

В Питере есть!

Самые вкусные блюда
Северной столицы



Хлеб*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

УДК 641.55
ББК 36.997
В11

Фото Ю. Петьковой

В11 **В Питере** есть! Самые вкусные блюда Северной столицы. —
Москва : Эксмо, 2025. — 128 с. : цв. ил. — (Кулинарное открытие).

ISBN 978-5-04-201024-8

Добро пожаловать в мир неповторимых вкусов и ароматов Петербурга! Какие-то блюда знакомы вам с детства, а некоторые являются эндемиками питерской кухни — например, корюшка жареная или минога маринованная «Невская». В книге вы найдете истории возникновения ваших кулинарных фаворитов, а также узнаете интересные и ценные советы, которые помогут раскрыть богатство и разнообразие питерских угощений. Если вы хотите отведать самые вкусные блюда Северной столицы не выходя из дома, то этот сборник рецептов — ваш идеальный вариант!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-201024-8

© ИП Москаленко, текст, 2024
© Ю. Петькова, фотографии, 2024
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2025

Содержание

Петербургская кухня: краткий обзор.....	6
«Петербургский вкус».....	10
Кухня Санкт-Петербурга-Ленинграда в XX веке.....	21
Двойные щи (пушкинские).....	26
Рассольник ленинградский.....	30
Уха по-питерски из форели.....	34
Солянка ленинградская.....	38
Ботвинья.....	42
Теплый салат с мясом.....	46
Винегрет классический.....	48
Салат «Ладога».....	50
Пирожки «Вокзальные».....	52
Рыбные расстегаи.....	56
Стерлядь в шампанском.....	62
Корюшка жареная.....	64
Минога маринованная «Невская».....	66
Макароны по-флотски.....	68
Котлеты по-киевски.....	70
Бефстроганов.....	74
Биточки скобелевские с гарниром.....	76
Мясо по-французски.....	80
Холодец.....	84
Гречка с грибами на сковороде.....	90
Перловка «По рецепту Петра I».....	92
Шаверма.....	94
Сбитень яблочный.....	98
Гурьевская каша.....	100
Петербургские оладьи дрожжевые.....	104
«Блины Арины Родионовны».....	108
Кисель из морошки.....	110
Торт «Муравейник».....	114
Пирожное буше.....	118
Пышки «Как в Петербурге».....	122
Алфавитный указатель.....	124



Петербургская кухня: краткий обзор

Можно ли говорить о том, что существует какая-то особенная петербургская кухня? С одной стороны, может показаться, что особого смысла в этом нет — ведь Петербург хоть и являлся окном в Европу и законодателем мод, все же оставался городом российским, а значит, традиции отечественной кухни там все равно были сильны. К тому же город этот очень молодой, следовательно, утверждать, что на берегах Невы сложились какие-то многовековые кулинарные традиции, мы не можем. С другой — у этого города много особенностей, которые оказывали на историю петербургской кулинарии самое непосредственное влияние.

Давайте сделаем небольшой экскурс в историю, чтобы посмотреть, как в общих чертах развивалась

российская кухня и как эти традиции преломились в творчестве петербургских поваров.

Разные исследователи предлагают разные периодизации истории отечественной кухни, обычно выделяют следующие этапы:

- допетровская Русь (иногда в этом периоде особо отмечают XVI–XVII века как период расцвета, связанного с укреплением Московского государства);
- кухня императорской России (с учетом влияния французских поваров и особого расцвета национальной кухни во второй половине XIX века);
- советская кухня, с 1917-го примерно до середины 1990-х годов.





О раннем этапе развития русской кухни нам известно не так уж много. Описания придворных пиров, например того же Ивана IV (Грозного), сохранились в достаточном количестве, причем значительная их часть делалась восхищенными иностранцами. Но далеко не всегда эти описания можно использовать как руководство к действию. Подробное внешнее описание блюда не всегда дает возможность представить, как оно готовилось, не говоря уже о том, что многие названия и термины того времени сложно перевести на современный язык, а часть продуктов попросту недоступна. Поэтому ограничимся пока тем, что назовем некоторые общие особенности русской традиционной кулинарии допетровской эпохи.

