Рацион

История и особенности русской кухни

Виктор Рамих

Древнерусская кухня IX–XVI веков

Этот довольно продолжительный период связан со следующими основными событиями в истории России: борьба древнерусских племён за существование с другими племенами и народностями. Возникновение торгового пути «из варяг в греки». Образование древнерусских княжеств и их междоусобные войны. Татаро-монгольское иго, сосуществование с Золотой Ордой. Крещение Руси и утверждение православия, как основной религии. Освобождение от ига и начало формирование единого государства. Все события, безусловно, отразились и на развитии русской национальной кухни.

В начале этого периода появился русский хлеб из дрожжевого ржаного теста – характерного для русской кухни на протяжении всего её развития. Без хлеба на столе и теперь немыслимо русское меню. Тогда же возникли другие виды типичных русских мучных изделий: сайки, пироги, баранки, блины и оладьи, сочни, пышки. Эти изделия также готовились на основе кислого теста.

Пристрастие к кислому нашло отражение и в создании киселей – овсяного, пшеничного и ржаного, возникших задолго до современных ягодных киселей. К тому времени относится появление классических русских напитков – различных квасов, медов, сбитней.

Большое место в меню занимали разнообразные каши, которые первоначально были обрядовой, торжественной пищей. Например, выращивание гречки и приготовление гречневой каши пришли на Русь из Византии. Это было связано с возникновением в X веке торгового пути «из варяг в греки». Оттуда же пришли в русскую кухню различные специи: кориандр, лавровый лист, чёрный перец и гвоздика, известные с древнейших времён в странах Азии и Востока.

Злаковая пища дополнялась рыбой, овощами, грибами, дикими ягодами, молоком и редко – мясом. Рыбная кухня получила развитие на Руси за счёт обилия речной рыбы и морской рыбы из северных морей. Культура «варягов» – народов Скандинавии, откуда пришли первые русские князья, – оказала влияние на формирование русской кухни, в основном в использовании морской рыбы. Рыбу употребляли в солёном, вяленом, отварном, запечённом и реже в жареном виде. Рыбный суп – уха могла быть и стерляжьей, и налимьей, и окуневой, и ершовой…

Крещение Руси при князе Владимире положило начало разделению русского стола на постный (растительно-рыбно-грибной) и скоромный (молочно-яично-мясной). Это оказало огромное влияние на дальнейшее развитие русской кухни. Отделение скоромных и постных продуктов привело к созданию некоторых оригинальных блюд, хотя в целом меню стало однообразнее и проще.

Поскольку большинство дней в году, от 192 до 216, были постными, ассортимент постного стола расширялся. Отсюда обилие зерновых, грибных и рыбных блюд, использование овощей, лесных ягод и трав. Такие овощи как капуста, репа, редька, горох, огурцы известны на Руси с X века. Их готовили и ели – сырыми, солёными, паренными, варёными или печёными.

А блюда, как салаты и винегреты никогда не были свойственны русской кухне и появились в России уже в XIX веке как заимствование с Запада. Но даже их сначала делали с одним овощем – салат огуречный, салат свекольный, салат картофельный…

Каждый вид грибов – грузди, рыжики, опята, белые, сморчки и другие – солили или варили отдельно, что практикуется и поныне.

Наша национальная кухня прошла большой путь развития, который условно можно разделить на несколько основных этапов

Разнообразие блюд достигалось тепловой или холодной обработкой и применением различных растительных масел (конопляного, орехового, макового и значительно позднее – подсолнечного), а также добавлением пряных растений, таких как лук, чеснок, хрен, укроп, петрушка, анис. Позднее, в XV–XVI веках, их дополнили имбирём, кардамоном, корицей и шафраном, что было обусловлено азиатским влияниям во время татаро-монгольского ига.

В этот период формирования русской кухни складывается и склонность к употреблению жидких горячих блюд, получивших тогда название «хлёбова». Наиболее популярны такие виды хлёбова, как щи, похлёбки, на растительном сырье, а также различные виды мучных супов: затирухи, заварихи, болтушки, саломаты.

