

Русский стол широко известен за рубежом главным образом своими деликатесами: копченой спинкой осетра (балыком), севрюжиной с хреном, малосоленной лососиной (семгой), красной, черной и розовой (сиговой) икрой, маринованными и солеными грибами (рыжиками и белыми), составляющими не только прекрасный натюрморт вместе с кристально-прозрачной московской водкой, но и тонко гармонирующими с нею во вкусовом отношении.

Однако эти отдельные готовые продукты, к тому же праздничные, несмотря на свою изысканность, не могут дать полного представления о русской кухне, о своеобразии вкуса ее основных горячих блюд, о составе русского национального стола в целом.

Русская кухня в том виде, в каком она дошла до наших дней, сложилась окончательно немногим более ста лет тому назад, во вторую половину XIX в., когда была проведена ее неофициальная кодификация: именно в период с 40-х до 80-х годов XIX в. появилось большое количество поваренных книг, составленных людьми разных сословий (от аристократов до крестьян) и из разных районов страны. Это позволило не только впервые увидеть в наиболее полном виде весь национальный репертуар русских блюд, но и начать его критическую чистку от разных инородных заимствований и наслоений.

Русская кухня прошла длительный, тысячелетний путь развития и пережила несколько этапов. Каждый из них оставил неизгладимый след (если говорить о том, что мы понимаем под классической русской кухней), причем довольно сильно отличался от других составом меню, композицией блюд и технологией приготовления их, т. е. представлял своего рода отдельную кухню.

Таких этапов насчитывается шесть: древнерусская кухня (IX—XVI вв.); кухня Московского государства (XVII в.); кухня петровско-екатерининской эпохи (XVIII в.); петербургская кухня (конец XVIII в.—60-е годы XIX в.); общерусская национальная кухня (60-е годы XIX — начало XX вв.); советская кухня (с 1917 г. по настоящее время).

Древнерусская кухня. Охватывающая 500 лет развития, древнерусская кухня характеризуется чрезвычайным постоянством состава блюд и их вкусовой гаммы на основе строгих (схоластических) канонов приготовления. Кухня этого периода была зафиксирована в первой половине XVI в., в момент ее кульминационного развития, в письменном памятнике 1547 г. («Домострой») советником царя Ивана IV Грозного Сильвестром, составившим список современных ему блюд, кулинарных изделий и напитков. Сохранившиеся от конца XVI в. трапезные книги крупнейших русских монастырей дополняют наши сведения о репертуаре древнерусской кухни.

Основу ее составляли хлебные, мучные изделия и зерновые блюда. Уже в IX в. появляется тот кислый, ржаной черный хлеб на квасно-тестяной закваске, который становится национальным русским хлебом и любовь к которому подавляющего большинства народа оказывает решающее воздействие на позицию русской церковной иерархии в спорах об евхаристии на Вселенских соборах в середине XI в. (где русские епископы отвергли опресноки!) и на последующую хозяйственно-политическую ориентацию Руси на Византию, а не на латинский Запад.

Все древнейшие мучные изделия создавались исключительно на основе кислого ржаного теста, под воздействием грибковых культур. Так были созданы мучные кисели — ржаной, овсяный, гороховый, а также блины и ржаные пироги. Русские методы закваски и применение теста из привозной (а затем и местной) пшеничной муки и ее сочетание с ржаной дали позднее, в XIV—XV вв., новые разновидности русских национальных хлебных изделий: оладьи, шаньги, пышки (жаренные на масле),

баранки, бублики (из заварного теста), а также калачи — основной национальный русский белый печеный хлеб.

Особое развитие получили пироги, т. е. изделия в тестяной оболочке, с самой разнообразной начинкой из рыбы, мяса, домашней птицы и дичи, грибов, творога, овощей, ягод, фруктов, из различного зерна в сочетании с рыбой, мясом и грибами. Само по себе зерно послужило основой для создания блюд из него — каш. Каши — полбяная, гречневая, ржаная, так называемая «зеленая» (из молодой незрелой ржи), ячменная (ячневая) — делались в трех видах в зависимости от соотношения зерна и воды: крутые, размазни и кашицы (полужидкие). Приготавливались они с добавками тех же разнообразных продуктов, какие использовались в начинки для пирогов. В X—XIV вв. каши приобрели значение массового ритуального блюда, которым начиналось и завершалось любое крупное мероприятие, отмеченное участием значительных масс народа, будь то княжеская свадьба, начало или завершение строительства церкви, крепости или иное общественно значимое событие.

Привычка сочетать преимущественно мучную основу с мясными, рыбными и растительными продуктами в едином кулинарном изделии или блюде была причиной того, что в конце периода древнерусской кухни (в XVI — начале XVII вв.) в нее органично вошли такие «восточные» блюда, как лапша (молочная, мясная, куриная, грибная) и пельмени, заимствованные соответственно у татар (тюрков) и пермяков (камских угро-финнов), но ставшие русскими блюдами как в глазах иностранцев, так и самого русского народа и даже давшие чисто русскую разновидность — кундюмы (жареные пельмени с грибами).

В средневековый период сложилось также большинство русских национальных напитков: мед ставленный (около 880—890 гг.), приготавливавшийся по методу, близкому к производству виноградных вин, и дававший продукт, близкий к коньяку (выдержка от 5 до 35 лет); б е р е з о в ц а пьяная (921 г.) — продукт брожения березового сока; мед хмельной (920—930 гг.) — с добавлением к меду хмеля, помимо ягодных соков; мед вареный — продукт, близкий по технологии к пиву (996 г.); квас, сидера (XI в.), пиво (около 1284 г.).

В 40—70-х годах XV в. (не ранее 1448 и не позднее 1474 гг.) в России появляется русская водка. Рано выразившиеся национальные технологические отличия ее изготовления сказались на более высоком качестве русской водки по сравнению с возникшей позднее горилкой — польской и черкасской (украинской) водкой. Русская (московская) водка производилась из ржаного зерна путем «сидения», а не дистилляции, т. е. посредством беструбного медленного выпаривания и конденсации в пределах одной и той же посуды.

Однако распространение водки начинается лишь с конца XV — начала XVI вв., когда она становится предметом государственной монополии; из России водка в начале XVI в. (1505 г.) распространяется в Швецию. В 1533 г. в Москве, на Балчуге напротив Кремля, открывается первый общественный «ресторан» — царев кабак. В конце XV в. (в 70—80-х годах) появляются первые профессиональные повара — не только у царя, но и у князей и бояр. Отдельно от поваров утверждается профессия хлебников, причем трех разрядов: греки — для вытяжного и пресного теста, русские — для ржаного и кислого, татары — для пшеничного сдобного.

Уже в раннем средневековье сложилось четкое, или, вернее, резкое, разделение русского стола на постный (растительно-рыбно-грибной) и скоромный (молочно-яично-мясной), что оказало огромное влияние на все дальнейшее развитие русской кухни вплоть до конца XIX в. Это влияние не во всем было положительным и плодотворным.

Проведение резкой грани между скоромным и постным столом, отгораживание их друг от друга «китайской стеной», изолирование одних продуктов от других, строгое недопущение их смешения или комбинации — все это лишь частично привело к созданию некоторых оригинальных блюд, но в целом не могло не вызвать известного однообразия меню.

Больше всего от этой искусственной изоляции повезло постному столу. Тот факт, что большинство дней в году — от 192 до 216 в разные годы — считались постными, а посты соблюдались весьма строго, способствовал естественному расширению постного стола. Отсюда обилие в русской кухне грибных и рыбных блюд, всевозможное использование различного растительного сырья — зерна, овощей, лесных ягод и трав (крапивы, сныти, лебеды и др.).

На первых порах попытки разнообразить постный стол выражались в том, что каждый вид овощей, грибов или рыбы приготавливался отдельно, самостоятельно. Капусту, репу, редьку, горох, огурцы — овощи, известные с IX в., — если не ели сырыми, то солили, парили, варили или пекли, причем отдельно одно от другого. Поэтому такие блюда, как салаты, никогда не были свойственны русской кухне, они появились в России уже в XIX в. как одно из самых последних заимствований с Запада. Но и тогда они первоначально делались преимущественно с одним овощем, отчего и назывались «салат огуречный», «салат свекольный», «салат картофельный» и т. п. Еще большему разделению подвергались грибные и рыбные блюда. Каждые грибы — грузди, рыжики, опята, белые, сморчки, маслята, сыроежки, шампиньоны и т. д. — солили или варили совершенно отдельно от других, что, кстати, практикуется и поныне. Точно так же обстояло дело и с рыбой, употребляемой только в отварном, вяленом, соленом, запеченном и лишь позже, в XIX в., в жареном виде. Каждое рыбное блюдо готовилось особым для той или иной рыбы способом. Поэтому и уха делалась из каждой рыбы отдельно и называлась соответственно — окуневой, ершовой, налиимьей (мневой), стерляжьей и т. п., а не просто рыбным супом, как у других народов.

