

результаты поиска

ИСКОННО РУССКАЯ ЕДА



ЧАЙ С
ЛИМОНОМ



ЧАЙНЫЙ СТОЛ

Во всем мире русская кухня прежде всего ассоциируется с водкой и икрой, винегретом (известным в европейских языках под названием «русский салат») и пирожками. Следует, однако, отметить, что водка была завезена в Россию из Италии лишь на рубеже XIV-XV веков и довольно долгое время была под запретом, икра была, да и остается, блюдом скорее праздничным, чем повседневным, а винегреты и вообще салаты обогатили русскую кулинарную традицию только в XIX веке, будучи заимствованы из кухонь европейских стран. Так что из всего вышеприведенного списка лишь пирожки могут претендовать на принадлежность к традиционной, исконной кухне русского народа. Изделия из теста издревле занимали в русской кухне одно из ключевых мест. Знаменитый ржаной хлеб, непопулярный в других странах, появился здесь еще в IX-X веке.

Примерно тогда же возникли и многие другие известные нам виды русских мучных и хлебобулочных изделий — пироги, блины, сайки, пышки, оладьи и др. Русская кухня на протяжении своей долгой истории вобрала в себя и творчески переработала множество различных кулинарных традиций — от татаро-монгольской до французской, — став в результате одной из самых разнообразных кухонь мира. Исконно же повседневный стол русичей был довольно скромен: основу питания составляли, помимо мучных изделий, каши, блюда из рыбы, грибов, овощей — мясо использовалось редко (что объяснялось отчасти тем, что большинство дней в году считались постными, и посты соблюдались весьма строго). Русской кухне не свойственно

стремление французской, американской или восточных кухонь к смешению самых разных ингредиентов в одно блюдо: напротив, известные на Руси с десятого века овощи — капусту, редьку, репу, горох или огурцы — готовили и ели — будь то сырые, соленые, вареные или печеные — отдельно один от другого. Даже салаты, завезенные из Европы, вначале делали преимущественно с одним овощем — и так и называли: салат огуречный, салат свекольный, салат картофельный. Но и на самом раннем этапе русская кухня не была однообразной. Достигалось это за счет применения различных масел (в основном растительных), многообразия способов обработки, как тепловой, так и холодной, а также широким использованием таких пряностей, как лук, чеснок, укроп, перец, петрушка, анис, кориандр или лавровый лист, проникших в Россию — при посредстве Византии — еще в X-XI веках. Впоследствии же в русскую кухню начинают проникать многочисленные мясные блюда с Востока — сибирские пельмени, среднеазиатские манты, кавказские шашлыки; позднее и русская фантазия внесла свою лепту в мировую сокровищницу мясных рецептов, подарив миру бефстроганов, по иронии судьбы содержащий в своем названии французский корень «беф», но являющийся тем не менее русским изобретением. С самых древних времен немаловажное место в русском меню занимали жидкие блюда — супы (похлебки, хлебова, навары). И сейчас русский обед — бедный или богатый — немислим без супа. Еще одна традиция, которую все привыкли воспринимать как традиционно русскую — послеобеденное чаепитие. Однако чай появился в России только во второй половине XVI века, после присоединения к России Астраханского и Казанского ханства. До того на Руси пили квас, сбитень, из хмельного — медовуху, брагу, пиво, импортируемые в основном из Византии греческие вина. С XVIII века происходит радикальное размежевание кухни дворянской и кухни простонародной: дворянская кухня европеизируется (отголоском того времени и являются многочисленные французские и немецкие кулинарные термины, встречающиеся в русском лексиконе), считается престижным иметь в числе прислуги повара-француза. Весь восемнадцатый век ознаменован прямым заимствованием иностранных блюд — котлет, сосисок, омлетов, компотов, тех же салатов и супов и многого другого. Лишь после войны с Наполеоном на волне вспыхнувшего вдруг патриотизма у представителей русской знати вновь появляется интерес к русской кухне. Парадоксально, но положительную роль в возрождении исконно русских кулинарных традиций сыграл французский кулинар по фамилии Карем — именно он и его преемники предложили заменить «французскую» систему подачи блюд, когда все блюда выставлялись на стол одновременно, старинным русским способом поочередной подачи, а также отказаться от протертых блюд в пользу более натуральных из цельных овощей, более свойственных русской кулинарной традиции. Но и в это время возрождавшаяся русская традиция проходила французскую «редактуру»: так появились отбивные и многие русские блюда с нерусскими названиями — бифштексы, лангеты, эскалопы и т. п. На это же время — вторую половину прошлого века — приходится и начало широкого использования картофеля в качестве гарнира, а также существенное расширение спектра закусок, ставших отныне одним из специфических элементов русского стола. Советская эпоха сделала русскую кухню, с одной стороны, более демократичной — многие из ее былых ингредиентов перешли в разряд деликатесов — а с другой, обогатило ее традициями других народов бывшего СССР. Именно в советское время шашлык и плов стали известны каждому русскому. Впрочем, и до 1917 года Российская Империя представляла собою единое пространство, так что малороссийский борщ или вареники, казахские манты и сибирские пельмени можно с полным правом отнести к рецептам, нашедшим свое место в русском меню.

