



ХЛЕБ*СОЛЬ

2024

УДК 641.55
ББК 36.997
О-56

Дизайн оформления *Е. Анисиной*

Фото на обложке *Ирины Хреновой*

Ольхов, Олег.

О-56 Готовим по-русски : рецепты, традиции, наследие / Олег Ольхов. — Москва : Эксмо, 2024. — 400 с. + цв. ил. — (Кулинария. Православная трапеза).

ISBN 978-5-04-199364-1

Русская кухня – это живой организм, который не перестает развиваться. Этот организм не только вбирает в себя новые мировые кулинарные тенденции, но и сам обогащает общемировую кулинарную культуру. Поэтому в своей новой книге Олег Ольхов приводит рецепты самых разных эпох и времен – от древнерусской кухни IX–XVI веков (по классификации В.В. Похлебкина) до современных рецептов признанных мастеров русской кухни. В книге есть интересные монастырские рецепты, основанные на современных русских кулинарных тенденциях, и традиционные рецепты, посвященные Пасхе и Рождеству Христову. Наконец собственные рецепты автора, основанные на опыте работы в ресторанах, в которых устроены русские печи.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-199364-1

© О. Ольхов, текст, 2024
© ООО «Издательство «Эксмо», 2024



ВСТУПЛЕНИЕ

Русская кухня — это уникальное культурно-гастрономическое явление, вобравшее в себя кулинарные традиции многих народов и племен, проживавших на огромной территории Древней Руси.

Даже если брать за точку отсчета 862 год — начало русской государственности, начало правления династии Рюриковичей, то история русской кухни насчитывает более тысячи ста лет, но мы ведь понимаем, что и разрозненные племена славян, и другие племена, жившие на территории Древней Руси, уже имели свою сложившуюся гастрономическую культуру, так что возраст русской кухни — понятие несколько условное.

Русская кухня — это живой организм, который не перестает развиваться; этот организм не только вбирает в себя новые мировые кулинарные тенденции, но и сам обогащает общемировую кули-

нарную культуру. Поэтому в своей новой книге я привожу рецепты самых разных эпох и времен — от древнерусской кухни IX–XVI веков (по классификации В.В.Похлебкина) до современных рецептов, на которые меня вдохновили признанные мастера русской кухни, такие как: Максим Сырников, Влад Пискунов, Дмитрий Журавлёв, историк Максим Марусенков. В книге есть интересные монастырские рецепты, основанные на современных русских кулинарных тенденциях, и традиционные рецепты, посвященные Пасхе и Рождеству Христову, наконец, мои собственные рецепты, основанные на опыте ра-

боты в ресторанах, в которых устроены русские печи. Еще хочу упомянуть рецепты блюд из дикоросов, которые были составлены мною во время проживания в деревне; это в первую очередь рецепты из сныти, на употребление которой всех православных христиан вдохновляет житие святого Серафима Саровского.

На основе рецептов, приведенных в этой книге, я составил для вас, мои дорогие читатели, недельное меню, которым вы можете воспользоваться для своей семьи. Также вы можете изменять это меню под свои вкусы и нужды, просто заменяя блюда на те, которые вам больше по нраву.

Меню вы сможете найти в конце главы, а пока я хочу рассказать вам о том, как питались русские люди в разные века.

Прежде всего хочу познакомить вас с сохранившимися письменными источниками, в которых можно найти описание блюд, которые употребляли на Руси. Самым полным и достоверным источником такого рода является книга под названием «Домострой».

«Домострой» (полное название — Книга, называемая «Домострой», содержащая в себе полезные сведения,

поучения и наставления всякому христианину — мужу, и жене, и детям, и слугам, и служанкам) — памятник русской литературы XVI века, являющийся сборником правил, советов и наставлений по всем направлениям жизни человека и семьи, включая общественные, семейные, хозяйственные и религиозные вопросы. Наиболее известен в редакции середины XVI века, приписываемой протопопу Сильвестру.

По мнению С. М. Соловьева, И. П. Некрасова, А. С. Орлова, Д. В. Колесова и др., «Домострой» возник в XV веке во времена Новгородской республики в Великом Новгороде. По мнению этих исследователей, текст «Домостроя» появился в результате длительного коллективного труда на основе существовавших на момент написания литературных источников. Книга почти сразу получила распространение среди новгородских бояр и купечества.

Исследователи прослеживают связь «Домостроя» с более ранними сборниками поучений и «слов», как славянских: «Измарагд», «Златоуст», «Златая цепь», так и западных: «Книга учения христианского» (Чехия), «Парижский хозяин» (Франция) и другими. Фактически «Домострой» лишь систематизировал и оформил сложившиеся в то

время морально-этические нормы поведения и нравоучительные тексты.