Таким образом, количество блюд в XV в. по названиям было огромно, но по содержанию они немногим отличались одно от другого. Вкусовое разнообразие однородных блюд достигалось, с одной стороны, различием в тепловой обработке, с другой, — применением различных масел, преимущественно растительных (конопляного, орехового, макового, деревянного, т. е. оливкового, и значительно позднее — подсолнечного), а также употреблением пряностей. Из последних чаще всего применялись лук и чеснок, причем в весьма больших количествах, петрушка, анис, кориандр, лавровый лист, черный перец и гвоздика, появившиеся на Руси уже с X—XI вв., а позднее, в XV — начале XVI вв., этот набор был дополнен имбирем, корицей, кардамоном, аиром и шафраном.

Наконец, в средневековый период развития русской кухни выявляется и склонность к употреблению жидких горячих блюд, получивших общее название «хлёбова». Самое большое распространение получают такие виды хлёбова, как щи, основанные на растительном сырье, а также различные виды мучных супов.

Что касается молока и мяса, то эти продукты до XVII в. употреблялись сравнительно редко, причем обработка их не отличалась сложностью. Мясо (как правило, говядину и гораздо реже — свинину и баранину) варили в щах или кашицах и до XVI в. почти не жарили. На употребление многих видов мяса был наложен строжайший запрет — особенно на зайчатину и телятину. Остается историческим фактом, что в 1606 г. боярам удалось натравить на Лжедмитрия I толпу, побудив ее ворваться в Кремль только сообщением, что царь не настоящий, ибо ест телятину. Это был самый убедительный аргумент. Молоко пили сырое, томленное или скисшее; из кислого

молока получали творог и сметану, а производство сливок и масла оставалось почти неизвестным вплоть до XVI в.

Мед и ягоды в древнерусской кухне были не только сладостями сами по себе, но и основой, на которой создавались сиропы и варенья. А будучи смешаны с мукой и маслом, с мукой и яйцами, мед и ягоды стали основой русского национального сладкого изделия — пряников. Поэтому пряники были вплоть до XIX в. только медовыми или медово-ягодными, чаще всего медово-малинными или медово-земляничными. В XIV—XV вв. возникает и другое русское национальное сладкое изделие — левишники, приготовляемые из тщательно протертых ягод брусники, черники, вишни или земляники, высушенных тонким слоем на солнце. К национальному русскому лакомству вплоть до XX в. относились и орехи, вначале лесные и грецкие (волошские), а позднее, в XVII в., кедровые и семечки (подсолнечные).

Кухня Московского государства, или старомосковская кухня. Древнерусской кухне, как и всему патриархальному быту Руси, был нанесен удар в начале XVII в. — периодом польско-шведской интервенции и крестьянской! войной, приведшими к хозяйственному упадку в течение почти четверти века и к резкому изменению социальных условий в России. Именно этот период и служит демаркационной линией между древнерусской кухней и кухней Московского государства XVII в., или так называемой старомосковской кухней.

Основное ее отличие от древнерусской состояло в том, что наступило резкое размежевание русского общенационального стола по сословному признаку. Раньше стол знати отличался от стола простолюдина лишь количеством блюд, ибо натуральное хозяйство обуславливало качественное равенство пищевого сырья, производимого крестьянами, для всех сословий. За границей для двора закупались лишь вина — французские и греческие (мальвазия, бургундские, романея) — и фрукты, в основном сушеные и вяленые, — фиги (инжир), финики, лимоны. Но с развитием интенсивной внешней торговли, введением монополии на ряд товаров (водка, икра, красная рыба, рыбий клей, мед, соль, конопля) и заменой натурального обмена денежным началось разграничение в ассортименте между теми пищевыми продуктами, которые поступали на стол знати, и теми, что имелись в наличии у крестьянина.

Эти же причины оказали сильное воздействие и на складывание с XVII в. русских региональных кухонь (донской, уральской, сибирской, поморской), поскольку они стали отличаться от московской официальной кухни ассортиментом продуктов и блюд.

Наконец, своеобразие этого периода в развитии русской кухни заключалось и в том, что стол московского царя и знати, хотя и оставался сословие-закрытым, оказывал влияние на всю московскую кухню в целом. Дело в том, что в Москве все пищевые товары, как бы они ни были редки и экзотичны, продавались на свободном рынке, следовательно, могли быть приобретены любым лицом (так, китайский чай впервые появился при дворе в 1638 г., а в свободной продаже — уже в 1674 г.). Кроме того, колоссальный штат прислуги, обслуживавшей царский двор и многочисленные семейства знати и насчитывавший лишь в черте города десятки тысяч человек, содействовал тому, что новые застольные обычаи, новые блюда, их новая композиция и рецептура постепенно распространялись среди московского люда. Вот почему термин «московская кухня» хотя и означает прежде всего кухню знати XVII в., имеет и более широкое толкование. Речь идет о кулинарных принципах, ставших господствующими в XVII в. в столице и ее окружении. Не случайно «московская кухня» дожила в Москве, а особенно в Замоскворечье — этом оазисе древней Москвы и

районе купечества, — вплоть до начала XX в., независимо от того, что господствующее кулинарное направление в стране сменилось за это время трижды.

В то время как народная кухня, начиная с XVII в., все более упрощается и обедняется, кухня дворянства и особенно знати (боярства) становится все более сложной и рафинированной. Она не только собирает, объединяет и обобщает опыт предшествовавших столетий, но и создает на его основе новые, более сложные варианты старых блюд, а также впервые заимствует и открыто вводит в русскую кухню ряд иностранных блюд и кулинарных приемов — преимущественно восточного и балканского происхождения. Заметно обогащается в это время скоромный праздничный стол. По-прежнему используются принятые в народе солонина и вареное мясо, но преимущественное место на столе знати начинают занимать «верченое» (т. е. приготовленное на вертелах) и жареное мясо, домашняя птица и дичь. При этом способы обработки мяса все более разнятся в зависимости от его вида. Так, говядина идет главным образом для приготовления солонины и для отваривания; из свинины делают ветчину, буженину для длительного хранения, употребляют ее также в обжаренном и тушеном виде, причем в России ценится только мясная, нежирная («постная») свинина; баранину, домашнюю птицу и дичь используют в основном для жаркого и только отчасти для тушения.

В XVII в. окончательно складываются все основные типы русских супов, причем появляются неизвестные для средневековой Руси солено-пряно-кислые супы — кальи, похмелки, солянки, рассольники, — обязательно содержащие квашения, лимон и маслины. Появление этих супов вызвано чрезвычайным распространением пьянства, потребностью в опохмеляющих средствах.

Обогащается и уже хорошо развитый к этому времени постный стол знати. Почетное место на нем занимают астраханский балык, черная уральская икра в двух ее разновидностях (паюсная и зернистая), соленая и заливная красная рыба, Кольская семга, сибирская нельма и белорыбица, закавказская шемая, байкальский омуль. На кулинарные нравы XVII в. сильное влияние оказывает восточная и в первую очередь татарская кухня, что связано с включением в состав Русского государства во второй половине XVI в. Казанского и Астраханского ханств, Башкирии и Сибири. Именно в этот период в общерусскую кухню попадают и делаются непременными, «своими», такие продукты, как изюм (виноград), урюк, смоква (инжир), дыни, арбузы, фанат, заморские лимоны и чай, употребление которых за русским столом становится традиционным. Тем самым существенно пополняется и сладкий стол, в его ассортименте — разнообразные коврижки, сладкие пироги, цукаты, яблочная пастила в двух видах (коломенская и белевская), многочисленные варенья, причем не только из ягод, но и из некоторых овощей (морковь с медом и имбирем, редька в патоке). В XVII в. в Россию стали завозить тростниковый сахар, из которого вместе с пряностями варили леденцы. Но все эти сладкие блюда можно было встретить в основном на столе знати.

