

# Кухня Петербурга

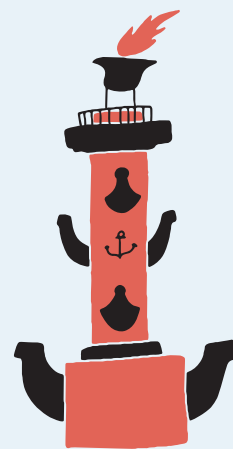


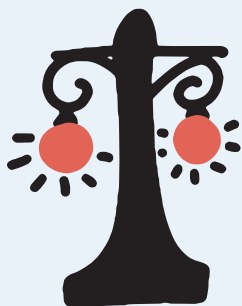
От Беранже  
до шавермы

ХЛЕБ\*СОЛЬ  
Москва

# Содержание

Предисловие .....	7
Откуда пошел петербургский общепит.....	9
Царские новшества и охота на корюшку .....	21
Жареная корюшка.....	28
Высокая кухня и злачные местечки.....	31
«Рыночные отношения» .....	36
Щи «простецкие» по старинному рецепту.....	40
Пшениная каша – подруга щей.....	42
«Кофий» и не только он .....	45
Расстегайчики рыбные .....	48
Гибридная кухня.....	51
Печеночный паштет.....	54
Загадочное блюдо .....	57
Ресторан: исцеление тела и духа.....	59
Миндальный каравай.....	64
Литературное кафе.....	67
Венские вафли с ванильным кремом .....	70
Маковые блины с клюквенным взваром.....	72
«Донон, Бетан и татары».....	75
Уха классическая.....	82
Тертые рябчики для членов императорской семьи.....	85
Перепела тушеные.....	88





Вас приветствует медведь.....	91
Телятина в вине.....	94
Ресторан – кинотеатр-ресторан.....	96
Стерлядь с огурцами и раковым соусом.....	100
Столица Австрии на Малой Морской.....	103
Венские сосиски с «пьяной» капустой.....	106
Трактир «Капернаум», он же «Давыдка».....	108
«Сладкие» адреса.....	112
«Главный в городе».....	117
Солянка.....	120
Любимое «лечебное» блюдо.....	122
Пообедать на фабрике.....	125
Котлеты по ГОСТу.....	130
Котлета как символ.....	133
Бывший Левашовский хлебозавод.....	135
Блокадная булочная.....	139
Быстрое питание по-советски.....	142
Чебурек ленинградский... и не только.....	148
Общепит как явление андеграунда.....	150
Кольцо истории.....	154
Шаверма – и только так!.....	156
Заключение.....	158
Алфавитный указатель.....	159





# Предисловие



Существует ли особенная петербургская кухня? С одной стороны, Петербург – город молодой, без многовековых кулинарных традиций. Да и потом, он все же является частью России – а, как ни крути, щи да каша нас объединяют. Но с другой – Санкт-Петербург всегда был особенным: город-порт, «окно в Европу», столица империи, место, где смешивались традиции и культуры. А значит, и кухня здесь формировалась по-своему. Многие блюда и заведения общепита стали культовыми: кондитерская Вольфа и Беранже, жареная или маринованная корюшка, пышки с Большой Конюшенной... А спор между петербуржцами и москвичами о том, как правильно говорить – «шаверма» или «шаурма» – и какой рецепт можно считать наиболее аутентичным, давно вошел в анекдоты.

От роскошных ресторанов, в которых когда-то веселились аристократы и богатые купцы, до злачных «обжорок» в районе Сенной площади, от первой в городе «аустерии» до кафешек, пронизанных духом андеграунда – давайте посмотрим, что привнес Петербург в историю русской кулинарии!



*Щи – самое что ни на есть русское блюдо.  
Капусту на Руси выращивали еще во времена  
первых князей*

# Откуда пошел петербургский общепит



В истории петербургской кухни отчасти отразилась вся история российской кулинарии, на которую серьезно повлияли вкусы и пристрастия Петра I, страстно желавшего сделать Россию европейской державой.

Допетровская Русь — это многочасовые застолья (конечно, речь идет прежде всего об аристократах — крестьянам рассиживаться за столом было некогда), поданные на стол целиком кабаны, лебеди, павлины и прочие изыски, многоэтажные пироги и всевозможные соленья, варенья и моченья. Климат у нас, как известно, суров, и как можно больше продуктов старались сохранить впрок. Суровостью климата объяснялось также то, что центром дома — и у крестьян, и у бояр — была русская печь, и многие блюда того времени рассчитаны именно на долгое «томление» в горячей печи. Это максимально раскрывало вкус продукта и при этом сохраняло все полезные свойства, хотя тогда о витаминах и микроэлементах, конечно, никто слыхом не слыхал.



Большую роль играла религия: так как значительную часть календаря составляли постные дни, всевозможные овощи, фрукты, грибы и ягоды, приготовленные сотнями способов, давали возможность разнообразить постный стол. Множество блюд готовили из круп и рыбы. Увы, до нас дошла лишь малая часть рецептов «от первых князей до Петра Великого».



