





Юлия Евдокимова

К России с любовью!

В поисках тишины, восходов
и изумрудного варенья



ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва 2023

УДК 641.55:91(470)
ББК 36.997:26.89(2)
Е15

Серийное оформление *В. Терещенко*

Оформление переплета *А. Шуклина*

Фото *Алексея Евдокимова*

Евдокимова, Юлия Владиславовна.

Е15

К России с любовью! В поисках тишины, восходов и изумрудного варенья / Юлия Евдокимова. — Москва : Эксмо, 2023. — 416 с. : ил. — (Еда, города, истории. Книги со вкусом путешествий).

ISBN 978-5-04-167359-8

Эта книга приглашает в путешествие, для которого не нужны визы.

Она зовет в старые городки, где из-за леса доносится колокольный звон, выходят на берег рыбаки на закате, накрывает медовый аромат трав.

Каждый из городов в этой книге особенный. Они не забыли о своем прошлом, они хранят старые легенды, здесь легко поверить в закопанные в лесах клады или спящую в глубине горы кровожадную царевну.

Здесь подают лапшу на домашней курочке, и ложка стоит в густом апельсиновом супе, и чувашский сыр из печи, и марийские пироги. И хреновуху — непременно! — и огурчик хрустящий, упругий, только из рассола. И яблочки моченые в соломе, и сало со слезой, и холодный мятный квас.

Вам захочется побывать в этих местах, приготовить блюда по рецептам из привычных продуктов, а значит — встретимся в России!

УДК 641.55:91(470)
ББК 36.997:26.89(2)

ISBN 978-5-04-167359-8

© Ю. Евдокимова, текст, фото, 2022
© ООО «Издательство «Эксмо», 2023

Оглавление

ГЛАВА 1. По землям ярославским	13
По Красной площади с козой: истории и легенды Переславля-Залесского	15
Тайны Великого змея – Ростов Великий	40
Милый город Рыбинск	64
Городок наш разделяет река: Тутаев, тронувший душу	82
Расписной пряник Углича	102
ГЛАВА 2. «Вкусные» города на волжских берегах	121
Песня старинных гуслей – Козьмодемьянск	123
Марийская кухня, которая вас удивит	137
Там, где солнце рисует руны: Чебоксары	144
Прежде всего – пиво!	164
Суп из сердечной травки – кулинарные радости Чуваши	172
На острове Буяне, на реке Свияге стоит город Свияжск	185
ГЛАВА 3. По землям нижегородским	201
Кружевной Городец – город мертвой царевны	203
Уездный город Арзамас: клады Алены-атаманши	222
Гусь лапчатый: битва за прекрасных... гусынь	245
Русская Тоска... ния	251
Накундѣпаем кокурки?	257
Истории и рецепты керженских лесов	274
ГЛАВА 4. Красоты и вкусности	297
Бубенцы и огурцы Суздаля	299
Плѣс: закаты, комары и кулейка.	339
Возвращение в Гороховец	361
Торжок: забытая красота вне времени	390
Указатель.	414

Благодарность от автора за помощь и идеи рецептов

Светлане Шестовой, Елене Титовой,
Елене Юсовой, Ивану Богданову, Михаилу Кузьмину
и многим другим людям,
чьих имен я не знаю, случайно встреченным,
но с радостью делившимся историями
и рецептами своих родных мест.



Все полагают, что на Руси жизнь скучна своим
однообразием, и ездят отсюда за границу развлекаться,
тогда как я утверждаю и буду иметь честь вам доказать,
что жизнь нигде так не преизобилует самыми
внезапнейшими разнообразиями, как в России.
По крайней мере я уезжаю отсюда за границу
именно для успокоения от калейдоскопической пестроты
русской жизни и думаю,
что я не единственный экземпляр в своем роде.

Н.С. Лесков

На березовом пенечке в керамическом горшочке что-то
подпрыгнуло – плюх! – и вырвался обжигающий пар.

