

«Никогда не откладывай на ужин того,
что можешь съесть за обедом»

Петр Абрамович Ганнибал, двоюродный дед А. С. Пушкина

Ольга Дунаевская

Русская еда
в историческом
очерке, словаре
и избранных
рецептах



AGEY TOMESH / WAM

Издательство АСТ

Москва 2025

УДК 92.8(470)

ББК 63.5(2)+36.99

Д83

Все права защищены.

Любое использование материалов данной книги, полностью или частично, без разрешения правообладателя запрещается

Дизайн обложки и оформление Agey Tomesh

Консультант Евгений Альфан

Дунаевская Ольга Владимировна.

Д83 Русская еда в историческом очерке, словаре и избранных рецептах /
О. В. Дунаевская. — Москва : Издательство АСТ: ОГИЗ, 2025. — 240 с.: ил. —
(Россия. Культурный контекст).

ISBN 978-5-17-169022-9

Книга, которую вы держите в руках, посвящена русской еде, но это не сборник рецептов, хотя и они здесь есть. В ней — о становлении «русского меню» и его особенностях; о том, какой утварью пользовались наши предки за едой и в своих «поварнях»; как формировался российский фастфуд, и какими были наши первые рестораны. Мы вспомним пословицы, идиомы и поверья, связанные с едой, поговорим об истории русской поваренной книги, уточним происхождение многих «съестных» наименований.

Во второй части вы найдете рецепты вышедших из обихода русских блюд, которые встречаются в исторической и художественной литературе.

УДК 392.8(470)

ББК 63.5(2)+36.99

ISBN 978-5-17-169022-9

© Дунаевская О. В., 2024

© ООО «Издательство АСТ», 2025

Содержание

Часть первая

Глава 1	Хлеб да сыта — вот мы и сыты	11
Глава 2	Ночвы, ендовы, торели	59
Глава 3	Редька с квасом и черепаховый суп	71
Глава 4	От головной лавки до ресторана	95
Глава 5	На день рождения и на Рождество	113
Глава 6	Что пожуешь — то и поживешь	123
Глава 7	Первые российские поваренные книги	137
Глава 8	Словник	143

Часть вторая

Некоторые избранные рецепты русской кухни	154
Список литературы	236

Предуведомление

Текст, который вы открываете, посвящен русской еде в ее изначальном варианте. Становление русского меню, причины и традиции, которые сделали его таким, а не иным, его возрастные изменения — вот то, что меня занимало, когда я бралась за эту работу.

Но история еды тесно связана с событиями частной человеческой жизни, поэтому иногда вы будете сталкиваться с биографическими экскурсами, способными, на мой взгляд, осязаемо дополнить сухой гастрономический пассаж.

Текст состоит из трех основных частей: а) собственно исторического очерка (в нем естественным образом будут и описания некоторых блюд, и технология их изготовления, однако без деталей), б) словаря блюд и терминов (в основном, упомянутых в очерке) и в) тех рецептов, которые, с моей точки зрения, могут быть без особого труда воспроизведены на современной кухне, являясь при этом аутентичными.

Поговорим мы и об утвари, которую использовали на старинной поварне (кухня — немецкое слово, оно появилось в языке лишь в XVIII веке), и о том, в чем хранились заготовки и как делались припасы, о столовой посуде, из которой ели и пили наши предки. Узнаем меню как богатого, так и крестьянского обеда, поговорим о том, кто и что ел в пост. Разберемся, от каких «родителей» произошел ресторан в России и что представлял собой первый русский «фастфуд».

Отдельного разговора достойна этно-филологическая тема, а именно: блюда, подававшиеся в праздники, как религиозные, так и народные, а также бытование еды в фольклоре: пословицы, поговорки и идиомы, связанные с пищей.

Должна сказать, что работать над этим текстом было увлекательно, потому что всегда интересно знать свою историю в любых областях жизни. И хоть, конечно, текст этот во многом компилятивный, то есть он не мог бы появиться на свет без множества других текстов и книжек, которые я прочла, все же по ходу дела приходилось думать и уточнять некоторые термины, наименования блюд, их этимологию, то есть происхождение того или иного названия, а также делать свои выводы по разным сюжетам. А кроме того, работа над ним очень помогла мне в трудную минуту жизни.

Смею надеяться, что хотя бы некоторым читателям этого опуса затронутые в нем сюжеты тоже покажутся интересными, а уточненные наименования — обоснованными.