В середине XVI века «Домострой» был переписан духовником и сподвижником Ивана Грозного протопопом Сильвестром в качестве назидания молодому царю. Однако некоторые исследователи (Д. П. Голохвастов, А. В. Михайлов, А. И. Соболевский и др.) считают именно Сильвестра автором «Домостроя».

Обновленная редакция «Домостроя» была составлена иеромонахом московского Чудова монастыря, работавшим справщиком московской духовной типографии, а позже игуменом Карионом (Истоминным) в XVII веке. Эта редакция объединяла несколько существовавших на тот момент версий.

Итак, отрывок из «Домостроя» (глава 65), из которого мы узнаем, как питались на Руси в XVI веке.



КНИГИ ВО ВЕСЬ ГОД КАК В СТОЛ ЕСТВЫ ПОДАВАТЬ

Глава 65

С велика дни в мясоед¹

В стол ествы подают: лебеди, потрох лебязжий, жаравли, чапли, утки, тетереви, рябки, почки заячьи верченые, куры росолные, пупки, шейки, печенцы куречьи, баранина росолная, баранина печеная, ухи курочьи, каши путные, солонина, полотки, языки, лососина, зайцы в сковородках, зайцы росолные с молоки, куры верченые, черевца, пупки, печенцы куречьи, жаворонки, потрошек бараней, сандрик, свинина, ветчина, караси, сморчки, кундумы, двои шти. А на ужине подают: студены ряби, заецы печеные, утки, рябки верченые, тетеревы, баранина, полотки, заецы росолные, куры верченые, свинина, ветчина. В великоденской мясоед в стол еству подают, рыбную, по постным дням: селди паровья, щуки паровые, леци паровые, лососина сухая, белая рыба сухая, осетрина сухая,

¹ От Пасхи до Петрова поста — весенний мясоед.

спинки стерляжи, белужина сухая, спинки белужьи, белая рыба-ца, спинки белья рыбацы пареные, уши шафранные, уши окуневые, плотичьи, уши лецевые, уши карасевые; а расолнаго подают: белая рыбаца свежая, стерлядина свежая, осетрина свежая, стерляди живопрасольные, головы щуцы с чесноком, голцы, осетрина шехонская, осетрина косячная.

В петрово говение¹

В стол еству подают: селди паровые, щуки паровые, леци паровые. Сухие рыбы: лососина, белая рыбаца, осетрина, спинки стерляжи, прutowая белая рыбаца, спинки белые рыбацы паровые, уха щуцы с шафраном, уха плотичья, уха лецевая, уха карасевая, да варанчук осетрей, да варанчук стерляжей; а расольнаго: белая рыбаца свежая, стерляди свежая, стерлядина живопрасольные, осетрина свежая, осетрина просольная, щука живопрасольная, головы щуцы с чесноком, голцы, стерлядь провесная, осетрина шехонская, осетрина косячная, грибы варенные, грибы печенные и вешенные, шти, караси.

А с Петрова дня²

Мясоед в стол еству подают: лебедь, потрох лебязей, жаравли, чапли, утки, почки заечьи, части верченые, груди бараньи верченые, куры росольные, пупки, шейки куречьи, баранина печеная, уши курячьи, говядина просольная, ярмы, солонина с чесноком, полотки гусиные, полотки утячьи сущие, солонина старая, языки говяжьи сухие, языки лосинные, лососина, заецы ярые в сковородках, заецы в лапше, заецы в росоле, почьки заичьи с молоки, курники, пироги слоеватые, сальники, говядина шестная, молоки говяжьи, вепревина, ветчина с молоки свиные, рубцы, каша, двои шти, лапша, караси, кундумы, шти кашные, блины сырные, пироги, блинные, кисель, каша, слив-

¹ Петров пост — он начинается через седмицу после праздника Святой Троицы и продолжается до 12 июля — дня памяти святых Петра и Павла.

² С 12 июля, дня св. Петра и Павла, до 13 августа длится летний мясоед, с 14 по 27 августа длится Успенский пост.

ки, сыр, молока с хреном, короваи ставленные, короваи блинчатые, короваи стрядные.