Мясо и молоко употребляли редко, причём их обработка не отличалась сложностью. Мясо в основном употребляли в варёном виде в щах или кашицах. Молоко пили сырое, томлёное или скисшее, из него делали творог и сметану, а вот сливки и масло оставались неизвестными до XV–XVI вв.

Кухня Русского государства середины XVI–конца XVII века

Этот период связан со следующими основными событиями в истории России: окончательное формирование объединённого государства Российского. Правление Ивана IV Грозного, возникновение общегосударственного законодательства и сословий. Присоединение к России Сибири, Северного Кавказа, Татарского, Казанского и Астраханского ханств.

Сословное размежевание общества в этот период ведёт к возникновению больших различий и между их кухнями. В то время как кухня простого народа практически не меняется, стол богатых и знатных сословий становится всё более изысканным. Впервые в русскую кухню вводится ряд иностранных блюд и кулинарных приёмов, преимущественно восточного происхождения.

Особенно это касается скоромных – мясомолочных – блюд. Например, вместе с солониной и варёным мясом почётное место на столе знати занимают жареное мясо, домашняя птица и дичь.

Виды обработки мяса усложняются. Говядина идёт главным образом для приготовления солонины и для отваривания. Из свинины делают ветчину для длительного хранения, употребляют молочную поросятину в обжаренном и тушёном виде, причём в России ценится только постная свинина. Баранину, домашнюю птицу и дичь используют в основном для жаркого и отчасти для тушения.

В XVII веке окончательно определяются основные виды русских супов, при этом появляются неизвестные в Древней Руси похмелки, солянки, рассольники.

Разнообразнее становится и постный стол знати. Видное место на нём начинают занимать балык, чёрная икра, которую ели не только соленой, но и варёной в уксусе или маковом молоке.

На кулинарию Руси Средних веков сильное влияние оказывает восточная кухня. Это связано с длительным периодом татаро-монгольского ига, а затем присоединением во второй половине XVI века к Русскому государству Астраханского и Казанского ханств, Башкирии и Сибири. В этот период в русскую кухню попадают блюда из пресного теста, такие как лапша и пельмени.

Значительно пополняется и сладкий стол такими продуктами, как изюм, урюк, инжир. Рядом с пряниками, известными на Руси ещё до принятия христианства, можно было увидеть разнообразные коврижки, сладкие пироги, леденцы, цукаты, многочисленные варенья, причём не только из ягод, но и из некоторых овощей (морковь с мёдом и имбирём, редька в патоке).

На столе знати появляются лимоны и чай, употребление которых позднее в России становится традиционным.

Во второй половине XVII века в Россию начали привозить тростниковый сахар, из которого вместе с пряностями варили леденцы и заедки, сласти, фрукты... Но все эти сладкие блюда были в основном привилегией знати. В меню пятиаршего обеда за 1671 год уже указаны сахар, леденцы.

Для стола знати становится характерным обилие блюд – до 50, в то время как к царскому столу подавали до 200 блюд. Причём размеры этих блюд огромны: выбирается самая крупная дичь, птица и рыба. Осетры или белуги порой так велики, что их могут поднять только несколько человек. Появляется тенденция к украшению блюд. Из продуктов сооружаются гигантских размеров дворцы, фантастические животные.

Обеды при дворе превращаются в пышные пиры, длящиеся с двух часов дня до десяти вечера. Такие трапезы включали в себя почти десяток перемен, каждая из которых состояла из нескольких сортов дичи, рыбы, блинов или пирогов.

К концу XVII века русская кухня стала очень разнообразна по ассортименту, но умение комбинировать продукты, выявлять их вкус было ещё на очень невысоком уровне. По-прежнему не допускалось смешивание продуктов, их измельчение и дробление. Поэтому русская кухня, в отличие от европейской, в течение длительного времени не включала различные фарши, рулеты, паштеты и котлеты, ей также были чужды всевозможные запеканки и пудинги. В качестве начинки пирогов и наполнения блюд из птицы и дичи использовали различные каши, небольшие грибы, ягоды. Рыбу для начинки резали пластами, но не измельчали. Такая тенденция в приготовлении блюд сохранялось до XVIII века.