Для боярской кухни того времени примечательным становится чрезвычайное обилие блюд — до 50 в один обед» з за царским столом их число вырастает до 150— 200. Стремление придать столу помпезный вид проявляется в резком увеличении самих размеров блюд. Выбираются самые крупные лебеди, гуси, индейки, самые большие осетры или белуги. Порой они так велики, что их едва могут поднять три-четыре человека. Не знает границ искусственное украшательство блюд: из пищевых продуктов сооружаются дворцы, фантастические животные гигантских размеров. Тяга к нарочитой пышности сказалась и на продолжительности придворных обедов: 6—8 часов подряд — с двух часов дня до десяти вечера. Они включали в себя почти десяток перемен, каждая из которых состояла из полутора-двух десятков однотипных

блюды, например из десятка сортов жареной дичи или соленой рыбы, из двух десятков видов блинов или пирогов.

Таким образом, в XVII в. русская кухня была уже чрезвычайно разнообразна по ассортименту блюд, но поварское искусство, искусство комбинирования продуктов и формирования вкуса блюд оставалось еще на весьма невысоком уровне.

Основной причиной невкусности многих блюд была неряшливость в приготовлении и полное незнание с технологией жареных блюд, заимствованных с Востока. Их приготавливали не в казанках, а на сковородках и на таких маслах, которые из-за неумелого применения, а еще более из-за плохого хранения быстро прогоркали и сообщали всему блюду неприятный запах и вкус. Вот почему русские и в XVII в. продолжали предпочитать вареные, квашеные и соленые блюда, приготовление которых никоим образом не связано с использованием масел. Что же касается комбинирования продуктов, то запрет, установленный на этот счет в древнерусской кухне, продолжал строго соблюдаться и в XVII в. Столь же недопустимым было и измельчение, перемалывание, дробление продуктов. Особенно это относилось к мясному столу. Отрицательное отношение к измельченной пище объяснялось сильными опасениями, что к дробленой массе всегда возможен подмес недоброкачественных продуктов. Вот почему принципам русской кухни оказались чужды не только котлеты, паштеты и иные основанные фаршах блюда, но и всевозможные запеканки и пудинги т. е. любые конгломераты продуктов. Старинной русской кухне свойственно было противоположное стремление к приготовлению блюда из целого, неделимого крупно. куска, а в идеале — из целого животного или растения. Эти кулинарные идеалы были сохранены вплоть до XVIII в. неприкосновенности. Казалось бы, исключением был начинки — в пирогах, в целых животных и птице и в их частях — сычуге, сальнике. Однако в большинстве случаев это были начинки, как бы приготовленные самой природой, — зерно (каши), ягоды, грибы (отбирали мелкие и не разрезали). Рыбу в качестве начинки клали всегда целой, — г- только пластовали, но ни в коем случае не измельчали. Значительно позднее — в конце XVIII в. и особенно в XIX в. — уже под влиянием западноевропейской кухни некоторые начинки стали измельчать специально. Кухня петровско-екатерининской эпохи. Новый этап в развитии русской кухни наступает на рубеже XVII и XVIII вв. и длится до начала XIX в. (1801 г.). Происходит дальнейшее, и на этот раз радикальное, размежевание кухни господствующих классов и национальной кухни простого народа. Если в XVII в. кухня господствующих классов не только сохраняла, но и утрировала национальные особенности и ее отличие от народной кухни выражалось в том, что по качеству, обилию и ассортименту продуктов и блюд она резко превосходила последнюю, то в XVIII в. она все более утрачивает русский национальный характер, открыто, а подчас и демонстративно порывает с русскими кулинарными традициями.

Начиная с петровских времен, русская знать, а за нею и все дворянство, все более и более заимствуют и вводят у себя западноевропейские кулинарные обычаи и нравы. Богатые вельможи, посещавшие Западную Европу, привозят с собой или выписывают иностранных поваров, вначале голландских и немецких, особенно саксонских и австрийских, затем, при Елизавете I, — шведских и французских, а во второй половине XVIII в. и в начале XIX в. — частично английских и преимущественно французских. С середины XVIII в. выписка иностранных поваров стала настолько регулярной, что вскоре они почти полностью вытеснили у высшего дворянства русских кухарок и крепостных поваров. Помимо этого, многие состоятельные вельможи и дворяне к концу XVIII в. начинают выписывать из Парижа кондитерские изделия, которые доставлялись в Петербург и Москву через неделю. Некоторые даже специально ездили в Париж попить и поесть. Эти привычки и это пренебрежение к отечественной кухне переняло в той или иной степени во второй половине XVIII в., в екатерининскую эпоху, и все остальное дворянство. Именно в это время в русское меню проникают

блюда из молотого мяса (котлеты, запеканки, паштеты, рулеты), появляются нерусские (шведские, немецкие, французские) супы (молочные, овощные, протертые).

Вполне естественно, что иностранные повара готовили не русские, а свои национальные блюда, и таким путем в русскую кухню были принесены не только рецептура, но и посуда, технология и комбинации продуктов, характерные для немецкой, голландской, шведской, английской и французской кухни.

Одним из новых кулинарных обычаев, появившихся в это время в русской кухне господствующих классов, становится употребление закусок как совершенно изолированных от обеда самостоятельных блюд. Пришедшие с Запада и дотоле неизвестные на русском столе немецкие бутерброды, сливочное (чухонское) масло, французские и голландские сыры были объединены со старинными русскими блюдами (холодной солониной, студнем, ветчиной, бужениной, а также с икрой, балыком и другой просоль-ной красной рыбой) в единую подачу или даже особый прием пищи — завтрак. Появились и новые алкогольные напитки — ратифии и ерофеичи. Влияние французской кухни проявлялось и через немецкую. Этому способствовал прежде всего царский двор, вначале в лице Петра I, а затем тех фактически немецких монархов, которые следовали за ним в течение XVIII в. — Екатерины I, Анны I (Курляндской), Анны II (Брауншвейгской), Петра III (Гольштейн-Готторпского), Екатерины II (Ангальт-Цербтской).

Петербургская кухня. К концу XVIII в. в основном завершается процесс односторонней инфильтрации западноевропейских блюд, посуды и технологии (наплитное, а не печное приготовление) и начинается их освоение и приспособление этих «новшеств» к русским условиям. При этом все новое с придворного стола попадает сначала на столичный дворянско-чиновничий стол, затем в провинциальную дворянско-помещичью среду, а оттуда и в другие сословия. Процесс этот особенно заметен в столице империи, в Петербурге, который с последней четверти XVIII в. становится, наконец, законодателем мод и в области кулинарии. С 90-х годов XVIII в. появляются многочисленные поваренные книги, переведенные с немецкого и французского, в которых рецепты русских блюд тонут в массе иностранных.

Только после Отечественной войны 1812 г. в связи с общим подъемом патриотизма в стране и борьбой славянофильских кругов с иностранным влиянием у некоторых представителей дворянства возрождается интерес к национальной русской кухне.

Однако в 1816 г. тульский помещик В. А. Левшин, автор книги «Русская поварня», вынужден был признать, что «сведения о русских блюдах почти совсем истребились» и поэтому «нельзя уже теперь представить полного описания русской поварни, а должно удовольствоваться только тем, что еще можно собрать из оставшегося в памяти, ибо история русской поварни никогда не была предана описанию»*. В результате собранные В. А. Левшиным по памяти описания блюд русской кухни не только не были точны по своей рецептуре, но и по своему ассортименту далеко не отражали всего действительного богатства блюд русского стола. В таком виде русская кухня не могла соперничать с французской, несмотря на все старания патриотов. Кухня господствующих классов и на протяжении первой половины XIX в. продолжала развиваться изолированно от народной, под сильным влиянием французской кухни. Правда, в этот период сам характер иностранного влияния существенно изменился. В отличие от XVIII в., когда напрямую заимствовались иностранные блюда вроде котлет, сосисок, омлетов, муссов, компотов и т. п. и вытеснялись исконно русские, в первой половине

XIX в. происходит иной процесс — обработка русского кулинарного репертуара на французский лад, а во второй половине XIX в. начинается даже восстановление русского меню, однако с внесением французских коррективов. В России в этот период работает целый ряд блестящих французских поваров, радикально реформировавших русскую кухню господствующих классов. Центром этой реформации был Петербург, и, поскольку отсюда влияние нового кулинарного направления распространялось в течение XIX в. на всю империю, русская кухня этой эпохи получила название петербургской, в отличие от продолжавшей существовать старой московской кухни.