В госпожино говенье¹

В стол ествы подают: капуста кислая с селдми, икра всякая ставится рядом, белужьи, ветреные, лососина дается с чесноком, с зубцами; осетрина шехонская, белая рыбица, семга провесная, спинки осетры, спинки стерляжьи; селди паровые, щуки паровые, стерляди паровые, лещи паровые, спинка семожья, спинка рыбичьа; и всяких рыб спины даются. А после пароваго: ухи назимые с шафраном; уха опекиваная, окуневая черная, застуди ея; ухи рядовые горячия; уха щушьа, уха стерляжьа, уха карасовая, уха окуневая, уха плотичья, тавранчук осетрей. А меж ухами дается: коровай телной, и стерляд, и кружек. Пирогы: пирожки в масле ореховом, пряженые с горошком; оладейки в ореховом масле, кисленькие; пирогы подовые, кислые, с горошком; пирогы с маком, пряженые, большие, в конопляном масле; пирогы болише с маковым соком, с сошнями, пирогы с вязигою болише; пирогы с сигами пирогы со лinyaма, пирогы с сельдями, пирогы с линями, а меж пересыпать блинами. А из расольнаго, щука под чесноком, окунь в росоле, щука живопрасолная, белужина ветрянная в росоле; под зваром: осетрина в росоле под зваром, сизи в расоле под зваром, рыба лодуга в росоле под взваром.

В госпожин мясоед²

В стол ествы подают: лебеди, потрох лебязжий, жаравли, чапли, утки, грудь баранья верченая с шафраном, части говяжьи верченые, языки верченые, середки свиныя, куры росольные; уха курочья, говядина, свинина росольная, юрмы, лососина с чесноком, заецы сковородные, заецы в репе, заецы росольныя, куры верченые, печенки белые бараньи с перцом и шафраном; говядина шестная, колбасы, свинина шестная, клинцы хоробрые, почки свиные, желудки, вет-

¹ Период Успенского поста с 14 по 27 августа.

² Это осенний мясоед — период с 28 августа по 28 ноября, когда начинается Рождественский пост.

чина, рубицы, кишки, курры шестные, караси, кундумы, ишти. А на ужине: зайцы печеные, буженина, квашена; головы и ноги свиные, полотки, свинина, ветчина. **А после Семеня дни**¹ не подают юрем, ни печеный, ни грудей бараньих.

А с Покрова² даются: гуси верченые, гуси шестные: а в го-спожин мясоед в стол еству подают, рыбную: селди паровые, щуки паровые, леци паровые и сухие рыбы; лососина, белая рыбаца, осетрина, спины осетры, спины стерляжи; уха шафранная, уха окуневая опекая черная, уха плотичья, уха лецевая, уха карасовая, табранчук стерляжей. Росолнаго, свежаго: белая рыбаца, лососина, стерлядь свежая, стерлядь свежо-просольная, осетрина живо-просольная, головы щучьи с хреном да с чесноком, щука живопросольная, голцы в кислых штях; стерляди вислые, осетрина шехонская, осетрина косячная; грибы печеные, грибы вареные, ишти, раки кашневые. А после Семеня дни не подают сухие рыбы, а прибудет с Семеня дни короваев, поросята телные, утки телные. А с **Дмитриева дни**³ прибудет ествы рыбные, уха назимые, всякие.

В Филипово говенье⁴

В стол еству подают: селди паровые, сизи паровые, селди свежие застуженные, леци паровые, спины белья рыбацы, спины лососы, спины нельмежи, спины семожы, стерляди паровые, сизи паровые, лодуги паровые; поросята телные, утятя телные, уха шафранная, уха черная, уха линева; печенки, молока, уха окуневая, уха плотичья, уха лецевая, уха карасовая, табранчук белужей, табранчук осетрей, табранчук севрьюжей, табранчук стерляжей, уха смешанья, уха столчаные, уха стерляжи, уха судачьи, уха черевца стерляжи. А просолнаго: белая рыбаца, лососина, нелмина, стерлядь, осетрина, головы стерляжи, головы щучьи с чесноком и с хреном,

¹ С 14 сентября, дня памяти св. Симеона Столпника.

² С 14 октября, праздника Покрова Пресвятой Богородицы.

³ День памяти св. вмч. Димитрия Солунского.

⁴ Рождественский пост, с 28 ноября по 6 января.

кружек телной, стерляди жареные, щуки отворочные, лени, окуни, плотицы, лещи росолные, щучина живопросолная, трубы схабы белужьи, селди жареные, осетрина, длинная, двои шти с ухую свежею, да с ухую осетрею. В великой мясоед, с Рожества Христова, в стол ествы подают: лебеди, потрох лебязей, гуси верченые, тетеревы, куропаты, ряби, поросята верченые, баранина печеная, баранина расолная, поросята расолные, потрох поросязей, ухи курячьи, солонина с чесноком и с зелием, лососина, осердие лосие в росоле, осердие крошеное лосье, губа лосья, печены лосьи, мозг лосей, заецы сковородные, заецы росолные, куры верченые, потрох гусиной, говядина шестная, свинина шестная, ветчина, колбасы, желудки, гуси шестные; минты кривые, тукмачи, лапиши, караси, кундумы, шти.