Во-первых, большую роль играла религия. В православном календаре множество продолжительных постов и отдельных постных дней. Это приводило к тому, что старинная русская кухня была очень богата блюдами из овощей, круп, всевозможных растений — от крапивы до лебеды; также было множество блюд из рыбы и разнообразных

даров леса: грибов, ягод и прочего. «Рыбный стол» на Руси отличался огромным разнообразием.

Во-вторых, имел значение климат. В большинстве регионов России он довольно суров, что заставляло людей делать обширные запасы на зиму: отсюда большое количество солений, варений, мочений и тому подобного. Еще одно следствие капризного климата — сытные и «согревающие» блюда наподобие супов. При этом слово «суп» вошло в обиход довольно поздно, изначально подобные блюда назывались «похлебками», «хлебовом» или имели собственные имена, как, например: щи либо уха.

Так как в любом жилище имелась печь (впрочем, это уже не исключительно русская особенность), значительную часть рациона составлял печеный хлеб из различных сортов зерновых и всевозможные каши. Популярным блюдом были разнообразные пироги, преимущественно с несладкими начинками. Из-за того, что в рационе было много похлебок и каш, ложка была значительно более распространенным «ин-

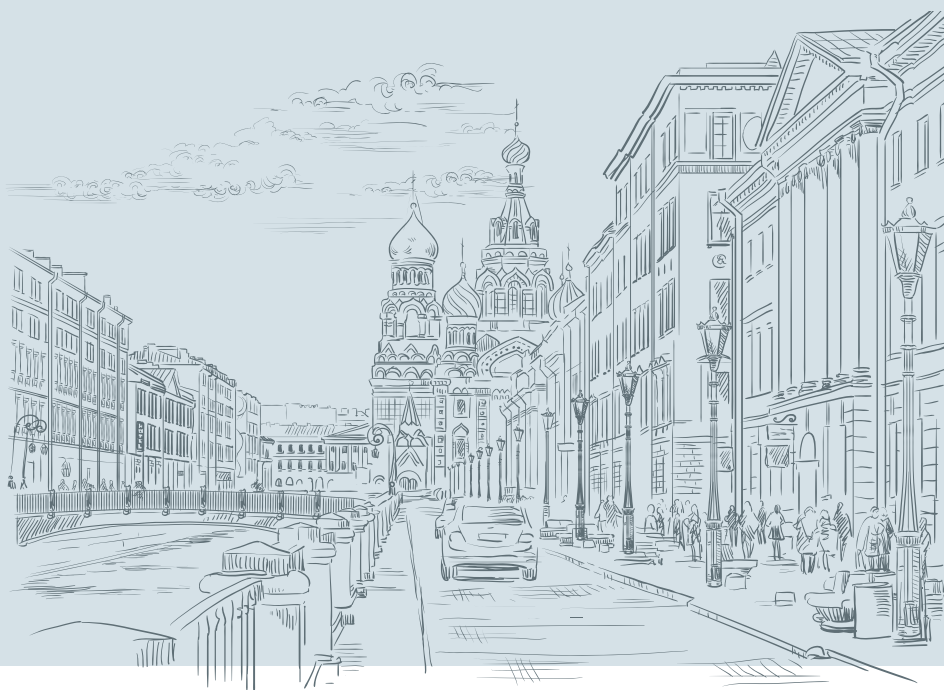


струментом», чем вилка, которая появилась на наших землях гораздо позже. Считается, что широкое распространение вилок у нас началось только при Петре I, причем в среде аристократов. Простой люд познакомился с вилками и того позднее. Что же касается посуды, основной ее разновидностью был печной горшок, в котором готовили похлебки, каши,

запекали мясо и томили овощи и другие продукты.

Благодаря широкому распространению скотоводства в меню россиян было много молочных продуктов, в первую очередь творога и простокваши. Кстати, до сих пор ведутся споры о причинах продолжительного запрета на употребление телятины на Руси.

Из-за запрета на употребление телятины на Руси долгое время не изготавливались сычужные сыры, для производства которых требуется фермент, получаемый из телячьих желудков.