**Маковский К. Е. «Боярский свадебный пир». 1883.  
Музей «Хиллвуд», Вашингтон**

За столом долгое время пользовались только ложками; первые вилки, найденные на наших землях археологами, относятся примерно к XIV–XV столетию. Но, видимо, они были тогда большой редкостью: даже сто с лишним лет спустя на пирах Ивана IV (Грозного) бояре, да и сам государь, «кушая» мясо, осетров и многоэтажные пироги с начинками, орудовали в основном руками. Из напитков «с градусом» на первом месте был хмельной мед. Впрочем, зарубежные вина на столах русской знати тоже бывали: в основном «рейнские», греческие, реже — французские. Многие продукты и напитки, знакомые нам сейчас, россиянам до XVIII века были недоступны: например, картошка, помидоры, игристое вино. Но потом пришел Петр I, основал Санкт-Петербург... И как говорится, понеслось.

Как известно, Северная столица была основана во время Северной войны в мае 1703 года.



**Нам сейчас сложно представить, как россияне обходились без картошки. Но долгое время ее с успехом заменяли репа и капуста. При известной сноровке из них можно приготовить множество блюд, от первого и второго до десертов.**



Сердцем нового города стала крепость, получившая название «Петропавловская» благодаря построенному в ней храму в честь святых апостолов Петра и Павла; а рядом с крепостью до сих пор сохранилась самая старая площадь Санкт-Петербурга – Троицкая. Правда, это название она получила не сразу, а лишь после того, как там была построена Троицкая церковь, позднее ставшая собором.

В начале XVIII столетия прямо к площади, расположенной на берегу Невы, причаливали корабли заморских гостей – здесь располагался первый в истории города порт. А еще – таможня, торговая площадь, на которой толпились купцы и горожане, пришедшие за покупками в «Обжорные ряды»; здесь оглашали царские указы, вешали преступников, отмечали военные победы, паля из пушек так, что из только что построенных окрестных домов вылетали слюдяные окна. Да, самые первые дома знати – в первую очередь соратников Петра – тоже стояли именно здесь.



**Именно с крыльца Троицкого собора в 1721 году было объявлено о победе в Северной войне – Россия наконец прорвалась к берегам Балтийского моря и прочно обосновалась там. И именно в этом храме подданные «вручили» Петру императорский титул.**

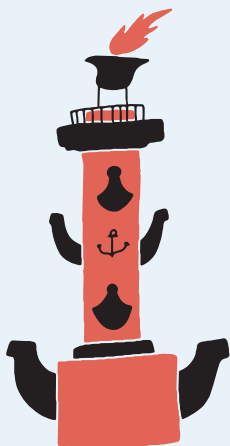




*Современная Троицкая площадь. Видна Троицкая часовня и Петропавловская крепость на втором плане. Аустерия, конечно, до наших дней не сохранилась*



Каким был интерьер «Аустерлии четырех фрегатов», нам неизвестно. Возможно, это было что-то вроде таверны на картине художника Фрица Вагнера (нач. XX в.)



А еще здесь был Гостиный двор (своего рода гибриды гостиницы для купцов, склада и торгового центра), и, наконец, на площади находилась первая в городе «аустерия» (или «австерия», по-итальянски это примерно то же самое, что «харчевня») – заведение, где можно было выпить и закусить в компании самого Петра.

Это заведение – первый подробно описанный ресторан Петербурга. Хотя слово «ресторан» в данном случае, пожалуй, слишком пышно. Это было нечто среднее между портовым кабаком, бистро и столовой. Основал аустерию датчанин Ян (Иоганн) Фельтен. Его не слишком шикарные, но сытные и вкусные блюда пришлись по нраву Петру, который часто был вынужден питаться в походных условиях. В 1720 году заведение получило звучное название – «Аустерия четырех фрегатов» (или просто «Четыре фрегата»), в честь четырех шведских кораблей, захваченных в ходе Северной войны.

Что подавали в аустерии? Из напитков – пиво, водку, вино, мед и квас; закусывать все это можно было различными колбасами, несложными мясными блюдами, похлебками, оладьями – во всяком случае, именно их упоминают современники.

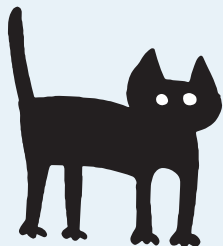
Конечно же, вслед за Петром, который сделал Фельтена своим придворным поваром (обер-кухмейстером), в аустерию потянулись приближенные царя, офицеры, иностранные послы, богатые купцы.

Каких-то особых сословных запретов не было, но, посещая аустерию, нужно было быть «прилично одетым». Поэтому простому мастеровому или чернорабочему вход в «Четыре фрегата» был заказан, несмотря на относительный демократизм Петра и относительно невысокие цены. В общем, если бы в те времена существовали тусовочные блоги, «Четыре фрегата» точно попали бы в топ мест, куда стоит сходить.

Где питались первые обитатели и строители Петербурга? Те, кто уже обзавелся какой-никакой жилплощадью (а также прислугой или женой – кто ж еще будет готовить-то?), ели дома. Те, кто был вынужден жить прямо в недостроенной крепости, на корабле или еще где-то «по месту работы», – ели в харчевнях попроще, чем «Аустерия четырех фрегатов», и пили в кабаках.



**Именно в «Аустерии четырех фрегатов» царь отмечал важные события: закладку первой петербургской верфи – Адмиралтейства, победу под Полтавой, подписание Ништадтского мира.**





А тут харчевня рангом пониже – правда, тоже европейская. Художник Д. Тенирс-младший, 1650-е