В великой мясоед по Рождестве Христове¹

В стол еству подают, рыбную: селди паровые, селди свежие застуженные, лещи паровые, спины белые рыбицы, спины лососьи, спины нелмежьи, спины семойи паровые, стерляди паровые, сиги паровые, ладуги паровые, ухи назимые; короваи, поросята, утки телные, ухи шафранные, ухи черные, ухи линевые, ухи щучьи, ухи с перцом, ухи окуневые, ухи плотичьи, ухи лецевые, ухи карасовые, тавранчук белужей, тавранчук стерляжей, ухи с мешечки, уха столчена, ухи стерляжьи, ухи судочьи, ухи черевца стерляжьи. Просолнаго подают: белая рыбица, лососина, нелмина, стерляди, осетрина, головы стерляжьи, головы щучьи с чесноком, кружек, стерляди, щуки отварачиванные, окуни, плотицы росолные, лещи, щучина живопросолная схабы белужьи, селди жареные, осетрина шехонская, осетрина косячная, осетрина длинная, шти.

А на Масленой недели²

В стол еству подают: хлебцы постные, икра паюсная, икра осетрья осенняя, икра осетрья свежая, икра стерляжья, ксени щучьи

¹ Зимний мясоед, период от Рождества Христова — 7 января, до Масленицы, дата которой, как и Великий пост, каждый год изменяется.

² Сырная седмица, по-современному — Масленица.

с шафраном, кашка белые рыбицы, ксени лососы, ксени щучы черные; кашка судочья, кашка стерляжья, кашка севрюжья свежая, ксени осетрей свежая, ксени белужьи просолные, ксени осетры сухие, ксени белужьи сухие, снетки сущи, пласти карасовые, язевые, икры вареные, икры пряженые; пупки сухие осетры, пупки росольные, вязига в уксусе, стерляди бочешные, языки мокрые, стерляди вислые, тегли осетры, тегли белужьи, языки белужьи, осетрина шехонская, гороховая лапша, яглы, смокви, горох тертой, горох битой, двои шти, блины, луковники, левашники, пироги подовые с маком, кисели сладкие, преснечики малые.

Как мы видим, в этом списке огромное количество блюд (но, безусловно, не все блюда), которые русские употребляли, согласуясь с годовым кругом православных

постов. К сожалению, не все названия блюд исследователям удалось расшифровать, о природе некоторых мы можем только догадываться.

Роспись царским кушаньям 1610–1613 гг.

В начале XV века на свет появляется документ «Роспись царским кушаньям». Относится он к 1610–1613 годам. Документ опубликован А. В. Смирновым в книге «Материалы для истории Владимирской губернии» в 1903 году. Посвящен свидетельству о «кулинарных нравах» русской знати. Первая часть этого бесценного памятника — «Хлебное» — утрачена, вторая же, под названием «Естемое», сохранилась, в ней рассказывается о множестве забытых блюд, относившихся не только к XV столетию, но и к более раннему периоду X–XV веков.

Блюда в перечне расположены не в порядке их подачи, а по порядку постов и мясоедов («На Велик день» — Пасху, «В Великоденский мясоед», «Оспожинский мясоед» и т. п.), по разделам «Подается государю в стол», «А приказные ествы», т. е. заказные. Однако наблюдается определенная закономерность и внутри разделов.

Во-первых, перечень их всегда перемежается с названиями пирогов и других мучных изделий: «на Велик день... уха курячья шафранная, пироги пряженые... уха курячья

черная, пирог подовый... уха курячья белая, курица в лапше, пирог подовый большой с сыром; в Великоденский мясоед... уха щучья белая, уха лещевая, уха с толченцами, пирог подовый большой с рыбой; уха окуневая, пирог подовый большой с пшеном» и т. д.

Такой порядок не может быть случайным. Совершенно очевидно, что речь идет об установившейся традиции подавать ухи с пирогами, караваемы и другими мучными изделиями, которые составляют с ними единое целое.

Во-вторых, в перечнях блюд выделяется раздел «Розольное» в противовес разделу «Ествы». Чаще всего среди розольного упоминаются щучина свежепросоленная, голова щучья под чесноком, кружки тельного с маслом ореховым, схаб белужий и др.

В-третьих, обращает внимание указание в перечне на особые способы приготовления отдельных блюд: «На блюдо пирогов подовых на Новое монастырское дело», «Звено на Троицкое дело». Это свидетельствует о том, что приготовление блюд подчинялось строгим правилам, установленным древней традици-

ей, и отступление от нее требовало специальной оговорки.