Заметный след в истории создания петербургской русской кухни оставил легендарный французский повар Мари-Антуан Карем. В Россию Карем прибыл по личному приглашению знаменитого полководца князя П. И. Багратиона, потомка грузинских царей, тонкого ценителя кулинарного искусства. Багратион дал возможность Карему детально ознакомиться с русской кухней, собрав для него в качестве ассистентов выдающихся русских крепостных поваров. Карем сумел правильно оценить достоинства русской кухни и наметил путь для освобождения ее от всего наносного и отрицательного. Преемниками Карема в России были Жан и Мишель Жебон (отец и сын), Пети, Тю, Гильта, прожившие в России в общей сложности около полувека и продолжавшие реформу, начатую Каремом. Реформа коснулась прежде всего порядка подачи блюд к столу. Воспринятая в XVIII в. «французская» подача, когда все блюда выставлялись на стол одновременно, была заменена старинным русским способом подачи — с переменной блюд, однако в одну перемену стали подавать одно, а не несколько блюд, как в XVII в. Вместе с тем количество перемен было сильно сокращено, и была введена такая последовательность в сервировке обеденного стола, при которой тяжелые блюда чередовались с легкими и возбуждающими аппетит. На стол стали подавать уже не целое животное или птицу, а нарезанное готовое блюдо. При этом украшательство блюд как самоцель потеряло всякий смысл.

«Русские» французы выступали также за замену блюд из толченых и протертых продуктов, занявших большое место в кухне господствующих классов в XVIII в., натуральными, более отвечающими характеру русской национальной кухни. Так появились всевозможные отбивные (бараньи и свиные) из целого куска мяса с косточкой, натуральные бифштексы, клопсы, антрекоты, эскалопы. Одновременно старания французов были направлены на то, чтобы ликвидировать тяжеловесность, неудобоваримость некоторых русских блюд. Из русских щей они исключили делающую их невкусными мучную подболтку, сохранявшуюся лишь в силу традиции, а не здравого смысла, стали широко употреблять в гарнирах картофель, появившийся в России в 70-х годах XVIII в. Для русских пирогов французы предложили использовать вместо ржаного кислого — нежное умеренно дрожжевое слоеное тесто из пшеничной муки. Они же ввели безопасный способ приготовления теста на прессованных дрожжах, благодаря чему кислое тесто, на подготовку которого прежде требовалось 10—12 часов, стало поспевать за 2 часа.

Обратили внимание французские кулинары и на закуски, сделав из них одну из самых специфических особенностей русского стола. Если в XVIII в. преобладала немецкая форма подачи закусок — бутербродами, то теперь французы стали сервировать закуски на специальном столе, красиво оформляя каждый вид на особом блюде. Они настолько расширили ассортимент закусок, включив в их число целый ряд старинных русских мясных, рыбных, грибных и квашеных овощных блюд, что изобилие и разнообразие русского закусочного стола до сих пор вызывает удивление у иностранцев.

Наконец, французская школа ввела комбинирование продуктов (винегреты, салаты, гарниры) и точные дозировки в рецепты блюд, не принятые ранее в русской кухне, и

ознакомила русскую кухню с неизвестными ей видами западноевропейской кухонной техники. На смену русской печи и приспособленных к ней горшков и чугунков пришли плита с ее духовкой, кастрюли, сотейники и т. п. Вместо сита и решета стали использовать дуршлаги, шумовки, мясорубки и пр.

Немаловажным вкладом французских кулинаров в развитие русской кухни было и то, что они подготовили плеяду блестящих русских поваров. Михаил и Герасим Степановы, Г. Добровольский, В. Бестужев, И. М. Радецкий, П. Григорьев, И. Антонов, З. Еремеев, Н. Ходеев, • П. Викентьев и другие поддерживали и распространяли, лучшие традиции русской кухни на протяжении всего XIX в. Такие выдающиеся практики, как Г. Степанов и И. М. Радецкий, оставили после себя обширные руководства по русской кулинарии.

Общерусская национальная кухня. Параллельно с процессом облагораживания и рафинирования русской кухни господствующих классов, происходившим «сверху» и сосредоточенным в дворянских клубах и ресторанах Петербурга и Москвы, шел и другой процесс — собирания, восстановления и развития забытого старинного русского кулинарного репертуара. Этот процесс протекал стихийно в провинции, в помещичьих усадьбах, вплоть до 70-х годов XIX в. Источником собирания была народная кухня, в развитии которой принимало участие огромное число безымянных и безвестных талантливых крепостных поваров. После отмены крепостного права в 1861 г. и ускорения дифференциации крестьянства, одним из результатов которых было образование кулачества и рост мелкого и среднего купечества, народная кухня стала усиленно культивироваться в этих социальных слоях, а ее национальный репертуар получил новое пополнение. Дело в том, что бурное развитие в 70-х годах XIX в. железнодорожного строительства в России приблизило далекие окраины к центру. Это привело к «открытию» многих региональных старинных русских блюд, быстро признанных общенациональными. Таковы были уральские и сибирские пельмени, донские пироги-курники и блюда из крупной степной дичи (турача, дрофы, стрепета), дальневосточная горбуша и кетовая красная икра, каргопольские соленые рыжики и мурманская оленина, башкирский мед и кумыс. В совершенствовании русской национальной кухни в 70—80-х годах XIX в. приняли участие и разнообразные рестораны России, привлекавшие талантливых поваров из народа.

В результате в последнюю четверть XIX в. русская кухня приобрела столь обновленный и разнообразный вид, что не только по неповторимому ассортименту блюд, но и по изысканному и тонкому вкусу заняла одно из ведущих мест в Европе, поднялась на такую же высоту, как и французская кухня.

Несмотря на все изменения, привнесения, иностранные и региональные влияния, основа русской кухни, ее сущность оказалась незатронутой в течение веков, она стойко удержалась, сохранив наиболее характерные национальные черты. Так, русский национальный стол немыслим без хлеба, блинов, пирогов, каш, без первых жидких холодных и горячих блюд, без разнообразия рыбных и грибных блюд, солений из овощей и грибов; прекрасен русский праздничный стол с его дичью и жареной домашней птицей и русский сладкий стол с его вареньями, ков-рижками, пряниками, куличами и пр.

Еще в конце XVIII в. русский историк И. Болтин подчеркивал, что обилие — одна из характерных особенностей Русского стола, причем не только зажиточного. Он отмечал, что русские вообще едят больше и чаще, чем жители Азии, вдвое-втрое больше, чем французы.

Главное место на русском столе, особенно на народном, занимал хлеб, потребление которого на душу населения наша страна всегда занимала первое место в мире. Со щами или другим жидким блюдом рабочий или крестьянин обычно съедал от полкилограмма до килограмма черного ржаного хлеба, что в XIX в. часто и составляло весь обед трудового народа. Белый хлеб, пшеничный, фактически не был распространен в России до начала XX в. Причем если у белого хлеба были региональные разновидности — московские сайки, калачи, смоленские крендели, валдайские баранки и т. п., — черный хлеб различался не по районам, а лишь по роду выпечки и сорту муки — пеклеванный, заварной, подовый, обдирный и т. п. Только после Октябрьской революции 1917 г. белый хлеб стал наиболее употребительным хлебом народных масс, наряду с другими мучными изделиями из белой пшеничной муки, ранее не свойственными русской кухне — вермишелью, макаронами и т. п.

Первенствующее значение в истории русской кухни сохраняли и первые жидкие блюда — супы. Предпочтение, оказываемое русскими людьми жидким и полужидким блюдам, наглядно отразилось в том, что ложка была всегда главным столовым прибором русских, без нее нельзя было обойтись. Она появилась в России раньше вилки почти на 500 лет. «Вилкою, что удой, а ложкою, что неводом», — гласит народная поговорка, высказывающая пренебрежение к вилке.

Ассортимент национальных русских супов — щей, похлебок, ухи, рассольников, солянок, ботвиней, окрошек, тюрь — продолжал пополняться с XVIII в. по XX в. различными видами западноевропейских супов, вроде бульонов, супов-пюре, так называемых заправочных супов с мясом и крупами, которые хорошо приживались благодаря любви русского народа к горячему жидкому вареву. Точно так же нашли свое место на современном русском столе и многие супы народов нашей страны — украинские борщи и кулеш, белорусские свекольники и супы с клецками, молдавские супы с курицей и овощами, среднеазиатские супы с бараниной. Многие современные супы, особенно овощные и овоще-крупяные, произошли от разжиженных древнерусских каш с овощной засыпкой. И все-таки не привнесенные, а старые, исконно русские т

супы вроде щей и ухи определяют до сих пор лицо русской кухни и русского национального стола.

В меньшей степени, чем супы, сохранили свое преимущество на русском столе к началу XX в. рыбные блюда. Они заметно уступили место мясным блюдам, но об их былом значении и сегодня свидетельствует разнообразный ассортимент.