– Осторожно, очень горячий, только из печки, – преду-
редила хозяйка гостинички, где мы остановились.

Приехали мы поздно, в темноте, толком ничего не рас-
смотрев из окна машины, и развеселились, увидев «удобства»
в улучшенном номере: прямо посередине, разделяя комнату
на две зоны, стояла... деревянная избушка. Почти на курьих
ножках. Бревенчатая, с покатою крышей. Вот там «удобства»
вполне современные и спрятались.

Батареи заскулили, не давая спать, но начало октября
оказалось теплым, настоящая золотая осень, хоть куртки снимай,
так что поющие батареи можно и выключить.

В номере с бревенчатыми стенами да в полной тишине
спалось прекрасно. Утром, чуть свет, открыли окошко, а там
уходящий в поля легкий туман, тишина, пустая деревенская
улица, и до завтрака еще уйма времени, значит, бегом – туда,
в поля.

А потом и завтрак. Кому кашку, а кому омлет, тот самый,
из печи, в глиняном горшке, который подают на пеньке из бе-
резы. Вкусный, горячий, да такого размера, что съесть одному
сложно.

Я много путешествовала по России, как в детстве, от Запада до Сибири, от Крыма до Анапы, на поездах, самолетах и теплоходах, так и потом, между поездками за границу нет-нет, да отправлялись куда-то. И сегодняшние путешествия – совсем не дань ситуации. Все началось гораздо раньше, да, собственно, и не заканчивалось.

Была в моем детстве такая книжка: «Внук Бояна». Зачитала ее до дыр, я и жила в ней тогда, девочкой лет 10, среди князей, битв с половцами, прекрасных княжон и полонянок. Потом заочно влюбилась в князя Андрея Боголюбского, но увидев его реконструированный бюст в Историческом музее в Москве, тут же разлюбила – ну разве это мой романтический герой?

А еще мечтала о замках и думала: ну какие у нас замки, ладно, хоть кремли есть! Оказывается, не права была, сегодня мои итальянские подруги, рассматривая фотографии российских городов, только и ахают: – Castelli! Ох, сколько замков в России!!! – это они при виде стен наших кремлей. Есть у нас замки, и есть у нас городки, сохранившие целостность облика, атмосферу, очарование прошлого.

О них я и хочу рассказать в этой книге, о городках маленьких и городах побольше; учитывая необъятность России, это только малая часть, но в самом центре, на расстоянии вытянутой руки. Одни малоизвестны, другие у всех на слуху, третьи входят в моду и появляются на страницах туристических журналов. Но главное – они прекрасны, там есть на что посмотреть и есть что попробовать.

Правда, с исторической кухней все сложно. Я сама с удовольствием пробовала в Перми «посикунчики» – жареные пирожки, из которых брызжет горячий сок, ела озерную уху в Ростовском кремле или губадии, эпочмаки и пельмешки «для жениха» в Казани. Но это не историческая кухня, это кухня последних 100–200 лет. Ведь все, что сегодня пытаются восстановить и приготовить, не имеет под собой реальной старинной базы.



Старообрядческий храм Семенова

Когда я рассказывала в своих книгах об итальянской кухне, я часто упоминала поваров-аристократов при папском и княжеских дворах, написавших первые кулинарные книги во времена Средневековья, о рецептах, записанных Плинием Старшим в Древнем Риме. И если документы описывали блюда на банкете эпохи Ренессанса, то можно быть уверенным, что лет за пятьдесят до этого банкета рецепты с пометками повара уже появились в какой-нибудь кулинарной книге «Мазстро из Комо».

А что у нас?

Пожалуй, не трудно ответить на вопрос, что ели в Древней Руси.