Наконец, нельзя не заметить выделения особых, торжественных блюд. Так, перечень пасхальных блюд государя начинается с трех лебедей, «а в них на скрылья три перепечи; а в них 12 лопаток муки крупчатые, 60 яиц, да от тех лебе-

дей потрохи. А к лебедям во взвар (соус) и в потрохи 45 золотников шафрану, три ковшу бастру (вина), да в потрохи же 18 частей говядины».

Совершенно очевидно, что здесь идет речь об очень сложном парадном (банкетном, как бы мы теперь сказали) блюде.

В «Росписи царским кушаньям» приведен очень любопытный способ измерения продуктов:

- ❖ сыпучие продукты измеряются объемными мерами (пшено русское, крупа гречневая, горох — чумичами, мука — лопатами), но дорогое пшено сарацинское дозируется по весу (гривенками);
- ❖ очень дорогие продукты (пряности) дозируются по весу (золотниками);
- ❖ твердые жиры (масло коровье, сало говяжье) дозируются по весу (гривенками);
- ❖ жидкие жиры дозируются по объему (чумичами);
- ❖ вино — ковшами или кубками;
- ❖ в штуках измеряются яйца, лимоны, огурцы, сыры кислые, птица и пернатая дичь, вязига (пучками);
- ❖ патока — по весу (гривенками);
- ❖ молоко измеряется ведрами, а малые количества (для киселя) — ковшами, сливки — по объему (ставцами);
- ❖ количество мяса определяется либо частью туши (кострец говядины, баранья грудинка, плечико, лопатка и мышка, ножка, лытка), либо частями (часть и малая часть);
- ❖ кислица квашеная — чумичами;
- ❖ снетки, ягоды — векошниками;
- ❖ количество сыра губчатого указывается в ведрах молока для его приготовления.

Все рецептуры указаны в большинстве случаев на одно блюдо (очевидно, определенная порция).

Чтобы хотя бы приблизительно восстановить характер кремлевской кухни тех времен, необходимо прежде всего установить объем или вес блюда.

Известно, что каждое блюдо составляло собственно порцию, или по-старинному поству, на две osoby с излишком (Забелин И. Е., 1884).

Наиболее точное указание дается в следующем рецепте: «на блюдо молока вареного горшок, в нем полчети молока».

Емкость ведра около 12,3 л. Следовательно, на блюдо подавали 1,5 л, т. е. 750 мл на человека, а если считать, что блюдо подавалось с излишком, то порция будет равна 500–600 мл, что соответствует современной дозировке. Чтобы установить величину порций других блюд, попытаемся восстановить вес отдельных продуктов.

В «Росписи царским кушаньям» приведено указание, что для блюда лытки ветчины в щах необходим один кочан белой свежей капусты. В середине прошлого века в кулинарных книгах приводится в рецептурах вес кочана 1,5 кг, т. е. 600 г на порцию. По современным официальным рецептурам на две порции щей полагается взять 400 г капусты, но по народной тра-

диции щи варят более густыми — 500–600 г капусты на две порции. Таким образом, объем блюда щей очень близок к современным двум порциям.

Рябчики подавались по 2 шт. на блюдо, т. е. по 1 шт. на человека, как это принято и теперь.

Цыплята — по 1 шт. на порцию, так же как их подают в наше время в ресторанах, а кур — по $1/2$ шт. на человека.

Однако некоторые кулинарные изделия, главным образом мучные, подавались на общих блюдах на несколько человек. Это подтверждается тем, что в рецептуры их входят очень большие количества продуктов.

Кроме блюд, в «Росписи...» упоминается подача в ставцах, но только совершенно определенных блюд: только щей (с яйцом, с наваром из снетков и осетрины), ксеней (икры частиковой рыбы) с шафраном, сморчков и кундумов. Совершенно очевидно, что это не случайность, так как подача щей упоминается более 10 раз и всегда в ставцах, кундумов 2 раза и оба раза в ставцах. Правда, перечисляется подача «куря» и лытки ветчины в щах, но в этих случаях дело идет о курах и ветчине со щами в качестве соуса (гарнира).

Подача ухи упоминается два раза «в мисках», более 30 раз «на блюдо» и ни разу не указана подача «в ставцах».

Не упоминается подача «в ставцах» и никаких других блюд, кроме четырех упомянутых выше. Так как в «Росписи...» указан расход продуктов на определенный объем, массу блюда или количество штучных изделий, то, очевидно, слово «ставец» употребляется не только как наименование посуды, но и как мера объема. Так, в рецептуре белого киселя количество сливок измеряется ставцом. Эта посуда была распространена на Руси долгое время, и В. Даль определяет ее как деревянную точеную чашку, глубокое блюдо, общую застольную миску.

Чаще всего ставец употребляется как индивидуальная посуда: «Каждый старец имей свой ставец».

