

Рацион

История и особенности русской кухни

Продолжение.
Начало в № 103

Напомним, наиболее известным поваром, оставившим след в реформе русской кухни, был Мари-Антуан Карем, приехавший в Россию по приглашению князя Петра Ивановича Багратиона. Карем и его преемники произвели, по сути, настоящую реформу в кухне того времени, которая выразилась в следующих изменениях:

Вместо принятой в XVIII веке «французской» системы одновременной подачи всех блюд был возвращён старинный русский способ подачи, когда одно блюдо сменяло другое. При этом количество перемен было сокращено до четырёх-пяти.

Была введена такая последовательность подачи, при которой тяжёлые блюда чередовались с лёгкими и возбуждающими аппетит. Кроме того, перед подачей на стол мясо или птицу стали разрезать на порции, а не в целом виде.

Вместо толчёных и протёртых продуктов в блюдах стали использовать натуральные, свойственные русской кухне продукты. Так появились бараньи и свиные отбивные из целого куска мяса с косточкой, натуральные бифштексы, лангеты, антрекоты, эскалопы.

В гарнирах начали широко применять картофель, завезённый в Россию в конце XVIII века.

Для пирогов стали использовать вместо дрожжевого теста более нежное слоёное из пшеничной муки. Тогда же был введён безопасный способ приготовления теста на прессованных дрожжах, которые используются и сейчас, что позволило сократить время подготовки теста с 12 до двух часов.

Сильно расширен был список используемых закусок за счёт творческого подхода в использовании старинных русских рецептов.

Были введены комбинированные блюда, такие, как винегреты, салаты, сложные гарниры, в рецептах блюд стали использовать точные дозировки, не принятые ранее в русской кухне.

Начали использовать неизвестные ранее виды западноевропейской кухонной техники: плита с духовкой, кастрюли, сотейники, дуршлаг, шумовки, мясорубки ...

Благодаря вышеперечисленным изменениям в конце XIX века кухня господствующих классов наряду с французской кухней заняла передовые позиции в Европе. В это же время возникла целая плеяда выдающихся русских поваров, которые, в свою очередь, внесли вклад в развитие национальной кухни, составили поваренные книги, рецептами которых мы пользуемся до сих пор.

Эти процессы оказывали влияние и на кухню низших сосло-

вий, стол которых также претерпевал значительные изменения.

В сельской местности были приняты четыре приёма пищи, а летом в рабочую пору – пять: завтрак, или перехватка, полдник, ранее обеда, или ровно в полдень, обед, ужин и паузин. С развитием капитализма рабочие в городах стали есть вначале три, а затем лишь два раза в день: завтракали с рассветом, обедали или ужинали вечером после работы. В рабочее время только полдничали, т.е. закусывали холодной едой. Обедом стали называть приём пищи с горячим б л ю д о м, иногда независимо от времени суток.

XX век оказал на русскую национальную кухню скорее негативное влияние, что было связано со сложными и даже драматическими политическими и экономическими процессами в истории России. Первая мировая война, затем социальные революции, гражданская война и вторая мировая война – все эти глобальные катаклизмы привели к падению общего уровня благосостояния народа России и как следствие к упрощению и даже деградации национальной кухни. Стали использовать более дешёвые продукты, упрощённую рецептуру и технологии приготовления пищи.

Только в начале XXI века обозначились тенденции и интерес к возрождению русской кухни, конечно, с учётом последних кулинарных достижений и технологий.

Характерные черты и особенности

Несмотря на огромное иностранное влияние, основные черты русской национальной кухни сохранились до настоящего времени. Выделяют следующие: обилие блюд; любовь к употреблению зерновых и крупяных изделий: хлеб, блины, пироги, каши; своеобразие первых жидких блюд – как холодных, так и горячих; разнообразие рыбного стола; разнообразие закусочного стола, солений из овощей и грибов; разнообразие пряностей и приправ; разнообразие сладкого стола: варенья, пряники, куличи ...

Большую роль за русским столом всегда играл хлеб. За первым жидким блюдом в деревнях съедали до килограмма чёрного ржаного хлеба. Как уже упоминалось, белый пшеничный хлеб не был распространён в России до начала XX века. Его ели редко и в основном зажиточные слои населения в городах, а в народе на него смотрели как на еду праздничную. Поэтому белый хлеб, называемый в некоторых районах страны булкой, выпекали в особых булочных только французские и немецкие булочники и слегка подслащивали. «Булка» – от французского слова *boule*, в переводе «шар».