Автор

Часть первая

- Глава 1 Хлеб да сыта — вот мы и сыты
(формирование национального съестного меню)
- Глава 2 Ночвы, енды, торели
(кухонная утварь и столовая посуда на Руси)
- Глава 3 Редька с квасом и черепаховый суп *(соединение традиционного меню с западноевропейским)*
- Глава 4 От головной лавки до ресторана
(становление российского общепита)
- Глава 5 На день рождения и на Рождество
(еда на главные праздники в жизни человека и на главные религиозные праздники)
- Глава 6 Что пожуешь — то и поживешь
(обычаи и верования, связанные с едой; поговорки, пословицы, идиомы)
- Глава 7 Первые российские поваренные книги
- Глава 8 Словник *(редко встречающиеся наименования, связанные с приготовлением и потреблением пищи, упомянутые в тексте)*



Глава 1

Хлеб да сыта — вот мы и сыты (формирование национального съестного меню)



С каким только видом человеческой деятельности ни сравнивали работу повара! И с работой разведчика, и поэта, и художника. На мой же взгляд, она ближе всего к бытовому волшебству, ну и немножечко — к профессии медика. Ты берешь простой и грубый продукт, часто совершенно несъедобный в первоначальном виде, соединяешь его с массой других продуктов, приправ и специй и получаешь нечто новое, невероятное и очень вкусное. Ну и, конечно, ты помнишь основную заповедь эскулапа — «не навреди». Ведь еда — это то главное, чем занят родившийся человек и что сопровождает нас всю нашу жизнь. Это то горючее, без подпитки которым наш двигатель — человеческий организм — не способен работать. Поэтому кухня — равноправная часть жизни и культуры любого народа.

Проведя в тишине и безвестности крестьянское детство, дворянское отрочество и советскую юность, русская кухня напоминает о себе по видимости совсем некстати. Сытная, обильная, жирная — ложка в сметане должна стоять — русская кухня, казалось, обречена на вытеснение более здоровыми кулинарными традициями — средиземноморской или японской. Однако в то время как производители и потребители продуктов борются с жирами, калориями и холестерином, русские рестораны стали весьма посещаемыми. Как же складывался традиционный русский набор блюд и каковы основные принципы их изготовления?

Россия — и разрезанная на отдельные княжества, и сложившаяся в единое государство, — всегда была огромной, инертной массой, с бесконечными, плохо проезжими дорогами, долгой зимой, трудной и влажной весной, такой же осенью и часто плохим летом: то слишком засушливым, то слишком холодным или слишком дождливым. Подобный климат (на основной территории страны) не располагал к богатому ассортименту продуктов. Чуть не половину года здесь холодно, на некоторых территориях — и дольше. А северному народу, да еще крупногабаритному — русские в среднем были выше средиземноморских народов, — без сытной пищи не выжить.

Традиционная русская кухня, пишет историк Н. И. Костомаров, была вполне «национальная, т.е. основывалась на обычае, а не на искусстве. Лучшая повариха была та, которая присмотрелась, как готовится у людей. Изменения в кушаньях вводились незаметно. Кушанья были просты и не разнообразны, хотя столы русские и отличались огромным количеством блюд; большая часть этих блюд были похожи одно на другое...»¹ По традиции, состоятельные люди делали роспись своего меню чуть ли не на год вперед. Под определенный набор продуктов выделялись необходимые средства, отводились места для хранения. Меню сообразовывалось с постами и церковными праздниками. Почти полгода на Руси длились православные посты. Они соблюдались всеми — и царем, и крестьянином. Так что русский съестной календарь делился на постный и скоромный. (Забавно, что слово «скоромный» созвучно со словом «скромный», но имеет совсем другое значение: жирный, масляный, разгульный. Оно происходит от общеславянского «скорм» — «жир».) Хотя соблюдался запланированный список блюд и не очень жестко: всегда

¹ Костомаров Н. И. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. М.: Республика, 1992. С. 179.

можно было заменить одно кушанье другим по «хотению». Припасы делились на пять наименований: растительные, мучнистые, молочные, рыбные, мясные.

Начнем наш разговор, конечно же, с хлеба. Потому что даже если в доме пусто, но есть кусок хлеба и немного воды, можно еще как-то продержаться. Выражение «жить на воде и хлебе» как минимальном возможном запасе вполне обоснованно.

