

История русской кухни.....

На вопрос, что такое русская кухня, многие ответят - это икра, семга, водка и блины. Китайцы назовут еще и русский борщ. В их представлении, это острый томатный суп, в который добавляют водку. На самом же деле, настоящая русская кухня - это совсем иное.

До 18 века наши русские прапрадеды в основном ели репу. Ее варили, пекли, добавляли в щи, квас, клали в пироги. Популярными были брюква и редька. А также капуста. 'Вкусный журнал' нашел первое упоминание о капусте в летописях за 1150 год: 'смоленский князь Ростислав Мстиславович подарил епископу Мануилу огород с капустняком'. Славяне позаимствовали эту культуру от греческих колонистов в Крыму и долго думали, как бы ее заготавливать на зиму: начали квасить, при этом поначалу капуста была привилегией знати. Зато грибы были доступны всем (их запекали в сметане). В конце 17 - начале 18 века к грибам присоединился картофель (предполагают, что он пришел к нам через Камчатку, Сибирь и Урал). Таким образом, русская кухня поэтапно вбирала (и творчески перерабатывала) разные кулинарные традиции: от татаро-монгольской до французской.

Так что модное нынче направление фьюжн (смешение) нашей кухне присуще издревле. Однако при всех изысках повседневный стол нашего предка-русича был скромн: овощи, каши, грибы, мучные блюда, реже - рыба, и совсем нечасто - мясо (постов было много и почитались они строго).

Более разнообразной русская кухня начала становиться с 18 века. Только тогда от кухни простонародной по-настоящему 'отпочковалась' дворянская. Появилась мода выписывать поваров из Франции. Они подарили нашей кухне немыслимые ранее котлеты, сосиски, омлеты и компоты. И кстати, супы! До французов жидкие блюда у нас назывались похлебками да юшками (от слова 'уха', которым обозначали первые блюда с лапшой, крупами и овощами). Французы ввели и непривычную для русских манеру подачи блюд: все выставлялось на стол одновременно. Как ни парадоксально, инициатором возрождения старинного русского способа поочередной подачи блюд стал французский кулинар Карем. В те времена хлебосольное русское застолье, по утверждению знатока русской кухни 19 века Василия Левшина, состояло из 'четырех подач': на стол выставляли 'холодные яства, горячее или похлебки, взвары и жареное, пирожные'.

Закуски начали делать, в основном, из рыбы. Советский писатель Сергей Дурьлин так объяснил это явление дореволюционного стола: 'Волга, Кама, Дон, Обь, Белоозеро, Ладога, Онега и четыре моря - Белое, Балтийское, Черное и Каспийское - слали в Москву лучшую рыбу - живую, вяленую, сушеную, малосольную, соленую, копченую - и нигде в мире рыбный стол не был так обилен, разнообразен и изыскан, как в Москве'. Самой изысканной считалась стерлядь.

Она шла на студни и заливное к царскому столу. Деликатесом считался и угорь. К нему готовили изысканные соусы и гарниры. Например, из анчоусов (это мелкая морская рыба из рода сельдей, по-русски она называется ханса), консервированных в уксусе с пряностями. Со второй половины 19 века аристократические семьи Петербурга начали готовить рыбные салаты. Простонародье обходилось селедкой (ее добавляли всюду - от винегрета до котлет).

Всегда ели на Руси и черную икру. На юге России и в Поволжье до 19 века она была настолько дешевой, что не переводилась на столах простоллюдинов и считалась совершенно обыденным кушаньем.

Путешественник Вильям Кокс побывал на одном из праздников для народа. Его организовали в Летнем саду Петербурга в 1778 году при Екатерине Великой:

'Стол был завален всякого рода яствами... высокие пирамиды из ломтей хлеба с икрой, вяленой осетриной, карпов и другой рыбы, украшались раками, луковицами, огурцами'. Круглый год, а не только на Масленицу, ели на закуску и блины с икрой. На первое русские люди ели уху, щи (рецепт их приготовления Александр Дюма вывез из России и включил в свою кулинарную книгу) и калью – это суп из рыбы. В отличие от ухи его готовили не только из пресноводной, но и из морской рыбы. В суп добавляли лук, мелко нарезанные соленые огурцы, рис, рассол и лимонный сок. Его ели в 16-17 веках, а в 18 веке переименовали в рыбный рассольник. Традиционными в пьющей России были и 'рассольные блюда' - 'похмелки': рассольники и солянки. Ровесница древнего блюда 'похмелье на рассоле', солянка выполняла примерно те же оздоровительные функции. К концу 18 века аристократы переименовали ее в 'селянку'. Под этим именем она прожила весь 19 век. Первоначальное название ей вернули большевики.

Пришел с Украины и прижился у нас борщ со свиной грудинкой и телятиной (его подавали с горячими ароматными пампушками). Русские повара и французские (в 19 веке они работали в московских и петербургских ресторанах) внесли в рецепт украинского борща на свином сале новые детали. Борщи стали готовить на костных, мясных бульонах.

