — каш, супов, жареного (вареного) мяса, теста;
- освоение технологии длительного хранения продуктов. В противном случае кухня становится слишком сезонной, превращаясь зимой лишь в охоту и собирательство.

Соблюдение этих базовых требований и позволяет, пожалуй, говорить о наличии минимальных условий для

развития кухни. В принципе, каждый народ, этнос рано или поздно проходил данный этап, вырабатывая зачатки кулинарного искусства. Этот ранний этап развития кухни, наверное, не сильно отличался на разных территориях — разве что в силу климатических или природных обстоятельств. В этом смысле древнеславянские племена вряд ли были каким-то исключением.

Другое дело, что климатическое разнообразие русской кухни (вернее, кухни народностей, находящихся в ареале возникшей позднее Древней Руси) не столь велико, как, скажем, в Византии, Южной Европе, Персии. Потому та ступень, с которой она начала развиваться полторы-две тысячи лет назад, была в какой-то мере предопределена внешними природными условиями.

Впрочем, будем честными: каких-либо сведений о нашей кухне до IX—X веков практически нет. В ее истории, как и в истории самой Руси, есть определенная «темная зона» — раннее средневековье (V—IX века),



*Бракосочетание государя Михаила Федоровича с царицею Евдокией.
Офорт 1810 года по оригиналу последней трети XVII в.*

оставившее нам мало свидетельств и источников для анализа. Что известно о зарождении нашей кулинарии в этот период?

Авторы множества книг с упоением рассказывают о древности и полезности продуктов русской кухни — хлеба, репы, меда, разнообразных каш и тому подобного. Спорить с ними бессмысленно, в том числе и потому, что многие высказываемые ими тезисы просто недоказуемы. Ну, в самом деле, как всерьез можно обсуждать заявление о том, что «В X—XIV веках каши приобрели значение массового ритуального блюда, которыми начиналось и завершалось любое крупное мероприятие, ... княжеская свадьба и т. п.»¹. Не то, чтобы эта фраза В. Похлебкина была совершенно беспочвенной, но и серьезных источников, подтверждающих ее истинность, тоже нет.

Конечно, это частность. И не она характеризует зарождение русской кухни. Но именно из таких частных и складываются стереотипы.

Каковы же темные пятна, связанные с этим процессом? Их несколько. Прежде всего, вопросы вызывают *временные рамки* первичного возникновения кухни на территории Восточно-Европейской равнины вообще и будущего ареала Центральной России в частности. Скажем прямо: четких сведений здесь нет. Можно ориентироваться лишь на некие косвенные археологические и научные данные. Для вычисления точки отсчета логично посмотреть на возраст найденных в раскопках славянских поселений остатков продуктов — раздробленных костей животных, круп, хлебных сухарей и тому подобного, а также самого примитивного кухонного инвентаря. Так вот, первые подобные находки датируются V—VI веками.

Ближайшей же к нам временной границей этого периода является рубеж IX—X веков, то есть, события, о кото-

1 Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. М., 2009. С. 33.

рых нам рассказывают уже древнейшие найденные на территории России летописи. Конечно, упоминание продуктов и блюд в них весьма условно. Однако из всего контекста повествования можно сделать вывод о наличии уже более или менее развитых кулинарных навыков населения.

Другой вопрос о прошлом русской кухни — *эволюция структуры питания*. При чтении наших кулинарных книг складывается впечатление, будто тысячу лет назад поднялся занавес и возникли все те продукты и блюда, которые упоминаются в летописях. То есть уже более или менее сформировавшийся рацион питания, который позднее будет систематизирован в «Домострое». Между тем, есть серьезные основания сомневаться в этом. Все-таки становление национальной кухни — это процесс эволюционный. И не надо сравнивать его с ситуацией в Западной Европе, где варвары пришли к уже «накрытому столу» греко-римской цивилизации. У нас все складывалось по-другому. Не у кого было в лесах в верховьях Волги заимствовать окультуренные злаки и овощи, узнавать секреты отжима масла и приготовления творога. И о том, как шел этот процесс, мы практически ничего не знаем.

Даже археологическая наука здесь не очень-то помогает. Раскопки эффективны в местах, где люди оседло проживали, как минимум, в течение нескольких десятилетий, в местах, которые известны по историческим источникам или находились на торговых путях, — там, где предсказуемо местоположение поселения, а его следы достаточно представительны. Кроме того, есть целый ряд неблагоприятных для сохранения этих следов факторов — почва, климат, растительность и прочее. Так что факт остается фактом: археологические данные о славянских племенах, проживавших до V—VI веков, крайне ограничены и мало что говорят на интересующую нас тему.