Рыба всегда употреблялась в русской кухне в бесчисленных видах: паровая или подпарная, вареная (отварная), тельная, т.е. изготовленная особым образом из одного филе, без костей, но с кожей, жареная, чиненая (наполненная начинкой из каши, лука или грибов), тушеная, заливная, печеная в чешуе, запеченная на сковороде в сметане, просольная (соленая), вяленая, сушеная на ветру и солнце (вобла) и сушеная в печи (сушик). В северо-восточных областях России рыбу квасили (кислая рыба), а в Западной Сибири — ели мороженую сырую (строганина). Менее была распространена в русской народной кухне до середины XIX в. копченая рыба, которая в последнее время, наоборот, широко используется в трех видах — холодного копчения, горячего копчения и копчено-вяленая.

В сходном положении с рыбными блюдами оказались и такие характерные для русской национальной кухни продукты, как грибы и дичь. И хотя их доля в современном повседневном меню также постепенно снижается, уступая место «космополитическим» продуктам, особенно колбасным изделиям — мясным фаршам, мясокопчено-стям, и

консервам, они по-прежнему занимают почетное место на праздничном национальном столе.

Для понимания характера русских блюд, да и с чисто практической точки зрения (для умения их правильного приготовления), важно знать некоторые особенности технологии русской кухни.

В русской кухне издавна технологический процесс сводился к варке или к выпеканию продуктов в русской печи (жарение было заимствовано у татар позднее), причем обе эти операции велись обязательно раздельно. То, что было предназначено для варки, отваривалось с начала и до конца; то, что было предназначено для печения, только пеклось. Таким образом, народная русская кухня не знала ни что такое комбинирование продуктов, ни что такое комбинированная или даже разная, совмещенная или двойная тепловая обработка. Вся тепловая обработка сводилась к нагреву блюда теплом русской печи, и это тепло могло быть трех степеней — «до хлебов», «после хлебов», «на вольном духу» — но всегда без непосредственного контакта посуды с огнем, только через посредство толстого слоя раскаленных кирпичей. Температура при этом могла быть все время постоянной, на одном уровне, либо падающей, убывающей, если печь постепенно остывала, но никогда не бывала возрастающей, что мы имеем при наплитном приготовлении. Оттого и кушанья старой русской кухни получались скорее томленными или полутомленными, полутушеными и приобретали совершенно особый вкус. Поэтому русская печь (а точнее, создаваемые ею температурные условия) придавала народным блюдам то своеобразие, без которого они многое теряют. Многие кушанья старой русской кухни не производят должного впечатления, когда их готовят в иных температурных условиях, при современных способах нагрева. Утрата русской печи привела к ухудшению вкуса блюд народной кухни и даже к исчезновению целого ряда кушаний из обихода. Введение наплитного приготовления в кухне высших классов способствовало заимствованию новых технологических приемов и вместе с ними блюд западноевропейской кухни, а также реформированию блюд старой русской кухни, приспособлению их к новой технологии. Такое направление помогло спасти от забвения целый ряд блюд старинной русской кухни, но все же не смогло сохранить своеобразие их национального вкуса. Это обстоятельство надо иметь в виду, ибо, несмотря на все поварское искусство и самое скрупулезное еледование классическим рецептам, невозможно преодолеть различие во вкусе между русскими блюдами XIX в. и современными русскими блюдами, приготовляемыми на плите.

Советская кухня. Советская кухня сложилась не сразу. За сравнительно небольшой отрезок времени в семь десятилетий она пережила, по крайней мере, пять этапов, отражая в себе историю социально-экономического развития страны. Вместе с тем в советской кухне нашли отражение и общие исторические тенденции, проявившиеся в русской кухне на рубеже XIX и XX вв.: вбирание в себя всего лучшего, что было в региональных кухнях русского народа на отдаленных от Москвы и Ленинграда окраинах государства.

Значительный толчок развитию этой тенденции Дали уже первая мировая война 1914—1918 гг., но особенно сильное влияние оказала революция 1917 г. и гражданская война 1918—1922 гг. Миллионы людей, всю жизнь проживших на одном месте, впервые оказались в другом, часто инонациональном районе страны, соприкасались с совершенно иным бытом, незнакомой им кухней, непривычными для них продуктами. Чего стоили только перемещения солдатской массы с востока на запад, а затем гигантская волна демобилизованных войск в обратном направлении через всю страну. Достаточно назвать такие миграции гражданского населения, как отход беженцев из западных губерний (Прибалтика, Белоруссия) в Центральную Россию в 1918 г. в связи

с наступлением немцев; выезд в 1920—1921 гг. голодающего населения Поволжья на Украину, а городского населения промышленных центров России в Среднюю Азию за хлебом; возвращение ссыльных и участников борьбы за Советскую власть в Сибири и на Дальнем Востоке в европейскую часть России в 1917 и в 1921—1922 гг.

Началось проникновение провинциальных кулинарных особенностей в общероссийскую кухню, привнесение в нее нерусских явлений: значительно изменился и пополнился ее репертуар, причем на самом широком народном уровне, а не на узкоресторанном, как это было в прежние времена.

Сибиряки и уральцы принесли в быт москвичей пельмени и шанежки, белорусы и украинцы — свиное соленое сало, ранее совершенно не принятое среди русского населения севернее линии Смоленск — Тула — Пенза — Куйбышев и тем более в наполовину мусульманском Поволжье и Заволжье; из Новороссии в русские города был занесен в 20-е годы обычай готовить куриный суп с лапшой, который со временем стал общесоюзным «столовским» блюдом; из одесских ресторанов был извлечен бефстроганов, превратившийся из узколюбительского блюда чуть ли не в общенациональное; петербургские новомихайловские котлеты (из меню ресторана Купеческого клуба), неведомым путем попавшие во времена гетмана Скоропадского (1918 г.) на Украину и спустя несколько лет превратившиеся в «котлеты по-киевски», как «новое» блюдо прочно вошли в общесоюзное ресторанное меню. Из Прибалтики в повседневную кухню русских областей попали сырники и другие молочные блюда, с Украины — вареники и особенно борщ, кое-где даже вытеснивший среднерусские щи (правда, с добавлением к нему русской кислой капусты). Наконец, большинство яичных, молочно-мучных и мелочно-растительных блюд, так называемые «диетические» блюда, под которыми с 20—30-х годов подразумевались все паровые, нежареные, протертые и отварные блюда из мяса, рыбы и овощей, пришли в общественное питание страны из немецкой (прибалтийской остзейской) и особенно из еврейской кухни, что было связано с широким проникновением евреев на восток от прежней «черты оседлости» (линия Рига — Могилев — Гомель — Киев — Херсон), за которой они не имели права жить при царском правительстве.

Но процесс не ограничивался только проникновением в русскую кухню инонациональных блюд или чуждых прежде приемов и методов приготовления: складывались новые кулинарные привычки и нравы, обусловленные социальными обстоятельствами. В годы гражданской войны, несмотря на тяжелое продовольственное положение и вынужденное рacionamento продуктов, центральные власти располагали значительными запасами китайского чая, конфискованного у крупнейших чаоторговых фирм Москвы, Петербурга, Одессы, Нижнего Новгорода, дополнив их позднее, в 1919—1920 гг., отбитыми у белых войск (Колчака) гигантскими чаехранилищами на Урале (Пермь, Екатеринбург, Ирбит, Оренбург). Это дало возможность регулярно и бесплатно снабжать чаем Красную Армию и флот, промышленных рабочих, т. е. значительные массы трудящихся, которые прежде смотрели на чай в известной степени как на предмет роскоши. За годы гражданской войны они привыкли к нему, как к предмету первой необходимости. Именно в начале 20-х годов родилась и закрепились в широких массах привычка употреблять чай в течение всего дня, связывать с ним прием любой пищи, в том числе и несладкой, в то время как до революции чай в тех кругах, где его имели возможность употреблять, всегда отделялся от основного стола в виде особого десерта или вечерней семейной церемонии. Примечательно, что с массовым внедрением чая и превращением чаепития в форму основного застолья, в годы революции и гражданской войны практически совершенно исчезла из русского обихода водка. Британская делегация тред-юнионов, посетившая Россию в ноябре—декабре 1924 г., отмечала как поразительный для всех тех, кто знал царскую Россию, факт, — почти полное отсутствие пьяных в советских промышленных городах.

В те годы родилась и другая привычка, сохранившаяся до нашего времени: в больницах, санаториях и общественных столовых стали варить жидкую подслащенную манную кашу, вместо крутой и подсоленной, как раньше. Положенное по карточкам небольшое количество крупы и сахара хозяйственники считали более целесообразным соединять в одно блюдо да еще сильно разбавлять водой для увеличения объема, нежели выдавать натурой каждый продукт в отдельности. Несмотря на попытки властей и лично Ленина пресечь это, новый обычай закрепился на практике и даже стал позднее «нормальным» явлением.