Об этом известно из старейших источников, включающих даже «Повесть временных лет», созданную в начале XII века: о бочках меда в княжеских погребах, о киселях из овса, о хлебе, испеченном на квасе. Всем известный «Домострой», появившийся в XVI веке, рассказывает о правилах, перечисляет блюда и продукты, перечень блюд можно проследить по царским наказам для монастырей и росписям царских и боярских



Суздальские улочки

кушаний – это настоящее «меню». И мы сегодня прекрасно знаем, что готовили, вот только не знаем как, ни слова об этом не найдем в исторических источниках!

В 1795 году в «Словаре поваренном, приспешничьем, кандиниторском и дистиллаторском» Василий Левшин написал, что «история русской поварни, не так как других европейских, никогда не предана была ни писанию, ни тиснению».

Арабские, европейские кулинарные книги были написаны поварами, которые подробно излагали рецепты со своими советами и пометками. Как правило, ими становились аристократы, которые готовили для римских пап, королей, правителей герцогств, а наши княжеские повара и позднее повара дворянских домов в большинстве своем грамоты не знали и процесс описать не могли.

Во все времена существовали «гастрономические авторы», как мы сказали бы сегодня. В первую очередь мы вспоминаем Гиляровского и его описания быта Москвы, но о еде писали и раньше: автором «Домостроя» был настоятель Благовещенского собора Московского кремля протопоп Сильвестр, свои

записи делали историки, помещики и даже прокуроры. А как прекрасно описаны кушанья в произведениях русских классиков!

Но рецептов и описаний приготовления блюд не встретишь нигде.

Дворянок тоже не особо интересовало, что там делает на кухне кухарка. Автор знаменитой книги Елена Молоховец написала в одном из своих писем, что благодаря ее труду русские дамы «прекратили смущаться вести свое домашнее хозяйство и показываться у себя на кухне».

Поэтому все сегодняшние попытки следовать исторической русской кухне это лишь реконструкции или повторение более поздних блюд. И я не смогу рассказать вам о том, как где-то в ресторанчике повар готовит блюдо, родившееся в XIII веке при строительстве такого-то монастыря. Но расскажу о другом: о рецептах, которые передаются из поколения в поколение во многих семьях, об интересных блюдах дальних деревень и маленьких городков по ходу нашего путешествия.

И уж их-то мы с вами легко сможем приготовить, ведь ингредиенты просты и знакомы (шепотом: не все!).

Писать на эту тему сложно, у вас, дорогие читатели, есть собственные впечатления от путешествий по России, у многих есть свои рецепты, переданные еще бабушкой.

Как с окрошкой: сторонники окрошки на квасе и на кефире готовы биться за свой вариант, и вообще окрошка – это блюдо, которое ни в коем случае нельзя подавать гостям, ведь каждый считает, что его окрошка лучше! Или с вятской грибовницей: в интернете легко найти рецепт со свежими грибами, в то время как многие вятичи уверяют, что готовится она только из сушеных, а большинство жителей других областей о таком названии и не слышали.

У каждого свой вкус в еде и в путешествиях, и я не удивлюсь, если мои впечатления и рецепты будут отличаться от ваших. Но я надеюсь, что города из этой книги окажутся для

одних открытием, у других вызовут желание вернуться и позвать в дорогу, не требующую ни виз, ни валюты.

Каждый из городков в этой книге особенный. Они не забыли о своем прошлом, они хранят старые истории и легенды, и здесь так легко поверить в закопанные в лесах клады или — уже страшно! — спящую в глубине горы кровожадную царевну, ждущую своего часа.

Да, собственно, что я тяну время, пора в путь, который каждому из нас очень легко пройти, ведь все эти места совсем рядом, даже самолет не нужен.

Поехали! Посмотрим, поедем, приготовим.

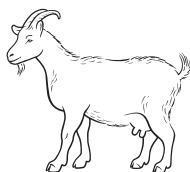
Глава 1

ПО ЗЕМЛЯМ ЯРОСЛАВСКИМ



Вот, говорят, путешествие – лучшее средство
образовать себя во всем: правда, точно правда!
Как многому тут научишься.

