



Русская Кухня



Влад Пискунов

Русская Кухня

Лучшее
за 500 лет

Пироги и каши, варенья,
напитки освежающие
и согревающие



Книга третья

хлеб*соль®

Москва 2020

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 повара 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 прочее), 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, встречаюсь в нашей кухне жидкие блюда, именуемые сейчас на французский манер супами. Когда я составлял план второго тома этого издания, мне пришлось сильно ограничить свои желания рассказать о всех русских похлёбках – горячих и холодных. Их оказалось невероятное, неуместимое 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

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



имеет прямых 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 рыбой чрезмерно! Очень жаль, что не смогли

мы сохранить это богатство. Уже невозможно полакомиться нам волжской белорыбцей, 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 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.

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.



Содержание

Предисловие к третьему тому 4

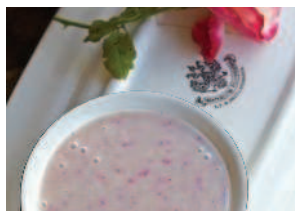
Каша 12



Великоустюжская дежень 14



Овсяный кисель 16



Овсяный кисель 18
с ревенём и розой



Перловая каша 20
с морковью и горохом



Полбяная каша 22



Пшённая каша с тыквой 24



Рисовая каша в тыкве 26



Пшённая каша 30
с простоквашей и мёдом



Драчёна 32
с пшённой кашей



Гречневая каша 34
с грибами

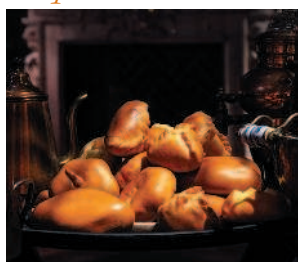


Горошница с колбасками... 36
и опятами



Гурьевская каша 40

Пироги 44



Сдобное кислое тесто
для пирожков, кулебяк,
расстегаев 46

Пресное сдобное тесто
для пирогов 46

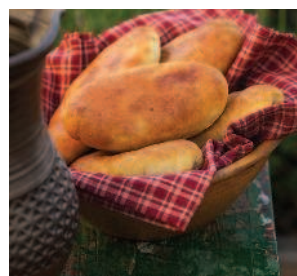
Слоёное пресное тесто
для пирогов 48

Сладкое песочное тесто
для пирожного 49

Простое кислое тесто
для жареных пирожков
и постных пирогов 49



Кокурки 50



Пирожки с головизной 52



Московский расстегай 56



Новотроицкие расстегаи ... 58
с вязигой



Курник 60



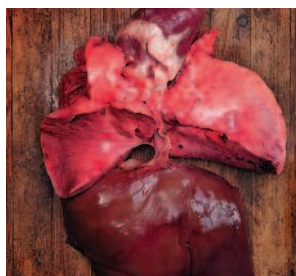
Открытый мясной пирог 62



Перемячи, беляши,
мясные пряжённые
расстегаи,
пироги заволжские..... 64



Пирожки-карасики..... 66



Начинка из осердия..... 68



Колобовый пирог70



Пирог с капустой и яйцом...72
Постный капустник.....72



Пирожки с квашеной 74
капустой и грибами
Московские пирожки 74
с мясом



Постный..... 76
московский калач



Сдобный калач.....78



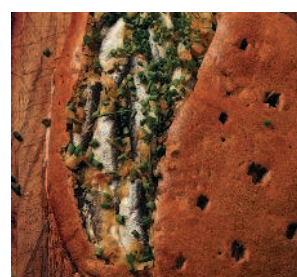
Заварные 80
московские сайки



Бутырские баранки 82
с маком
Выборгский крендель..... 83



Калитки..... 86



Ржаной рыбник 90
с ряпушкой



Кулебяка 96



Мясная кулебяка..... 98



Благовещенская 102
кулебяка



Шестислойная..... 104
скоромная рыбная кулебяка



Московская пышка..... 108



Тамбовские чибрики 110



Вологодская налитушка..... 112



Сочни с творогом..... 114



Московский пирог..... 116
с повидлом



Выборгская сдоба 118



Шаньги с черникой..... 122



Московская плюшка 124



Ватрушки 128



Костромская кулейка..... 130



Пасхальный кулич 132



Александровское 136
пирожное



Пряники медовые,..... 138
мятные, анисовые



Медовый 140
заварной пряник
Коврижка 143

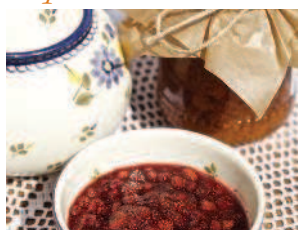


Русский мёд..... 144

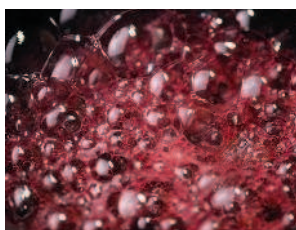


Сырцовый пряник 146
с начинкой

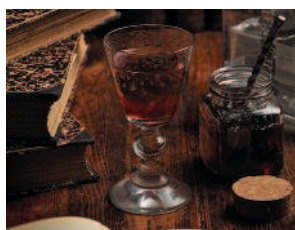
Варенье 146



Земляничное варенье..... 150



Ревеневое варенье..... 154



Варенье..... 158
из сосновых шишек
Коктейль 158
«Мишка косолапый»