Изделия из белого хлеба были различны в разных районах стра-

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



Виктор Рамик

Пермском краях рыбу даже квасили, а на Севере и в Сибири ели строганину – мороженую тонко нарезанную сырую рыбу. Копчение рыбы получило развитие в основном только за последние 70–80 лет, т.е. с начала XX века.

Для старинной русской кухни характерным было широкое применение широкого ассортимента пряностей. Однако исчезновение из меню многих рыбных, грибных и блюд из дичи, привело также к сокращению разнообразия пряностей, используемых в русской кухне.

Еще с XVII века многие пряности, так же, как уксус и соль, из-за высокой стоимости использовались не в процессе приготовления пищи, а подавались на стол и употреблялись во время еды по вкусу. С тех пор сложился обычай ставить во время еды на стол соль, перец, горчицу и уксус в отдельных баночках. Этот обычай привёл к ошибочному представлению о том, что русская кухня не использует пряностей.

На самом деле пряности и приправы знала ещё древнерусская кухня благодаря существующему с X века торговому пути «из варяг в греки». Их умело сочетали с рыбой, дичью, супами, грибами, пирогами, пряниками, пасхами и куличами и другими блюдами. Часто использовали масло с добавками из аниса, фенхеля, укропа, семян кориандра, сельдерея, петрушки. Приправы употребляли осторожно, тем не менее постоянно, и это определяет одну из основных особенностей русской кухни.

Технологические процессы

Практически на всех этапах развития кухни на Руси приготовление пищи сводилось к варке или к выпеканию продуктов в русской печи, причём эти операции производились всегда раздельно: либо отваривали с начала и до конца, либо пекли. Народная русская кухня не знала, что такое комбинированная, совмещённая или двойная тепловая обработка.

Были известны три степени по уровню температуры тепловой обработки – «до хлебов», «после хлебов», «на вольном духу». Пища всегда готовилась бесконтактным с огнём способом, либо с постоянной температурой, либо с убывающей температурой в остывающей печи, но никогда с возрастающей температурой, как на плите.

Таким образом, блюда получались даже не отварными, а скорее томлёными или тушёными, отчего приобретали совершенно особый вкус. Именно поэтому многие рецепты старинной русской кухни не производят должного впечатления, когда их готовят в иных температурных условиях.

То есть для достижения нужного эффекта и вкусовых качеств русских блюд их нужно готовить либо в печи, либо имитировать создаваемый ею режим падающей температуры. Такая имитация с помощью современных технологий вполне возможна.

Следует отметить, что русская печь оказала на национальную кухню не только положительное, но и частично

отрицательное влияние, так как она не стимулировала развитие технологических приёмов.

Вынужденный отказ от использования русской печи, внедрение плит в приготовление пищи привело к заимствованию новых технологических приёмов и блюд европейской кухни, а также к реформе блюд старинной русской кухни, что спасло от полного их забвения.

Все вышеизложенное касалось русской кухни в целом. Следует иметь в виду и характерные региональные особенности, связанные с различиями в природных условиях, растительных и животных продуктах, влиянии культуры соседних народов и социальной структуре населения.

Это обуславливает сильные отличия кухни москвичей и жителей Урала, сибиряков и кавказцев, поморов и казаков Дона.

Например, на Севере едят свежую и солёную морскую рыбу, оленину, ржаные пироги, а на Дону жарят и тушат степную дичь, едят много фруктов, овощей и пьют виноградное вино. Кухня поморов имеет сходство со скандинавской, а на кухне казаков Дона заметно влияние оказали турецкая и кавказская кухни. Кулинарные традиции русского населения на Урале и в Сибири пересекаются с азиатскими.

Раздробленность древнерусского государства сформировала различные кухонь областей Центральной России: между Новгородом и Псковом, Тверью и Москвой, Владимиром и Ярославлем, Калугой и Смоленском, Рязанью и Нижним Новгородом. Причём это проявляется в различиях приготовления сходных блюд. Например, такие типичные русские блюда, как уха, блины, пироги, каши и пряники, в каждой области имели различия в рецептуре, внешнем виде, приёмах подачи к столу ...

Всем известны разные виды пряников – московские, тульские, воронежские, городецкие ...

Региональные различия ещё более обогащают русскую кухню, вносят разнообразие и колорит. В то же время все они не меняют её сути, описанных выше общих особенностей, которые в совокупности и создают национальную русскую кухню на всём протяжении России от Тихого океана до Балтики.

Русская кухня пользуется широкой известностью во всем мире. Это проявляется как в прямом проникновении в международную ресторанную кухню наиболее знаменитых блюд русского национального меню (студия, щей, ухи, пироги ...), так и в косвенном влиянии русского

кулинарного искусства на кухни других народов.

По материалам сайта crafteru.com