Масленица – один из самых радостных и светлых праздников. Целую неделю народ провожает надоевшую зиму, печет блины и ходит друг к другу в гости.

Масленица для нас, как карнавал для итальянцев. Тем более что в переводе с **итальянского «карнавал»** означает «говядина, прощай!». А масленица, предшествующая Великому посту, издавна называлась «Мясопустом», поскольку в эту неделю запрещалось есть мясо.

Некоторые историки считают, что в древности Масленица была связана с днем весеннего солнцеворота, но с принятием христианства она стала предварять Великий пост и зависеть от его сроков. Однако это еще не все о значении Масленицы. Для славян она долгое время была и встречей Нового года! Ведь до XIV века год на Руси начинался с марта. Даже блины, непременный атрибут Масленицы, имели ритуальное значение: круглые, румяные, горячие, они являли собой символ солнца, которое все ярче разгоралось, удлиняя дни. А по давним поверьям считалось: как встретит человек год, таким он и будет. Потому и не скупилась наша с вами предки в этот праздник на щедрое застолье и безудержное веселье. И называли Масленицу в народе «честной», «широкой», «обжорной», а то и «разорительницей».

Проходили века, менялась жизнь, с принятием христианства появились новые церковные праздники, но широкая Масленица продолжала жить. Ничто не смогло заставить россиян отказаться от любимого праздника – хлебосольного и разгульно-веселого. Кстати, одно время **царь Алексей Михайлович** самыми строгими мерами старался утихомирить своих разудалых подданных. Воеводы рассылали по градам и весям царские указы, то запрещая частное винокурение, то требуя, чтобы россияне в азартные игры не играли, кулачных боев не проводили. Но ни грозные царские указы, ни наставления патриарха не в силах были совладать с бьющим через край весельем.

А вот в 1724 году в Петербурге Масленица не удалась. **Петр**, известный любитель всяческих увеселений, намеревался и в новой столице устроить забавное санное шествие, но всю праздничную неделю мела метель и был жестокий мороз. Несколько дней участники процессии в костюмах и масках съезжались к месту сбора, но, окоченев по дороге, отправлялись отогреться к кому-нибудь в гости. Увы, стихия победила, забава не удалась.

Екатерина II по случаю своей коронации, подражая Петру I, устроила в Москве на масляной неделе грандиозное маскарадное шествие под названием «Торжествующая Минерва». Три дня ездил по городу маскарадная процессия, которая, по замыслу императрицы, должна была представить различные общественные пороки – мздоимство, казнокрадство, чиновничью волокиту и другие, уничтожаемые благотворным правлением мудрой Екатерины.

Со временем «катальная потеха» в городах совершенствовалась. На льду реки или на площадях стали возводить деревянные горки с нарядными павильонами. Горки украшали разноцветными флагами, еловыми и сосновыми ветками, даже деревянными скульптурами. В Петербурге в начале XIX века славились горы купца Подозникова. Они строились на Неве против Сената и достигали 26 метров в высоту. Кстати, катание с городских гор в то время было платным и стоило копейку. Возле ледяных гор разворачивалась бойкая торговля горячим сбитнем, чаем из дымящихся самоваров, сладостями, орехами, пирогами и блинами. Публику в больших шатрах-балаганах веселили скоморохи и любимый народный герой Петрушка.

В деревнях, где балаганов отродясь не бывало, жители сами становились действующими лицами необычной баталии – взятия снежного городка. Собравшись, они дружно возводили из снега крепость с затейливыми башнями и воротами. Чаще всего ставили ее на льду реки и посередине прорубали полынью. Затем участники игрища делились на две партии. Конные удалцы осаждали крепость, а ее защитники отбивались снежками, размахивали хворостинами и метлами, пугая лошадей. Победителя, ворвавшегося первым в ворота, ожидало испытание: его заставляли искупаться в ледяной проруби.

Но самым любимым и красивым масленичным обрядом было катание на санях. Выезжали все, у кого был конь, и по улицам наперегонки неслись разномастные упряжки: богачи щеголяли холеными рысаками и расписными санками, крытыми ковром, а вслед скакали крестьянские лошадки, вычищенные до блеска, украшенные цветными ленточками.

Конечно, главным угощением на Масленице были блины. Они пеклись и поедались в несметных количествах.

На каждый день масляной недели существовали определенные обряды. В понедельник – встреча Масленицы, во вторник – заигрыши. На лакомки, то есть в среду масляной недели, тещи приглашали на блины зятьев с женами. Особенно этот обычай соблюдался в отношении молодых, недавно поженившихся. Наверняка отсюда и пошло выражение «к теще на блины». В широкий четверг происходили самые людные санные катания. В пятницу – тещины вечерки – зятя звали тещу на угощение. Суббота отводилась золовкиным посиделкам. Воскресенье называлось «прощеным днем». В этот день все навещали родственников, друзей и знакомых, обменивались поцелуями, поклонами и просили прощения друг у друга, если обидели словами или поступками.