Еще один «нераскрытый» вопрос: *а существовала ли вообще эта единая славянская кухня*, скажем, 1000—1200

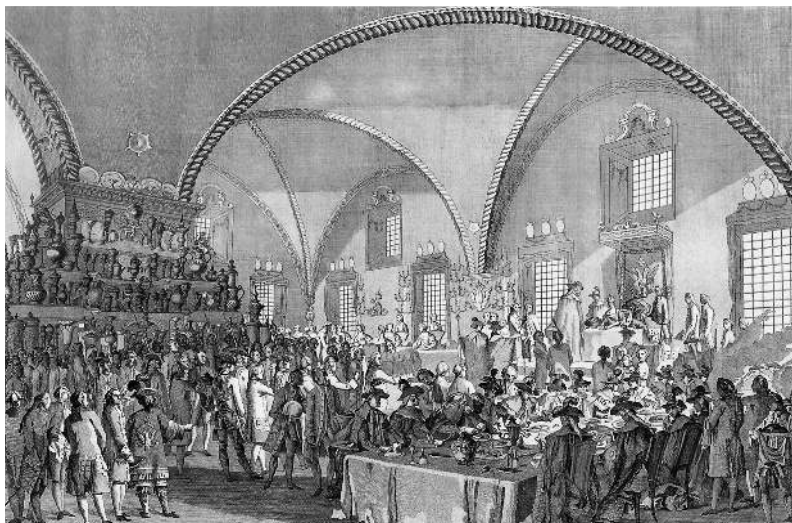
лет назад? Ключевое слово здесь — «единая». Понимают ли современные исследователи и популяризаторы, рассуждая о тех или иных обычаях и блюдах нашей старины, что никакой общей кухни на Восточно-Европейской равнине тогда просто не было? Имелся конгломерат пищевых предпочтений и привычек отдельных племен и народностей. И чем большего культурного и технологического развития достигали они, тем дальше эти кухни расходились друг от друга.

Известный историк Б.А.Рыбаков считал, что в IX—XIV веках русская земля представляла собой «область древнерусской народности с единым языком, единой культурой»¹. Есть на этот счет и другие, не менее авторитетные мнения, отодвигающие возникновение единой русской общности к XIII—XV векам. Но относятся ли эти мнения к состоянию кулинарии? Против этого говорят, в частности, разные названия хлеба, других основных блюд нашего рациона в различных районах России.

Вообще, многие специалисты рассматривают национальную кухню как некую культурную надстройку, возникающую в процессе формирования национальных государств. Часть историков относят ее появление уже к Новому времени, к буржуазным, национально-освободительным революциям XVII—XIX веков в Европе, фактически вписывая его в рамки той самой национальной буржуазной культуры, которая характеризует сегодня стиль и черты гастрономического потребления европейских государств. Нам представляется, что в применении к русской кухне, да и к кулинарии многих других народов, не попадающих в классическую схему европейской истории, этот принцип не очень-то «работает».

Здесь нечему удивляться, такого рода несоответствий немало. Вот, скажем, понятие «феодализм», которое за

1 Рыбаков Б.А. Киевская Русь и русские княжества XII-XIII вв. М., 1993. С.67.



Тимофей Дмитриев. Обед в Грановитой палате. 1762 г.

пределами Европы уже с трудом применимо. Большинство профессиональных историков склоняется к мнению, что в отношении Азии, к примеру, этот термин можно употреблять очень ограниченно. Хотя, казалось бы, мы говорим об одном историческом периоде — V—XVI веках. Однако во многих не европейских странах отсутствовали некоторые важнейшие черты этого строя — такие как крупное землевладение, крепостное право, барщина и оброк, феодальная лестница с подчинением вассала сеньору и другие. Вот почему сегодня при характеристике этого времени специалисты чаще употребляют термины «традиционное» или «аграрное» общество.

Вопрос же о возникновении национального государства на территории России вообще весьма непросто. Вряд ли таковым можно называть Киевскую Русь. Но очевидно и то, что Россия как национальное единое пространство сложилась значительно ранее установления в ней не только буржуазно-демократических порядков, а даже ограниченной монархии. По существу, этот процесс относится к

временам Ивана III (то есть к концу XV века), когда Русь полностью перестала зависеть от Орды, а Москва превратилась в центр общерусского государства. Был введен единый свод законов (Судебник) и окончательно утвердилась поместная система — обеспечение земельными владениями «служилых» людей. Неслучайно именно к этому периоду относится и расцвет «древнерусской кухни»¹ (так называет ее В. Похлебкин) — повсеместно известных на тот момент стандартов питания, блюд и кухонных привычек, характерных для Центральной России. Именно они и будут закреплены в появившемся спустя полвека «Домострое» — уникальном отражении русской культуры той эпохи.

Но вот вопрос о соотношении «национального» и «заимствованного» в русской гастрономии пока еще не исследован до конца. Процесс проникновения блюд и кулинарных привычек в «русскую» кухню очень непрост и многослоен. Он обусловлен целым рядом факторов, среди которых — войны и походы (как завоевательные, так и проигранные, окончившиеся оккупацией части территории), религиозное и культурное влияние, торговля, наемничество, мирное присоединение территорий, религиозная экспансия и тому подобное.

Когда же происходило это взаимопроникновение культур? А практически всегда. Способствовали ему и легендарное (правда, вызывающее дискуссии) призвание на царствие Рюрика в IX веке, и походы в Византию, и столкновения с половцами, и контакты с южными славянами, и татаро-монгольское иго, и завоевание Казани и Астрахани (Иваном Грозным), и, конечно, Петровские реформы, покорение Кавказа и Средней Азии, а также русско-французские кулинарные связи XVIII—XIX века.

1 Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. М., 2009. С.31.