Об этом запрете есть упоминания в старинных документах — например, некоторые источники по истории Смуты прямо говорят, что одной из причин недовольства Лжедмитрием, объявившим себя государем всея Руси, было то, что он ел телятину, — по российским меркам это считалось «поганым обычаем». Под данный запрет часто подверстывают различные религиозные причины, хотя, вероятно, истоки в другом, и все гораздо проще.

Можно предположить, что телятину запрещалось есть из чисто практических соображений: заби-

вая теленка, человек тем самым лишал себя в будущем либо дойной коровы, либо быка-производителя. К тому же взрослое животное, даже если его не использовать для размножения или получения молока, даст гораздо больше мяса, чем маленький теленок.

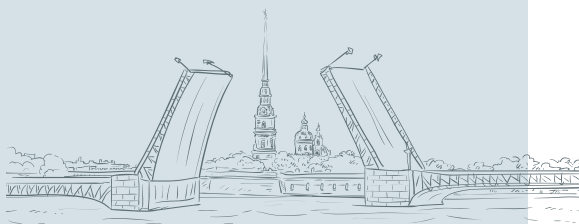
До начала широкого распространения на Руси картофеля его вполне успешно замещала репа, вместо сахара до его появления использовали мед. Хлеба всегда ели много, при этом белый пшеничный хлеб был гораздо менее распространен, чем ржаной.

«Петербургский вкус»

Что принесли русской кухне реформы Петра I, в годы правления которого был основан Санкт-Петербург?

В первую очередь — и это касается не только кухни — началось гораздо более резкое расслоение между культурой простонародной и аристократической. В допетровскую эпоху блюда «крестьянские»

и «боярские» не слишком отличались друг от друга, так же, как печи и посуда, в которой все это было приготовлено. Различие было прежде всего в разнообразии, количестве и качестве.





« ПЕТЕРБУРГСКИЙ ВКУС »



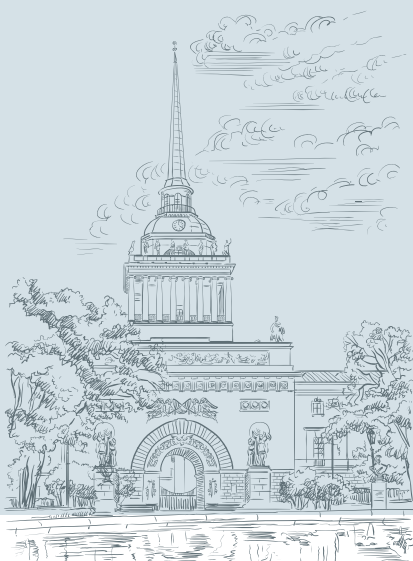


Наиболее явно различия проявились в costume: как известно, Петр, страстно желая превратить своих придворных в «европейцев», заставил мужчин обрить бороды и облачил всех по европейской моде. Что же касается простонародья, крестьяне могли по-прежнему ходить бородатыми и одеваться в свои традиционные штаны, лапти и рубахи...

Россия стала морской державой, прорвалась к Балтийскому морю; поэтому традиции русской кухни при Петре в основном претерпевали изменения за счет более плотного общения с Европой. В рационе россиян появилось больше морской рыбы, в страну завезли картофель, правда, при жизни первого русского императора

он не успел завоевать широкую популярность. В страну в гораздо больших количествах начали привозить пряности и европейские вина, в моду входил кофе. Считается, что именно при Петре I похлебки начали называть супами и для их приготовления стали использовать более дорогие и изысканные ингредиенты.

Настоящая революция произошла и в оснащении кухонь. Собственно, и кухни как таковые, в виде специально оборудованного помещения, начали появляться у нас при Петре. На смену русским печам пришли голландские плиты, соответственно, в обиходе появились новые емкости для приготовления и подачи еды: кастрюли, сковороды, супницы. Больше становится не запеченной, а жареной пищи. Если раньше даже на столах знати было много общих посудин, из которых по очереди брали еду ложками или «чем способно будет», то в начале XVIII века популярность начинают завоевывать сервизы, рассчитанные на определенное количество персон: каждому полагалась индивидуальная тарелка, чашка, бокал и так далее.





« ПЕТЕРБУРГСКИЙ ВКУС »