Помню, знакомый родителей, просидевший в ГУЛАГе четверть века и попавший туда 19-летним юношей, рассказывал, что после освобождения он был в отчаянии — нет ни одежды, ни денег, ни жилья, ни близких — все за эти годы погибли, кто на войне, кто в лагере, а кто в блокадном Ленинграде. Он был родом оттуда. Профессии тоже не было, и он с тоской подумал, что скоро придется умирать с голоду. Лагерников на работу не брали. И вот, войдя в буфет на полустанке, куда его довели после освобождения, он не поверил своим глазам: в вазах на каждом столе стоял крупно накрошенный серый формовой хлеб. Он взял себе чаю с сахаром за три копейки и, глотая с чаем слезы, сказал себе: «Хлеб есть, значит, еще проживем». В конце 50-х — 60-е годы XX века хлеб в столовых и вообще в точках общепита давали бесплатно.

Итак, «хлебенное». Какой хлеб в старые времена ели русские, как бедные, так и богатые? Ржаной. Его даже предпочитали белому, справедливо считая более здоровым для желудка. Слово «хлеб» общее для многих языков: общеславянского, готского, раннегерманского и других. Означает — «выпечка из муки». У древних так же называлась и емкость для выпечки.

На Руси к ржаной муке иногда примешивали и ячневую (ее называли «ячная», она делается из ячменя). Пшеничную муку использовали для церковных нужд — на ней пекли просфоры, а в быту она шла на выпечку, например, калачей.

Итак, калач. Этот чудесный и почему-то вышедший из ассортимента пекарен хлеб еще в 80-х годах XX века можно было купить во многих булочных. Он бывал двух сортов — глянцевого, с поджаристой корочкой на «губе» и на «ручке», и матовый, совсем белый, невероятно пористый, да еще щедро обсыпанный мукой: с другими продуктами рядом не положишь — все «обмучнит». Помню, как идучи из школы всегда заходила в булочную между школой и домом и покупала там этот мягкий, обычно еще теплый хлеб. Он стоил 10 копеек и был похож на большой белый замок. Его удобно носить за ручку, как дамскую сумочку, а попутно откусывать нежнейшие куски.

Может, благодаря своей форме калач был одним из первых русских фастфудов; его покупали для перекуса; ели часто грязными руками, держа за эту самую ручку. А ее потом отдавали нищим. Отсюда и выражение «дошел до ручки», оно имеет два значения: дошел до предела возможного, съел все, что естся; и второе — опустился до того, что и ручку съел.

Часть сумочки калача, которая внахлест закрывает мякиш, называется «губа». Когда выпекали калач, на нем делали специальный надрез. Губу раскатывали, потом посыпали мукой и прикрывали ею вкусную сумку-замочек: так губу закатывали. И возникла поговорка: «Что губу раскатал?» (Хотя раньше говорили «закатать губу» в значении «сильно чего-то захотеть».)

Со временем в уже готовом калаче эту губу начали приподнимать и мазать маслом, которое быстро пропитывало теплый пушистый мякиш.

А позже стали часть мякиша вынимать и начинать калач рубленным мясом, например. Вот и готов вкуснейший прадед гамбургера. Добавляли в калачи и кусочки сельди, и любую другую начинку. Калачи выпекали из очень хорошей муки — она называлась «крупитчатая», хотя вообще-то была, наоборот, самого мелкого (или тонкого — так говорили) помола. К слову: весь хлеб на Руси выпекался раньше без соли.

Слово «калач» происходит от общеславянского «круглый». И на Руси известны были разные виды калачей. К примеру, братские калачи — большие круглые булки, они делались из более грубой, толченой муки (она изготавливалась из пропаренных, потом высушенных, а после еще и обжаренных зерен, ее толкли, а не мололи). Были еще и смесные калачи — из смеси пшеничной и ржаной муки. Такие, кстати, любили при царском дворе.

Калачи, ситники, сайки сейчас исчезли, зато к нам вернулся старинный подовый хлеб. Это хлеб, выпеченный не в форме, не формовой (который в народе называют «кирпичик»). Подовый пекли в нижней части печного свода, который имел название «под»; он прогревался до 200°С; после топки, когда сгорали дрова, из пода выгребали золу, выметали ее гусиным крылом и на ее место с помощью хлебной лопаты сажали будущие хлебины. Выпекавшим не полагалось разговаривать — чтобы не вспугнуть хлеб. Подовый считается полезным хлебом, он содержит в себе мало влаги.

Но это все был хлеб для людей с достатком. Какой хлеб ели бедняки? Часто это был отрубной хлеб. В муку добавляли отруби и даже — в голодные годы — измельченную траву. Тесто замешивали в огромных кадках и хранили квашню в подполе.

Брали куски для опары и выпекали по мере надобности. Последняя порция теста была пере-