Мука дозируется лопатами. Но какова эта мера? Попробуем произвести соответствующие расчеты. Рецепт дробжевого теста может быть различной, но количество муки и жидкости для лапши определяется водопоглотительной способностью муки.

В «Росписи царским кушаньям» соотношение количества муки

в лопатах и количества яиц в штуках в рецептах для приготовления лапши («Курица в лапше», «Заяц в лапше») дается в трех вариантах — 0,5:3; 0,5:5 и 0,25:3. Таким образом, на 1 яйцо муки приходится (в лопатах): $0,5:3 = 0,166$; $0,5:5 = 0,1$ и $0,25:3 = 0,08$. В среднем 0,9.

А что за мера **чумич**? В «Росписи царским кушаньям» приведены рецептуры ухи с пшеном сарацинским (рисом) в весовых мерах — $1/2$ гривенки, или 100 г (малая гривна — гривенка — соответствует 200 г), и ухи с пшеном русским (пшено, просо — $1-1/2$ чумича). Количество риса, равное 100 г на блюдо (две порции, 1 л жидкости), определяет консистенцию жидкого блюда — супа (ухи). Это позволяет с большей долей вероятности рассчитать объем чумича, который оказывается равным 250 мл, т. е. соответствует объему обычной современной чумички (разливательной ложки).

Акты исторические.
Том 2-й, стр. 426

1 лопатка муки — 1,2 кг, согласно профессору Н. И. Ковалеву. Тогда современной муки можно считать 1 кг, потому что она и намного суше, и намного более влагоемкая, чем средневековая.

БЛЮДО — кушанье, порция на троих, считал Ковалев. На самом деле могло быть и на четверых. И могло быть, что блюдо — это слово, означающее «изделие», к числу порций в изделии слово «блюдо» по смыслу не имело отношения. В тот период порцию называли «НАРЯД». Например, «наряд кундюмов».

Луч, чеснок, грибы не прописываются, но подразумеваются. Грибы упоминаются в названии совсем уж постных блюд в самые строгие дни поста, но в рецептуре того же грибного блюда грибы при этом не прописываются. Например, «коровай с грибами: пол-лопатки муки крупичатой» и все. Никаких грибов в рецепте! Так что мы не знаем ни вид грибов, ни какие они были в пирогах: разваренные, сушеные, соленые, свежие.

В росписи царским кушаньям за 1610–1613 годы присутствуют «пирог пряженые кислые с сыром», «пирог подовый большой с сыром, а в нем... 2 сыра кислых», «коровай ставленой с сыром, а в нем... 2 сыра кислых», «коровай битой, а в нем... полсыра кислого», «сырники с яйцы», «сырники с сыром».

Но речь шла не о сычужном сыре, который так полюбил в Голландии Петр I, а о твороге. Даже в XIX веке многие россияне под сыром подразумевали обычный творог, приправленный сметаной и яйцами. А сырниками называли блины, начиненные творогом или яйцами и обжаренные в масле. То, что мы сегодня считаем сырниками, тогда звалось сырными оладьями.

Среди рецептов исконно русских блюд, опубликованных в 1816 году, есть и сырники, и сырныя оладьи, и кушанье «Сыр с молоком»: «Творог, растерев с яйцами мягко, складывают в полотенцо, выгнетают из него сок в черепке или дощатой форме; когда позавянет, вынимают из формы и полотенца, ставят на средину глубокого блюда и обливают сливками».

ХЛЕБ

3 перепечи, а в них 12 лопаток муки крупчатые, 60 яиц. Перепеча, а в ней 6 лопаток муки в. с., 30 яиц.

Итого. 1 кг муки в. с. — 1 с., 13 г соли, дрожжи, 100–200 г яиц (2–4 шт. современных), вода.

Хлебец, хлебец крупчатой: 3 кг муки в. с., 4 кг муки в. с., 6 кг муки в. с.

Колач крупчатой: 6 кг муки в. с.

Колач большой: 6 кг пшеничной муки.

Колач(ик) братцкой: 1 кг муки толченой (2 с.).

Колач смесной: 1,5 кг крупчатой муки, 1,5 кг муки толченой или 2 кг муки в. с. и 2 кг муки 2 с. или обойной. Обратите внимание! Смесными калачами русские бояре и пекари тут называют не пшенично-ржаные, как принято считать в современной литературе, а из смеси белой и небелой пшеничной муки.

Хлебец ржаной ситной: 1 кг муки пеклеванной или сеяной.

Хлебец ржаной: 1 кг муки ржаной ситной.

ЕСТВЫ

Курник (2 лопатки муки крупчатой, куря, 20 яиц, 3 части боранины или 6 частей малых боранины, гривенка масла коровья, гривенка сала говяжьего).