Варенье из китайки, 160
райских яблочек, дули



Яблочное повидло 162
Сливовое варенье..... 166
(конфитюр)



Сливовое повидло..... 167



Нардек 168
(арбузный сироп)
Смоква из рябины..... 169



Яблочная пастила 170



Соложёная рожь 172



Кулага с калиной..... 174



Калужское тесто 176



Конфеты «По калужскому.. 178
тесту грёзы»



Топлёное молоко..... 182
варенец, творог



Творожная запеканка 186



Пасха заварная 188

Напитки..... 188



Русский квас 192



Московские кислые щи..... 194



Красный квас..... 196
Ставленный мёд..... 198
Липец..... 199
Белый сухарный квас..... 202
Свекольный квас 203



Пиво 204



Ржаное домашнее пиво 206



Брусничная водица..... 208
берёзовая водица –
берёзовик..... 208
Грушевый квас..... 208



Морсы и взвары 210



Наливки, настойки
и домашние водки..... 212
Запеканка..... 212



Листовка 214
Кедровая настойка..... 214



Ерофеич 218
Грушевая настойка 218



Тминная настойка..... 220
Вишнёвая наливка 220
Хреноуха..... 220



Ратафия 222
Жжёнка 222

Каша



**и блюда из круп
и бобов**

...в скоромные дни хлеб решетный, щи каждый день да каша с ветчиной жидкая, а иногда, сменяя ее, и крутая с салом, и мясо, если будет, дадут к обеду: а на ужин щи да молоко или каша: а в постные дни щи да житная каша, иногда с вареньем, когда и горох, а когда и сущик, когда печеная репа. Да в ужин капустные щи, толокно, а то и рассольник, ботвинья. По воскресеньям да праздникам к обеду какие-нибудь пироги или густые каши, или овощи, или селедочная каша, блины и кисель, и что Бог пошлет.

«Книга глаголемая Домострой»



Великоустюжская дежень

Фамилия великого русского первооткрывателя Семёна Дежнёва происходит именно от названия этого незамысловатого кушанья. Да и родом Семён Иванович был как раз из тех самых краёв, где меня научили готовить дежню, – из Великого Устюга, что издревле стоит на левом берегу живописной Сухоны. Там, на Сухоне – в Устюге, Нюксенице, Тотьме – до сих пор очень широко используют в кулинарии овсяное толокно – продукт, в других регионах России изрядно подзабытый, а зря. Овсяное и ржаное толокно столетиями было у нас одним из основных продуктов: «Иногда, зимою, к нам приходили бородатые люди в лаптях и зипунах; от них крепко пахло ржаным хлебом и ещё чем-то особенным, каким-то вятским запахом: его можно объяснить тем, что вятчи много едят толокна. Это были родные отца – брат его Доримедонт с сыновьями. Меня посылали за водкой, долго пили чай, разговаривая об урожаях, податях, о том, как трудно жить в деревне; у кого-то за неплатёж податей угнали скот, отобрали самовар» (Фёдор Шаляпин, «Страницы моей жизни»).

Толокно делается из пропаренных, а затем высушенных зёрен овса (чаще всего), ячменя или ржи, которые толкутся в ступе. Поскольку толокно приготавливается из термически обработанного зерна, его нет необходимости варить, достаточно развести водой, молоком, квасом или простоквашей. Так и готовится великоустюжская дежень, или дежня. Сделать толокно в домашних условиях не так уж и сложно, но можно купить его в магазине. Придётся поискать, но, поверьте, оно продаётся.

½ стакана овсяного толокна
(можно купить готовое
в магазине)

1 стакан простокваши
щепотка соли

2 ст. л. жидкого мёда

сезонные ягоды или варенье

Толокно растираем вместе с
простоквашей до однородно-
го состояния без комочков.

Добавляем немного соли и
тщательно перемешиваем.
Выкладываем в миску и даём
постоять полчаса.

Поливаем мёдом, сверху по-
сыпаем ягодами, если сезон.

Зимой вместо ягод и мёда
можно полить дежню варе-
ньем.

А можно сделать и совсем
не сладкий вариант. Для него,
разведённое в простокваше
толокно просто поливается
постным маслом. Это очень
простое, но питательное
и полезное блюдо.