В 1921—1931 гг. происходило быстрое восстановление русского семейного стола во всем его довоенном объеме. Значительное развитие получили в городах частные столовые, иногда совсем небольшие — всего на 10—15 человек. Их многочисленность, конкурентоспособность, а также профессиональные навыки, экономические возможности их содержателей дали хорошие результаты: значительно расширился ассортимент блюд, повысились требования людей к качеству и вкусу пищи. Другой тенденцией нового периода было сведение меню к стабильному составу из десятка «проверенных», устойчиво-популярных блюд. Эта тенденция возобладала в общественном питании. Однако по мере расширения масштабов общественного питания в 30-х годах и строительства целых фабрик-кухонь на сотни посадочных мест приходилось идти не только на упрощение меню, но и на упрощение композиции и технологии блюд. Все, что казалось слишком сложным, отсекалось, экзотические компоненты (особенно пряности, приправы) просто-напросто исключались. В конце концов «победившим» технологическим приемом оказалась варка, первоначальный прием древнерусской кухни. Так, несмотря на радикальные изменения и новшества, основы русской кухни по сути дела остались неизменными, хотя об их сознательном сохранении в то время, конечно, никто не помышлял. Капустные щи, отварная говядина, гречневая каша со сливочным маслом, клюквенный кисель или чай с вареньем и лимоном стали наиболее частым и распространенным советским меню 20—40-х годов. Его зафиксировали в 30-х годах Анри Барбюс и Лион Фейхтвангер после обеда в Кремле, оно же господствовало и в заводских столовых. Это было веками проверенное русское меню: щи и гречневая каша не приедаются (!), особенно если их готовят с небольшими вариациями. В праздник могли быть домашние пельмени, фаршированный кислыми антоновскими яблоками гусь или утка, куриная лапша и, конечно, пироги — кулебяки с грибами, яйцами, рисом и вязигой. Речная рыба была в изобилии, в том числе и рыбопродукты — копченая рыба (балык), икра черная и красная, соленая семга. Правда, рыба из-за перевозки ее в живорыбных садках несколько подорожала, если не была местного вылова.

В целом домашний стол продолжал сохранять национальные черты, особенно в восточных районах страны и на Кавказе, а также там, где в семьях все еще жили рядом три поколения. Вместе с тем, отвечая идеалам времени, стол был скромным.

В годы войны все профессиональные поварские кадры, в том числе высококвалифицированные, полностью влились (независимо от возраста) в армию и флот — и это обеспечило в ряде частей и соединений приготовление пищи на таком высоком уровне, что она для большинства солдат оказалась не хуже, а лучше домашней. Это обстоятельство имело существенное значение для поддержания хорошего физического состояния и морального духа войск и внесло по сути дела важный вклад в обеспечение победы над врагом. Даже в сложных условиях наступления, а не только в периоды позиционной войны, советские воины получали горячую пищу из двух блюд непосредственно на передовых рубежах — до и после боя.

Война не только приучила десятки миллионов людей к общественной кухне, она породила и доверие к ней. Поэтому сразу после войны услугами общественного

питания стало пользоваться неизмеримо больше людей, чем в довоенные годы, а к началу 60-х годов общественное питание как направление победило домашнее. Услугами общественных кафе, столовых, ресторанов пользуются ныне 180—200 миллионов советских людей, в то время как домашний стол культивируют лишь 80—90 миллионов, причем преимущественно в восточных и южных районах страны.

Однако после войны, особенно в 60—70-х годах, уровень поварского искусства в общественном питании значительно снизился — сказывалась утрата старых профессиональных кадров. В кулинарию пришли случайные люди, произошла резкая замена мужского персонала преимущественно женским, овладевшим лишь элементарными навыками в приготовлении нескольких простейших блюд. Отрицательно сказалось на развитии советской кулинарии в послевоенные десятилетия исключение из общественного питания традиционных русских продуктов (а следовательно и блюд из них!), которые всегда признавались национальными и обычно заготавливались домашним способом: квашений, солений, сушеных грибов, лесных ягод, варений. Тот, кто не занимался домашним хозяйством, не мог рассчитывать на получение блюд из этих продуктов в общественных столовых.

То же самое можно сказать и о рыбе. До войны, когда не было холодильников, речную рыбу традиционно держали живой в бассейнах при базарах, предприятиях, магазинах, фабриках-кухнях. После войны это правило было нарушено. По разным причинам исчезли и некоторые традиционные сорта речной рыбы: каспийская сельдь-залом, волжская вобла, керченская сельдь-пузанок, судак, балтийская сырть (рыбец), чудской снеток, невская корюшка, сурская стерлядь и другие. Вместе с ними исчезли и специфические блюда старой русской кухни, рассчитанные только на это пищевое сырье.

Переход к лову морской (океанической) рыбы, продажа ее в замороженном и брикетированном, филированном виде долгое время (в течение полутора десятков лет) не находили отклика в народе. Более того, неумелое приготовление морской рыбы в столовых обусловило отрицательное отношение к рыбным блюдам у молодого поколения потребителей, не связанного с кулинарными традициями и уже привыкшего в основном к мясной пище. Одной из характерных особенностей советской кулинарии 50—70-х годов стало очевидное преобладание мясных блюд в меню общественного питания. Поскольку русская национальная кухня фактически не знает мясных вторых блюд, в меню столовых и ресторанов прочно вошли западноевропейские блюда: котлеты, лангеты, эскалопы, бифштексы, гамбургеры, шницели, рулеты и другие изделия с фаршем, ставшие за последние 30—40 лет «русскими». Вот почему современное поколение уже не связывает с понятием «русский стол» исключительно рыбные и грибные блюда.

Другим новшеством было появление на русском (советском) столе в массовом масштабе, наряду с традиционными соленьями и квашениями, гораздо большей, чем хотелось бы, доли не принятых ранее маринадов и консервированных овощей и фруктов. Домашнее консервирование последнего десятилетия развивается под влиянием компаний консервной промышленности Болгарии, Венгрии и Югославии, поставляющих на советский рынок овощные и фруктовые консервы, в которых уксус, разные ингибиторы, перец да и сама стерилизация используются в качестве консервирующих средств вместо обычного для нашей кухни заквашивания и соления в открытой посуде. Вкус, а равно и состав этих овощных фабрикатов, применяемых ныне в гарнирах (паприкаш, помидоры, перец-капсикум, зеленый горошек, стручковая фасоль и другие), значительно отличаются от вкуса изделий русской кухни, отчего блюда и домашнего, и тем более общественного стола приобретают часто далеко не русский вкусовой оттенок.

В 70—80-е годы у нас резко увеличилось также потребление яичных блюд, использование домашней птицы (особенно бройлеров, кур, индеек, уток) и колбасных изделий как полуфабрикатов вторых горячих блюд. Одновременно в домашнем быту на протяжении 60—80-х годов упрощались состав и технология блюд, главным образом из-за нежелания современного горожанина долго возиться с приготовлением пищи. Так, птица отваривается или жарится целиком (реже частями), но почти вовсе не фаршируется яблоками, картофелем, луком, рисом, изюмом, как это было прежде, когда она реже появлялась на столе и становилась маленьким событием в семье.

Вместе с тем уже с середины 70-х годов и особенно с начала 80-х по мере роста благосостояния советских людей возникла новая тенденция в развитии советской кухни — интерес как в профессиональных, поварских, так и в широких народных кругах к старинной и московской кухне XVII в., к русским национальным традициям, а также к наиболее самобытным национальным кухням народов СССР, лучше других сохранившимся в неприкосновенности, — к закавказским и среднеазиатским. В общественном питании широко распространились такие блюда, как шашлык, цыплята-табака, лагман, плов, правда, в сильно упрощенных вариантах и часто без учета традиционного пищевого сырья (свинина вместо баранины в шашлыке!). Об истинном вкусе этих блюд сегодня нельзя судить по ресторанному приготовлению их в русских районах страны.

Современное увлечение кухней-ретро в большинстве случаев сводится к чисто внешним формам: в ресторанах восстанавливается старинный или псевдонациональный интерьер, приобретается или имитируется старая столовая посуда, вводятся национальные наименования блюд (не всегда, впрочем, корректные). Однако технология и композиция современных русских блюд много теряет из-за утраты истинной рецептуры и навыков приготовления.