Итого. Тесто: 1 кг муки в. с., 20 г соли, 200 г говяжьего сала, 200 г сливочного масла, вода. Фарш слоями: курятина, 10 крутых яиц, баранина, немного сливочного масла кусочками сверх фарша. Лук, чеснок, грибы в фарше по вкусу.

Курник: 2 куров молодых, 2 кг муки в. с., 20 яиц, гривенка масла коровья, 3 части боранины, гривенка сала говяжьего. То же, что и выше, но больше курятины в фарше, или же вместо курятины в курнике выше в этом курнике — два цыпленка.

На блюдо колоб: 3 кг муки в. с., 25 яиц, 1,2 кг сала говяжьего.

Итого. На 1 кг муки в. с. 335 г яиц (6–7 шт. современных), 400 г сала говяжьего. Полагаю, что это был русский колобовый пирог с яйцами, луком, грибами в начинке. Тесто пресное сдобное или подсоленное на сале и воде.

3 пирожки подовых с бораниною (2 лопатки муки крупчатые, 10 яиц, 2 гривенки сала говяжьего, 12 частей боранины). Пирог из пресного теста на сале и холодной воде, в фарш мясо с яйцом и луком, перцем. Защищают сверху четырьмя швами, пирамидкой.

3 пирожки подовых с бораниною (2 лопатки муки крупчатые, 15 яиц, 2 гривенки сала говяжьего, 6 частей боранины).

3 пирожки подовых с бораниною (2 лопатки муки крупчатые, 10 яиц, гривенка сала говяжьего, 6 частей боранины). 1 часть = 700 г мяса.

Пирог подовой с мясом: 5 кг муки толченой, $\frac{1}{8}$ ведра молока, 30 яиц, гривенка масла коровья, 2 части говядины, 2 гривенки сала говяжьего. Тесто из 1 кг муки 2 с., 20 г соли, дрожжей, 160 г сала (вытопленного), 300 г жирного молока (4–6%), вода, если нужно. Фарш из 240 г яиц (5 шт. современных), говядины, 80 г сливочного масла, лука, чеснока, перца.

Пирог подовой с сахаром (5 лопаток муки толченой, 2,5 гривенки пшеницы сорочинского, 20 яиц, $\frac{1}{8}$ ведра молока пресного, гривенка масла коровья, 2 гривенки сала говяжьего). Это современный пирог из муки 2 с. с рисом и яйцами в старинном исполнении.

Пирог подовой большой с сахаром (5 лопаток муки толченой, 2 или 2,5 гривенки пшеницы сорочинского, 60 яиц, $\frac{1}{8}$ ведра молока пресного, гривенка масла коровья, 2 или 3 гривенки сала говяжьего). Пирогом с сахаром, сахарными называли пироги с рисовым фаршем.

Пирог подовой большой с яйцами (5 лопаток муки толченой, 60 яиц, $\frac{1}{8}$ ведра молока пресного, гривенка масла коровья).

Пирог подовой большой с сыром (5 лопаток муки толченой, 60 яиц, 2 сыра кислых — клинкованного творога, гривенка масла коровья, полчети молока пресного).

Пирог подовой большой с рыбою: 5 кг муки толченой, полковша или ковш масла орехового, 10 штук свежих.

Пирог подовой большой с пшеном да с вязигю: 5 лопаток муки толченой, 2, или 2,5, или 3 гривенки пшеницы сорочинского (риса), полковша или ковш масла орехового, 6 пучков вязиги.

Пирогов подовых, на новое монастырское дело: на три пирога 4 кг муки в с., 6 чумичей круп гречневых, полковша масла орехового, векошник сетков.

Что ели в допетровской Руси, XVIII век

Рождественская трапеза
 боярина Бориса Ивановича Морозова в 1650-х годах

Декабря въ 25 день. Роспись кушанью.

Окорокъ. Лобъ подь хрѣномъ. Косякъ буженины. Квашенина (зачерк. полотки гусиные). Тетеревъ под сливы (зачерк. да языки соленые). Рябъ подь лимоны. Поросенокъ подь хрѣномъ. Гусь подь огурцами. Говядина подь огурцами. Куря подь лимоны. Ноги свиные подь чеснокомъ. Печенца говяжья. Свинина окрашиваная подь лукомъ. Тетеревъ моховой подь сѣрымъ зваромъ. Гусь жаркой. Куря Индѣйское (зачерк. языкъ жаркой). Утка жаркая. Куря жаркое. Часть жаркая говядины. Плечо баранье жаркое. Почки жаркіе. Бокъ жаркой съ кашею. Поросенокъ жаркой. Печень жаркая. Легкое жаркое. Калья с лимоны. Пирогъ росольной. Шти богатые. Пирогъ круглой. Каша съ куремъ. Коровай ятцкой. Куря въ лапшѣ. Осердье. Пирогы кислые. Куря шесное. Налитки. Штики говяжьи кислые. Алады съ сахаромъ. Говядина шесная. Пирогы долгиє. Желудокъ. Сырники съ сыромъ. Кишки. Караси. Полосы свиные. Баранина росольная, грудинка или памятная часть. Голова баранья въ ухѣ.