Николай Чернышевский



По Красной площади с козой: истории и легенды Переславля-Залесского

От Сергиева Посада до Переславля-Залесского чуть больше часа езды, но еще час машина ползет по самому Переславлю.

«Такие пробки у нас с 2000 года!» – гласит плакат на заборе. Смешными плакатами и трогательными надписями полон городок.

Но вот такси остановилось, вышли, огляделись. Первая мысль: Господи, как нас сюда занесло, да еще на две ночи?!

Небольшой заросший то ли садик, то ли парк, три обшарпанных храма с зелеными луковками, заросший травой луг по имени Красная площадь и древний собор.

А вокруг покосившиеся деревянные домики... Это «Золотое кольцо» и это показывают иностранцам?? И взрыв мозга: в центре города, на Красной площади, старушка выгуливает козу. На поводке!

У Спасо-Преображенского собора разочарование начало таять.

Заложенный Юрием Долгоруким в 1152 году, это один из пяти старейших храмов северо-востока Руси, самый ранний, из сохранившихся, архитектурный памятник Владимиро-Суздальской школы зодчества. Он принадлежит к числу первых каменных сооружений, возведенных в середине XII столетия

после длительного перерыва в строительстве храмов после смерти Владимира Мономаха.

В древности он служил усыпальницей переславских удельных князей. Здесь находятся могилы сына Александра Невского, великого владимирского князя Дмитрия Александровича, и внука великого полководца, переславского удельного князя Ивана Дмитриевича.

В июле 2014 г. археологи обнаружили в дьяконнике собора печать константинопольского патриарха Афанасия I. Прочие исторические сокровища собора сегодня находятся в других местах – потир Юрия Долгорукого XII века в Оружейной палате Московского Кремля, икона «Преображение» в Государственной Третьяковской галерее и лицевое Евангелие дьякона Зиновия XIV века в Отделе рукописей Российской национальной библиотеки.

За века храм погрузился в землю почти на метр.

Увы, во время ремонта в конце XIX века внутри храма вместо деревянного иконостаса установили мраморную алтарную преграду в псевдовизантийском стиле, сняли со стен фрески византийских художников XII века, место которых заняли орнаментальные росписи маслом. Такими были представления о благолепии в Русской православной церкви в конце XIX столетия. Оказывается, «дорохо-богато» в ущерб истории и аутентичности свойственно не только нашему времени.

Но руки до внешнего облика собора, к счастью, не дошли, да и что там можно было изменить?

Здесь крестили Александра Невского, он помнит Ивана Грозного, и стены из белого камня настолько просты, строги, что он кажется совершенством.

Что ни строй рядом, как ни украшай храмы, все они будут казаться плебеями или нуворишами по сравнению с благородным князем...

Совершенство всегда лаконично.

Прошлись мы по деревне – а как еще назвать то, что было вокруг? – поднялись на зеленые крепостные валы над лентой



Спасо-Преображенский собор

тихой речки, и разочарование, удивление, уныние исчезли без следа.

Все здесь именно так, как надо!

И разрушенные столбы усадьбы — что-то из детских книг, из «Бронзовой птицы» Рыбакова, и кафе «Монпансье» с его соленостями и пирогами, и французская кондитерская за мостом, и обшарпанные стены митрополичьего храма...

Захочешь, а лучше не придумашь. И хорошо, что Переяславль — не парадно вылизанный Сергиев Посад!

Служащая в одном храме и старушка в другом всплескивают руками:

— Да вы что, как это два дня здесь нечего делать, да у нас... да мы... да тут!

В кафе «Монпансье» — ледяная водка, три вида домашнего сала со слезой, самолепные пельмени и солянка по всем правилам, с бужениной, почками, телятиной — и жизнь сразу налаживается!

На берегу огромного Плещеева озера разбросался городок из маленьких деревянных то расписных, то развалюшных домиков. Посреди домиков горят на солнце купола старых соборов, монастырей, церквей.