С целью восстановить репертуар национальных кухонь основных наций нашей страны в том виде, в каком он сложился к началу XX в. (без последующих модернизаций, дополнений или сокращений) была проделана исследовательская работа по составлению свода «Национальные кухни наших народов» (1978 г.). Основываясь на результатах своего историко-этнографического и кулинарного исследования, автор предлагает ныне специально отобранный, избранный, рекомендательно-показательный перечень рецептур и технологии наиболее замечательных, оригинальных и характерных блюд русской кухни, а также наиболее достойные образцы блюд других народов СССР, которые вошли в общую советскую современную кухню. При этом дается по-возможности классическая, а не адаптированная рецептура, гарантирующая сохранение оригинального вкуса.

Если кратко охарактеризовать современную советскую кухню 80-х годов и те задачи, которые она ставит перед собой в будущем, можно сказать, что ее отличают, во-первых, интернационализм, терпимость, уважение и интерес к кулинарным традициям всех народов нашей страны, а во-вторых, стремление к бережному сохранению и реконструкции кулинарной старины там, где это практически возможно.

Особенности национальной русской кухни

За многовековую историю нашей страны русский народ изобрел огромное количество кулинарных рецептов. Долгие столетия русская кулинария находилась в незаслуженном пренебрежении: европейские гурманы считали ее варварской и грубой. Но, несмотря на отсутствие мирового признания, русская кухня развивалась, перенимала и трансформировала чужой опыт, обогащалась новыми блюдами и рецептами. Интерес к нашей кулинарной традиции возник только в XIX веке. За

считанные десятилетия русская кухня завоевала популярность в Европе, а затем и в мире и с той поры по праву пользуется репутацией одной из вкуснейших и разнообразнейших.

Следует отметить, что древняя, исконно русская кухня не отличалась особым разнообразием. На протяжении веков она была традиционной – кушанья были просты и однообразны. И хотя названий блюд существовало великое множество, различались они преимущественно одним или двумя компонентами (например, использованием разных типов масел или пряностей). Православие с его строгим и частыми постами оказало значительное влияние на формирование русской кухни: долгое время постный (растительно-рыбно-грибной) и скоромный (мясной) столы были разделены. Изолирование одних продуктов от других привело к упрощению меню, однако с другой стороны послужило причиной создания многих оригинальных блюд, которые сегодня стали визитной карточкой русской кухни.

Можно сказать, что больше «повезло» постному столу - ведь из 365 дней в году постными считались от 192 до 216 (в зависимости от года). Именно поэтому в русской национальной кухне преобладают грибные и рыбные блюда, кушанья из зерна, овощей, лесных ягод и трав. Овощи – капусту, репу, редьку, горох, огурцы ели в сыром, вареном, пареном, печеном, виде. Рыбу готовили паровую, вареную, тельную, жареную, чиненую (с начинкой из каши или грибов), тушеную, заливную, печеную в чешуе и без, соленую, вяленую, сушеную и даже квашенную и мороженную. Икру ели не только просоленную, но и вареную в уксусе и маковом молоке. Разнообразие каш базировалось на многообразии зерновых культур, растущих в России, причем, из каждого вида зерна делалось несколько сортов круп – от целых до дробленых различными способами. Многие русские постные блюда не имеют аналогов в зарубежных кухнях: квашенная капуста, соленые огурчики, сухие белые грибы.

Скоромный стол был куда беднее: мясо и молоко употребляли сравнительно редко. Мясо варили в супах и кашах, из молока делали простоквашу и сметану. Одним из самых популярных молочных блюд был творог (на Руси его долгое время называли «сыром», а блюда из него «сырными»). Творог в России приготавливали особым способом, который позволял подолгу хранить его во время постов, когда в домах скапливалось много неиспользованного молока. Чтобы сохранить творог свежим, его «консервировали» - несколько раз прессовали и томили в печи, после чего он становился совершенно сухим и мог храниться многие месяцы. Необходимость консервирования скоромной пищи привела и к появлению «русского масла» - т.е. топленого масла, которое способно оставаться свежим подолгу.

Многие исконно русские блюда сохранились на наших столах и по сей день.

Главенствующую роль на русском столе всегда играли супы. Кстати, слово «суп» является заимствованным – оно появилось в русском языке только в конце XVIII века, когда в России стали появляться и приживаться западноевропейские блюда – вроде бульонов, супов-пюре и т.д. До этого жидкие блюда назывались «хлебова». Хлебова подразделялись на щи (супы с капустой или зеленью), кальи (рассольники с солеными огурцами), ухи (супы из рыбы), солянки (острые супы с пряностями), борщи (супы со свеклой) и похлебки. Наибольшей популярностью, конечно же, пользовались щи – их насчитывалось до 60 видов: с мясом, с рыбой, головизной, с грибами, щи ленивые, пустые, суточные, зеленые, кислые, из крапивы и т.д. О русском пристрастии к щам ходили легенды: говорят, что зимой щи замораживали в дорогу путникам, отчего суп, якобы, становился еще вкуснее. По свидетельству французов, русские солдаты, вошедшие в Париж в 1812 году, так скучали по своему кислому супчику, что мариновали виноградные листья и варили из них подобие щей. По сей день русский обед – богатый или бедный – немыслим без супа.

Еще одно важнейшее блюдо русского национального стола - каша. Первоначально это было обрядовое, торжественное блюдо, употребляемое на праздниках и пирах. В XII веке слово «каша» даже было синонимом слова «пир». Утратив постепенно свое обрядовый смысл, каша, тем не менее, на долгие века стала главным повседневным блюдом россиян. Это отразилось и в бытовом языке. Слово «каша» на долгие годы

приобрело значение слова «коллектив» («быть в одной каше» - означало вместе работать, жить или учиться). В России до сих пор бытует слово «однокашник» - соученик, товарищ по школе, институту. Каша находила признание не только на народном, но даже и на царском столе. Петр I, например, так любил ячневую кашу, что объявил ее «любимой романовской». Чтобы «облагородить» царскую любимицу ячневую крупу в XIX веке переименовали в «перловую», т.е. «жемчужную» (от слова «pearl»). Похвальную преемственность поколений и близость к народу продемонстрировал и Николай II: на торжественном обеде в честь его коронации в 1883 году гостям была подана ячневая каша.

Одно из самых древних русских блюд – блины. Никто не знает, когда блины появились на русском столе, но известно, что они были ритуальным блюдом еще у языческих славянских народов. Самые разнообразные поверья и традиции связаны у русских людей с блинами: блины были обязательным блюдом на поминках, ими же кормили роженицу во время родов. Одна из сохранившихся до наших дней традиций, связанных с блинами – Масленица – древний языческий праздник. В течение целой недели перед Великим Постом во всех русских домах пекут блины и едят их с различными закусками – икрой, сметаной, рыбой, мясом, грибами.

Другое знаменитое русское мучное блюдо - черный хлеб. Он непопулярен в других странах, но в России без него не обходится ни один обед. Черный ржаной хлеб появился в России в IX веке и сразу стал самым любимым блюдом. Его ели и в богатых дворянских домах, и в крестьянских избах. Белый же пшеничный хлеб стали выпекать гораздо позже, а широкое распространение он получил только в начале XX века. Белый хлеб (в некоторых регионах его называют «булкой») воспринимался как праздничная еда. Поэтому выпекался он не в пекарнях, как черный, а в специальных булочных, где его слегка подслащивали. Зато у белого хлеба в России появилось множество региональных разновидностей: московские сайки и калачи, смоленские крендели, валдайские баранки и т. п. Другое мучное лакомство, известное на Руси еще до принятия христианства и дожившее (правда, в измененном виде) до сегодняшнего дня, – пряники. Сначала пряники состояли из смеси ржаной муки с медом и ягодным соком – они даже назывались «медовым хлебом». Это были самые простые и, наверное, самые вкусные пряники, поскольку мед составлял в них почти 50%. Однако постепенно в пряники стали добавлять все больше пряностей: корицу, гвоздику, кардамон, померанцевую или лимонную цедру, ямайский перец, мускатный орех, бадьян, мяту, анис, имбирь и т.д. Пряности стали отличительной особенностью пряничного теста. Из-за изменения рецепта выпечка поменяла и свое название.

Конечно, говоря о русских мучных блюдах, нельзя не упомянуть о пирогах – самом известном и любимом блюде русской кухни. Это одно из подлинных национальных изделий, которое дошло до нас из глубокой древности, избежав каких-либо иностранных влияний. Пироги издревле и по сей день пекутся по праздникам, недаром же слово «пирог» произошло от слова «пир». При этом каждому празднику соответствовал особый вид пирогов, что стало причиной разнообразия форм, начинок и видов пирогов. Какие только пироги не пекли на Руси: с мясом, рыбой, визигой, сельдью, молоками, сметками, яйцами, творогом, грибами, кашей, репой, луком, капустой. Пироги становились и десертом, если в качестве начинки использовались ягоды и фрукты: яблоки, черника, голубика, малина, калина, брусника, вишня, слива, черемуха. Пироги и пирожки поныне остаются одним из любимейших русских блюд, отведать которое можно как в дорогом ресторане, так и в гостях у друзей.