Постный стол XVI–XVII веков

Высшего развития русская постная кухня XVI–XVII веков достигла в патриарших трапезах. Сохранились подробные каждодневные описания столового обихода русских патриархов: Филарета Ники-

тича в 1623–1624 годах и Адриана в 1698–1699 годах. Давайте изучим великопостные трапезы из «Столовой книги Патриарха Филарета Никитича».

Столовая книга патриарха Филарета Никитича. 1623–1624 год

Великий Пост 132 г. февраля с 9 числа.

В понедельник первья недели Великаго Поста, *февраля в 9 день*. Того дни у Великаго Государя, Святейшаго Филарета патриарха Московскаго и всеа Руси, кушенья не было и ествы не держано.

Во вторник 1-я недели В. П., *февраля в 10 день*, Великому Государю, Святейшему Филарету, патриарху Московскому и всеа Руси, в столовое кушенье подавали: капуста крошенная студеная дворцовая.

Старцом: архидьякону с братьею капуста студеная.

В среду, февраля в 11 день. Того дни у Великаго Государя, Святейшаго патриарха Филарета Никитича Московскаго и всеа Руси, кушенье было в деревяных хоромех. И в кушенье Государю патриарху ествы подавали: взвар со пшеном сорочинским да с шефраном да с перцом да с ягоды, капуста студеная, горох зобанец, ядра миндальныя, ягоды винныя, на рожниках тридесят ягод, хрен, греночки, горшечик мазуней с перцом, горшечик мазуней с инбирем, горшечик мазуней с шафраном, орехи грецкие.

Старцом: взвар с изюмом да с перцом, капуста крошенная, толокно, горох зобанец.

В четверг, февраля в 12 день. Того дни у Великаго Государя, Святейшаго патриарха Филарета Никитича Московскаго и всеа Руси, кушенья не было и ествы не держано.

В пятницу 1-я недели Великаго Поста, *февраля в 13 день*. Того дни у Великаго Государя, Святейшаго патриарха Филарета Никитича Московскаго и всеа Руси, кушенье было в Крестовой палате и в кушенье Государю патриарху ествы подавали: шти с целым луком да с перцом, а квашены уксусом, а капуста сечена мелка, грибки тяпонья без масла, грибки целики без масла, горошик хлебанец без масла, лапша гороховая без масла, ядра миндальныя, орехи грецкие, взвар медвеной квасной со пшеном да с изюмом, с шафраном да с перцом, горшечик мазуней с перцом, горшечик мазуней с инбирем, горшечик мазуней с шафраном, греночки, репа пареная резана в ломтики с уксусом да с хреном, 2 блюда ягод винных на рожниках, полоса дынная, полоса арбузная, патоки, яблоки, вишни.

А за столом у Государя патриарха ели: архимандрит Чуковской, игумен Новинской, архидьякон с братьею 9 ч., да из Чудова монастыря дьякон. Да в другом столе ели богородских 2 дьякона, а ествы им было всем: взвар медвеной квасной со пшеном сорочинским да с изюмом да с перцом, лапша гороховая без масла, капуста гретая без масла, горох тертой, репа резана в ломти с уксусом да с хреном, архимариту было особое блюдо.

В субботу первая недели Великаго Поста, *февраля в 14 день*, у Великаго Государя, Святейшаго патриарха Филарета Никитича Московскаго и всеа Руси, столовое кушенье было в Крестовой палате. И в кушенье ествы подавали: блюдо икры паюсныя, блюдо икры осенняя, блюдо икры сиговья, 2 пучка вязиги вареные под уксусом да под хреном, капустка гретая с ореховым маслом, ставец ксеней осетрых сухих, ставец ксеней осетрых пресносольных, ставец ксеней белужьих сухих, ставец ксеней белужьих пресносольных, ставец каши осетры, ставец каши белужьих, ставец каши стерляжей, 3 пластки карасовых в ухе, в сковороде мтя суцу муромсково, 2 пупка осетры сухия, 2 пупка осетры пресносольные, тешка осетря мокрая, язык белужей сухой, язык белужей пресносольной, ступка икры вареная с маслом конопляным, ступка икры вареная с уксусом, ступка икры вареная простыя, икрыник, грибки целики без масла, грибки тяпонья с маслом, горошик хлебанец без масла, лапша гороховая с мас-