По берегам речки Трубеж, впадающей в озеро, вечерами усаживаются рыбаки. Спроси у прохожего дорогу – не отобьешься от рассказов обо всем вокруг, приправленных легендами!

Выходишь ранним майским утром на городские валы – солнце сияет, в нарождающейся зелени майской листвы во всех точках обзора вспыхивают купола.

Зеленый луг под названием Красная площадь пуст, лишь блестят под солнцем луковки храмов и старинный собор строго надзирает над младшими собратями.

Потом оживает рынок, провинциальный, маленький, где в самом центре спит большая пыльная собака, а священник на велосипеде уже приехал на службу. И плывет колокольный звон многочисленных храмов и монастырей над городом, над неподвижной речкой, над крепостными валами, над синим озером.

Я часто вспоминаю зеленые луковицы и обшарпанные стены Владимирской и Александро-Невской церквей, строгий силуэт собора и чаек над колокольной митрополичьей церкви. Что-то необъяснимо прекрасное и трогательное в этом уголке: крохотный парк, зеленый луг и четыре храма на пяточке.

Местные жители готовы не только дорогу показать, но и легенду рассказать. А может, просто нам повезло! Например, вот такую, услышанную нами бонусом при указании правильной дороги.

Чудом спаслась от татар жена князя Дмитрия Донского княгиня Евдокия. Лодки с княгиней и монахами скрыл туман на Плещеевом озере. А пряталась княгиня в Знаменской церкви, куда потом и возвратилась.

Правда, церковь перестроена, в советское время здесь находился винный склад. Как поведал нам очередной прохожий, отстроил ее бизнесмен, который тяжело заболел и решил отстроить церковь, после строительства став старостой прихода. Правда, от прежнего храма остались лишь фундамент и немного стены, но стоит теперь среди деревянных домиков такая вот красавица.

ГДЕ ПОЕСТЬ?

В Переславле-Залесском есть где выпить кофе, например, **во французской пекарне La Forêt** на улице Ростовской, там же и круассаны, и прочие печеные вкусности.

Французская не только по названию, создана была действительно французом в 2015 году.

Адрес: ул. Ростовская, 1а.



Для более «существенного» на мой взгляд атмосферно и вкусно в **кафе «Монпансье»** прямо у Красной площади, здесь подается традиционная русская кухня.

Адрес: ул. Советская, 10



Хвалят более демократичное заведение **«Пирогъ и борщ»**

Адрес: ул. Кардовского, 3.



«Дом Берендея» расположился на северной окраине города – это палаты с трапезной и небольшим подворьем. Здесь проводят интерактивные фольклорные представления, хорошо кормят. Только блинов здесь предлагается около 30 видов, пресные и дрожжевые, большие и маленькие, с рыбой, мясом, грибами, вареньем, медом. Здесь же развернут небольшой рыночек, где в числе прочего можно попробовать знаменитую ряпушку с местным крафтовым пивом.

Адрес: ул. Урицкого, 38.





А еще в Переславле-Залесском можно съесть
классическое французское блюдо – эскарго!

Фермерские улитки – необычный продукт для России, здесь их выращивают безо всяких комбикормов, абсолютно экологично, да еще и готовят свеженькими, без заморозки.

Агроферма «Улитка» расположена неподалеку от Никитского монастыря на юго-восточном берегу озера. Здесь покажут туристам, как выращивают улиток, а еще устраивают улиточные бега, гадание на улитках и мастер-классы по приготовлению этого весьма полезного продукта.

Ну и угощают, конечно!

Более того, это классическое «агритуризм» – можно пожить в домиках на ферме.



Герой переславского фуд-туризма – швейцарец Беньямин Форстер, производящий по швейцарским технологиям мед на ферме возле Переславля. Он уже давно живет в России, здесь родился его сын, и сегодня у Форстера даже своя школа пчеловодства и он частый гость различных сельскохозяйственных форумов.



Французские десерты от Фредерика Андрие
Сладости, торты, пирожные от французского кондитера
Адрес: ул. Свободы, 94.