К сожалению, не все русские блюда имели счастливую судьбу. Многие из исконно русских кушаний сегодня, увы, утратили свое значение для русского человека, многие рецепты и вовсе не сохранились. Так, например, бывшее разнообразие рыбных блюд ныне сведено почти к минимуму: исчезли классические рыбные блюда вроде «тельного» и т.д. Связано это, конечно, не только с утратой традиции, но и со значительным оскудением рыбного богатства России. Почти вышли из употребления и многие овощи, уступив место привозным, прижившимся на русской земле. Так до появления картофеля огромную роль в питании русского человека имела репа, которая

по праву считается прародительницей овощных культур, возделываемых на Руси. Этот овощ прекрасно хранится, поэтому его ели круглый год в разных видах. Деревенским лакомством считалась вяленая репа, по вкусу напоминающая сухофрукты. Кстати, в отличие от своих потомков, русские люди использовали в пищу не только сами корнеплоды, но и ботву, делая из нее салаты и начинку для любимых супов (особенно вкусной считалась свекольная ботва).

Серьезный урон русской кулинарной традиции нанесло отсутствие записей. Первое подобие поваренной книги было составлено в 1547 году. Однако вместо подробных рецептов был составлен лишь список русских блюд – без всякого объяснения, что и как следует готовить. Последствия этого легкомыслия были плачевны: названия блюд оказались такими, что сегодня ученые – знатоки русского языка – не могут расшифровать и четвертой части этих записей. Как, например, готовится блюдо под загадочным названием «Щипанаа подпарная»? Вероятно, рецепт этого кушанья так и останется вечной загадкой.

Не больше дальновидности проявили русские кулинары и в более позднее время. Первые поваренные книги в России появились в XVIII веке – на волне увлечения французской кухней. Рецепты русских блюд в эти поваренные книги вставлялись лишь как дополнение, поскольку русская еда считалась плебейской. К тому же составители были уверены, что записывать русские рецепты просто нет необходимости, поскольку «любая баба знает, как это готовить». Это оказалось величайшим заблуждением. Когда в начале XIX века повара стали восстанавливать русскую кулинарную традицию, оказалось, что рецепты многих блюд уже утеряны и выяснить их уже не у кого. Первая книга русских рецептов «Русская Поварня» была составлена тульским помещиком В.А. Левшиным в 1816 году. Автору книги пришлось составлять многие описания по памяти, из-за чего «Русская поварня» далеко не отражала всего богатства блюд русского национального стола.

Следует отметить, что уже упомянутое увлечение европейской кухней оказало на русскую кулинарию большое положительное влияние. До XVIII века русское поварское искусство в смысле умения комбинировать продукты, подчеркивать и выявлять их вкус стояло на довольно низком уровне. Готовка в русской печи, придавая русской кухне своеобразие, в то же время ограничивала разнообразие тепловой обработки блюд. Не допускалось смешивание продуктов, их перемалывание, дробление (особенно это относилось к мясному столу – даже в пирогах рыбу и мясо не измельчали, а пластовали). К тому же над русской кухней довлела церковная традиция: для каждого дня, сообразно его значению в церковном календаре, был заранее назначен стол. Даже богатые люди вели этот своеобразный гастрономический календарь, который, конечно, не способствовал развитию кулинарной фантазии их поваров.

Однако с XVIII века русская кухня начала приобретать европейские черты. Начиная с петровских времен русское дворянство стало заимствовать и вводить у себя иноземные традиции. Путешествуя по Европе, богатые вельможи привозили оттуда поваров – сначала голландских и немецких, а затем французских. Французская школа ввела в русскую кухню комбинирование продуктов, измельчение ингредиентов и точные дозировки в рецептах блюд, не принятые ранее. Французы также познакомили русских с неизвестными им западноевропейскими видами кухонной техники. На русском столе появилось множество популярных блюд, позаимствованных из европейской кулинарной традиции – котлеты, сосиски, омлеты, салаты, муссы, компоты и т.д. Но если сначала угощения иноземных поваров были простым заимствованием, то постепенно в России стали разрабатываться особые блюда на основе русских рецептов, но под «французской редакцией». После Отечественной войны 1812 года на подъеме патриотизма в моду вошло все русское. Русская кухня вступила в пору своего расцвета. Именно в это время русская кухня, наконец, получила признание во всем мире – уже к середине XIX века русская кулинария имела достаточно разнообразный, оригинальный репертуар, зафиксированный в многочисленных поваренных книгах.

Именно в XIX веке русская кухня обогатилась множеством блюд, из которых сегодня состоит как повседневный, так и праздничный стол русского человека. Блюда эти также пользуются заслуженной популярностью на западе, хотя многие любители не подозревают об их русском происхождении. Дело в том, что блюдам, придуманным в России часто давали французские названия, или называли их в честь поваров-французов, придумавших их. Так появились многие русские блюда с нерусскими названиями — лангеты (от французского слова «язычок» - по форме нарезки), бефстроганов и т.д.

Тогда же в России появились и получили широкое распространение салаты, ставшие с тех пор одним из популярнейших элементов русского стола. Сама идея была заимствована из французской традиции, но русская фантазия внесла в мировую сокровищницу кулинарных рецептов немало новых салатов. Одним из русских изобретений стал винегрет, известный во всем мире как «русский салат». Изюминкой винегрета является использование в нем в качестве ингредиентов исконно русских продуктов – квашенной капусты или соленых огурцов. Специфический вкус салата отражен и в его названии (на латыни «vinos», что означает «кислый»). Другой известный салат, чей рецепт был создан в России – «оливье». Его изобрел в середине XIX века повар-француз Люсьен Оливье, владевший трактиром «Эрмитаж» в Москве. Сегодня салат «оливье», можно увидеть как в меню ресторана, так и на домашнем столе россиян. Впрочем, салат, созданный знаменитым французом, имеет мало общего с его современным аналогом. Согласно старому рецепту, частично утерянному после смерти повара, в состав «оливье» из трактира «Эрмитаж» входили рябчики, раки, телячий язык, паюсная икра, пикули и прочие деликатесы.

Французские кулинары воспитали целую плеяду блестящих русских поваров, которые внесли свой значительный вклад в развитие русской и мировой кухни. Блюда, придуманные ими, получали вполне русские названия. Например, пожарские котлеты, дань которым отдавал даже Пушкин. Автор этих знаменитых куриных котлет, обваленных в сухариках, - жена владельца трактира в Торжке - Дарья Пожарская. Рассказывают, что Александр I неожиданно остановился в Торжке по причине поломки экипажа. Отобедать было решено в наиболее приличном трактире Пожарского, где в меню значились котлеты из телятины. Их и заказали к царскому столу. Но в трактире не оказалось телятины, поэтому Дарья приготовила котлеты из кур. Эти котлеты очень понравились царю и вскоре стали популярным русским блюдом.

Еще одни знаменитые русские котлеты – киевские – имеют довольно занятную историю. Впервые эти котлеты, состоящие из цельных куриных грудок с растопленным маслом внутри, были поданы в начале XX века в ресторане Купеческого Клуба на Невском проспекте. Тогда эти котлеты назывались «ново-михайловскими» в честь Михайловского дворца, находящегося поблизости. Время безжалостно отнеслось и к Купеческому Клубу, и к его ресторану, однако пощадило изобретенные поварами блюдо. Долгое время оно оставалось в забвении, однако в 1947 году котлеты были поданы узкому кругу украинских дипломатов на обеде по случаю возвращения их делегации из Парижа, где они подписывали мирный договор с Германией. Именно тогда котлеты получили новое крещение и новую жизнь.

Советская эпоха сделала русскую кухню, с одной стороны, более упрощенной — многие из ее былых ингредиентов перешли в разряд «дефицита» — а с другой, еще более обогатила ее традициями других народов бывшего СССР. И украинский борщ, и сибирские пельмени, казахские манты, и узбекский плов, и кавказский шашлык – все эти блюда можно с полным правом отнести к рецептам, нашедшим свое место в русском меню и сделавшим русскую кухню одной из самых разнообразных в мире. Главное достоинство современной русской кухни заключается именно в ее многообразии и готовности заимствовать, а главное, творчески перерабатывать самые различные кулинарные традиции.