Кухня Российской империи конца XVII–XIX века

В истории России данный период характеризуется следующими основными событиями: появление династии Романовых на русском престоле. Расширение русских земель. Правление Петра I, европейские преобразования и реформы. Появление Русского флота и регулярной армии и победоносные войны России. Правление династии Романовых. Победа в войне 1812 года. Возникновение и бурное развитие промышленности. Отмена крепостного права.

Для данного этапа в истории русской кухни характерно радикальное разделение кухни простого народа и кухни господствующих классов. Если в XVII веке стол знати отличался от народного стола лишь качеством, обилием и ассортиментом продуктов и блюд, то в XVIII веке кухня высших сословий начала утрачивать национальный характер.

Начиная со времён Петра I русская знать, дворяне заимствуют европейские кулинарные традиции. Посещая Европу, богатые вельможи привозят с собой иностранных поваров. С середины XVIII века они почти полностью вытеснили кухарок и крепостных поваров у высшего дворянства.

Одним из нововведений этого времени стало употребление закусок как самостоятельного блюда. С Запада пришли ранее неизвестные на русском столе французские и голландские сыры и немецкие бутерброды, котлеты, сосиски, омлеты, муссы, компоты и т. п. Эти новые блюда часто совмещались в единую подачу с исконно русскими – студнем, ветчиной, буженино, холодной солониной, а также с икрой и солёной рыбой. Появился особый приём пищи – завтрак.

С 70-х годов XVIII века, когда чаепитие становится национальной традицией, вошло в обычай подавать к чаю сладкие пироги, пирожки и сласти.

Порядок подачи блюд за праздничным столом окончательно сложился во второй половине XVIII века и состоял из 6–8 перемен. В каждую перемену стали подавать одно блюдо. Этот порядок сохранялся до 60–70-х годов XIX века:

1. Горячее жидкое блюдо: щи, уха и другие супы.
2. Холодные закуски: студень, заливная рыба, солонина и другие.
3. Жареное мясо или птица.
4. Отварная или жаренная горячая рыба.
5. Несладкие пироги, кулебяка.
6. Каша.
7. Сладкие пироги, пирожки.
8. Заедки: варенье, орехи, изюм, чернослив, леденцы и другие.

После Отечественной войны 1812 года, в связи с общим подъёмом патриотизма и славянофильства в стране у передовых представителей дворянства возрождается интерес к национальной кухне.

Однако когда в 1816 году тульский помещик В. А. Левшин попытался составить первую русскую поваренную книгу, он столкнулся с тем, что достоверных и полных описаний древнерусских рецептов практически не сохранилось. Таким образом, собранные В. А. Левшиным описания блюд не отражали всего богатства русского национального стола.

На протяжении первой половины XIX века кухня господствующих классов продолжала развиваться под заметным европейским влиянием. Но сам характер этого влияния существенно изменился. В отличие от XVIII века, когда происходило прямое заимствование иностранных блюд и вытеснение исконно русских, обозначился процесс обработки русского кулинарного наследства. А во второй половине XIX века начинается даже восстановление русского национального меню, правда, с европейскими коррективами.

В этот период в России работают французские повара, реформировавшие кухню русской элиты. Наиболее известным поваром, оставившим след в реформе русской кухни, был Мари-Антуан Карем. Это был один из первых и немногих поваров-исследователей, поваров-учёных. До приезда в Россию по приглашению князя П. И. Багратиона Карем был поваром английского принца-регента – будущего короля Георга IV, Ротшильда, Талейрана. Его профессиональным интересом были национальные кухни различных народов. За время своего пребывания в России Карем оценил достоинства русской кухни и наметил пути её развития.

Продолжение следует.

По материалам сайта craftru.com