Добавляли в них фасоль, кабачки, репу и кислые яблоки. Неизменными ингредиентами оставались свекла, капуста, морковь, картофель, петрушка, лук и помидоры. Вслед за первым подавали второе. И опять 'царицей' стола оставалась рыба, среди которой, как и в закусках, – стерлядь. Вот с каким вкусом писал о ней в 1867 году Теофиль Готье: 'Вне России, даже на самых изысканных столах, это неизвестный гастрономический феномен. И надо сказать, стерлядь заслуживает своей репутации... Один кусочек волжской стерлядки на изящной вилочке стоит путешествия'. В парадных меню дипломатических обедов часто фигурировала, к примеру, стерлядь на шампанском. В почете была и осетрина.

«Шекснинска стерлядь золотая,
Каймак и борщ уже стоят;
В графинах вина, пунш, блистая
То льдом, то искрами, манят...» (Державин)

Второе место после рыбных блюд занимали мясные. От русских помещиков в 19 веке перебрался в город барашек с кашей (особенно его полюбили военные, их баловали барашком на полковые праздники). Этим же блюдом потчевали Чичикова - в доме Собакевича ему приготовили целого барана. На парадных обедах подавали окорок. Гурманы так ценили пасхальный окорок (его ели холодным), что лишиться его считалось величайшим несчастьем. Однажды актер-комик Алексеев проиграл в карты окорок со своего пасхального стола. С тех пор он перестал баловаться картами (хотя окорок ему вернули).

С давних времен стало популярно и мясо в горшочке - так называемое 'ушное'. Им обедали представители всех сословий. Высшие сословия ели томленное в горшочке 'ушное' из говядины с черносливом в сметанном соусе (его подавали с гречневой кашей). Крестьянское 'ушное' было проще по составу, но не менее вкусное благодаря тому, что готовилось в русской печи. В 19 веке завоевал Россию и грузинский шашлык. Владимир Гиляровский разузнал, что впервые шашлыками с кахетинскими винами в 1870-1890 годы начал торговать в Москве шашлычник Георгий Сулханов, называвший себя племянником князя Аргутинского-Долгорукова! Сначала он продавал шашлык прямо в своей квартире

(делал это тайно, без лицензии). Позже, когда шашлыки благодаря ему вошли у москвичей в моду, он перебрался в ресторан 'Петергоф' на Моховой.

В древности русская кухня отличалась большой простотой и даже однообразием. Прошли столетия, прежде чем она стала такой, какой известна всему миру. Современная жизнь стремительна во всех отношениях, но русская кухня несет на себе отпечаток старины. И блюда наших с вами бабушек и по сей день приносят много радости и удовлетворения. Так же, как богата и хлебосольна наша Россия, так же и разнообразны наша кухня. Здесь есть все: и икра из баклажанов по-екатеринодарски, и борщ малороссийский, не говоря уже про похлебки (почти в каждом городе существует индивидуальный рецепт приготовления этого блюда), а чего стоит запеканка по-московски или ивановский пирог. Хотя готовить старинные русские блюда не всегда просто, зато они смогут разнообразить ваш стол и украсят любой праздник.

источник - <http://www.traveltours.ru>

Еще одна традиция, которую все привыкли воспринимать как традиционно русскую – послеобеденное чаепитие. Однако чай появился в России только во второй половине XVI ст., после присоединения к России Астраханского и Казанского ханства. До того на Руси пили квас, сбитень, из хмельного – медовуху, брагу, пиво, импортируемые в основном из Византии греческие вина.

XVIII ст. происходит радикальное размежевание кухни дворянской и кухни простонародной: дворянская кухня европеизируется (отголоском того времени и являются многочисленные французские и немецкие кулинарные термины, встречающиеся в русском лексиконе), считается престижным иметь в числе прислуги повара-француза. Все XVIII ст. ознаменовано прямым заимствованием иностранных блюд – котлет, сосисок, омлетов, компотов, тех же салатов и супов и многого другого. Лишь после войны с Наполеоном на волне вспыхнувшего вдруг патриотизма у представителей русской знати вновь появляется интерес к русской кухне.

Парадоксально, но положительную роль в возрождении исконно русских кулинарных традиций сыграл французский кулинар по фамилии Карем – именно он и его преемники предложили заменить “французскую” систему подачи блюд, когда все блюда выставлялись на стол одновременно, старинным русским способом поочередной подачи, а также отказаться от протертых блюд в пользу более натуральных из цельных овощей, более свойственных русской кулинарной традиции. Но и в это время возрождавшаяся русская традиция проходила французскую “редактуру”: так появились отбивные и многие русские блюда с нерусскими названиями – бифштексы, лангеты, эскалопы и т.п. На это же время приходится и начало широкого использования картофеля в качестве гарнира, а также существенное расширение спектра закусок, ставших отныне одним из специфических элементов русского стола.

Советская эпоха сделала русскую кухню, с одной стороны, более демократичной – многие из ее бывших ингредиентов перешли в разряд деликатесов – а с другой, обогатило ее традициями других народов бывшего СССР. Именно в советское время шашлык и плов стали известны каждому русскому. Впрочем, и до 1917 года Российская Империя представляла собою единое пространство, так что малороссийский борщ или вареники, казахские манты и сибирские пельмени можно с полным правом отнести к рецептам, нашедшим свое место в русском меню.