Ольга и Павел Сюткины

непридуманная ИСТОРИЯ русских продуктов

16+

Павел Сюткин

Непридуманная история русских продуктов

«ЛитРес: Самиздат»

2014

Сюткин П.

Непридуманная история русских продуктов / П. Сюткин — «ЛитРес: Самиздат», 2014

Старинные рукописи, мемуары современников, тайны и открытия ждут вас на страницах этой непридуманной истории. Русская кулинария всегда существовала в тесном контакте с кухнями других стран. Что в ней исконно наше, а что заимствовано, - разгадать эту загадку и попытались авторы книги. В ней вы встретите увлекательные расследования судеб блюд и продуктов. Рассказы о том, как они приходили в нашу кухню. Как по истечении столетий становилось очевидным сходство кулинарных традиций разных народов.Книга была выпущена издательством АСТ в 2014 году.ISBN 978-5-271-088552-7

© Сюткин П., 2014
© ЛитРес: Самиздат, 2014

Содержание

Введение, или еще раз о национальности русской кухни 5
«Поелику много охотников до верхней корки хлеба…» 33
Конец ознакомительного фрагмента. 34

Введение, или еще раз о национальности русской кухни

Споры о русской кухне, ее истории и традициях стали в последнее время «общим местом» в журналах и интернете. Существует ли она или полностью заимствована? Как собственно должна выглядеть аутентичная, настоящая русская кулинария? В чем ее отличие от «соседей»? Не является ли она каким-то анахронизмом в сегодняшнее стремительное время, перемешавшее все гастрономические привычки и порядки?

В своих предыдущих книгах – «Непридуманная история русской кухни» и «Непридуманная история советской кухни» – мы попытались дать ответ на ряд этих вопросов, показать нашу кулинарию как часть многовековой культуры народа, со всеми ее очевидными недостатками и неоспоримыми достоинствами. Рассказать, как стараниями многих людей – кулинаров, собирателей рецептов, историков и писателей – сохранялась традиция нашей гастрономии. Как она развивалась, вбирая в себя новые продукты и блюда, отходя постепенно от традиционной средневековой вкусовой гаммы.

Но, вместе с тем, многое осталось «за кадром». В частности, вопрос о степени заимствования тех или иных продуктов, кушаний. О том, насколько вообще изначально наша гастрономия была самостоятельна. Возможно, ситуация вообще такова, как описал ее один из наших читателей: «какое блюдо ни возьми – когда-то и оно пришло из-за границы, от сопредельных стран».

История русской кулинарии наряду с собственными открытиями издавна была историей проникновения и адаптации блюд других народов. Нельзя сказать, что это исключительная особенность нашей кухни, – совсем нет. Аналогичные процессы происходили и в других странах. По сути, любая культура есть синтез различных направлений, наследие многих наций и народов. Другое дело, что интенсивность этого процесса и его временные рамки были разными.

Есть очень хорошее сравнение. Представьте: специалист проводит реставрацию иконы. Сначала смывает, убирает грязь и копоть. Затем снимает нарисованное в конце XIX века изображение – открывается новый слой середины XVIII столетия. Чуть подденет краску – а под ней XVII век! Чистить ли дальше? Ведь под этим слоем может оказаться лишь грубая грунтовка, а может – Андрей Рублев…

Так и с нашим кулинарным прошлым. Возьмем мы XIX век – встретим одно понимание русской кухни, с явными заимствованиями из Франции. Отдалимся на сто лет дальше – и вот уже масса рецептов из Германии и Австрии. Дойдем до Петра – перед нами революционная замена «русского» топленого масла на «чухонское» сливочное. Копнем глубже – оттуда к нам приходят азиатские лапша и пельмени. Вспомним Киевскую Русь – станут актуальными походы на Византию, с адаптацией пресного хлеба и творога. Уйдем в еще более ранние века – увидим приобретение молочного животноводства от кочевников. Поверьте, конца этому процессу нет.

Однако и здесь у нашей родины был, как всегда, свой путь. Стоящая на перекрестке стран и народов Русь издавна являлась местом столкновения многих культур. Процесс кулинарного взаимообмена гораздо старше, чем мы даже можем себе представить. Собственно, наиболее ранняя временная граница его – не столько начало контактов славянских племен с соседями, сколько возникновение самого понятия кулинарии. Вряд ли нам придет в голову называть этим словом первобытное обжаривание куска мяса на костре или поедание меда из пчелиного улья. А если рассматривать кулинарию как сознательный процесс комбинации продуктов и способов их обработки, то здесь уже без смешения разных культур не обойтись.

Вы задавались вопросом: когда возникает кулинария как таковая? При каких условиях можно говорить, что вот это – просто охота и собирательство, а вот это уже – зачатки кулинарии? Мы считаем, что признаками ее зарождения являются следующие:

• освоение тепловой обработки пищи;

• наличие посуды и кухонного инвентаря;

• применение *различных* способов обработки одних и тех же продуктов;

• освоение технологий обработки, изменяющих вкусовые и физические свойства продуктов (экстракция, настаивание, отжим, отваривание в воде, мочение и тому подобное);

• появление различных типов пищи – каш, супов, жареного (вареного) мяса, теста;

• освоение технологии длительного хранения продуктов. В противном случае кухня становится слишком сезонной, превращаясь зимой лишь в охоту и собирательство.

Соблюдение этих базовых требований и позволяет, пожалуй, говорить о наличии минимальных условий для развития кухни. В принципе, каждый народ, этнос рано или поздно проходил данный этап, вырабатывая зачатки кулинарного искусства. Этот ранний этап развития кухни, наверное, не сильно отличался на разных территориях – разве что в силу климатических или природных обстоятельств. В этом смысле древнеславянские племена вряд ли были каким-то исключением.

Другое дело, что климатическое разнообразие русской кухни (вернее, кухни народностей, находящихся в ареале возникшей позднее Древней Руси) не столь велико, как, скажем, в Византии, Южной Европе, Персии. Потому та ступень, с которой она начала развиваться полторы-две тысячи лет назад, была в какой-то мере предопределена внешними природными условиями.

Впрочем, будем честными: каких-либо сведений о нашей кухне до IX–X веков практически нет. В ее истории, как и в истории самой Руси, есть определенная «темная зона» – раннее средневековье (V–IX века), оставившее нам мало свидетельств и источников для анализа. Что известно о зарождении нашей кулинарии в этот период?

Бракосочетание государя Михаила Федоровича с царицею Евдокиею. Офорт 1810 года по оригиналу последней трети XVII в.

Авторы множества книг с упоением рассказывают о древности и полезности продуктов русской кухни – хлеба, репы, меда, разнообразных каш и тому подобного. Спорить с ними бессмысленно, в том числе и потому, что многие высказываемые ими тезисы просто недоказуемы. Ну, в самом деле, как всерьез можно обсуждать заявление о том, что «В X–XIV веках каши приобрели значение массового ритуального блюда, которыми начиналось и завершалось любое крупное мероприятие, … княжеская свадьба и т. п.»[1]. Не то, чтобы эта фраза В. Похлебкина была совершенно беспочвенной, но и серьезных источников, подтверждающих ее истинность, тоже нет.

[1] Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. М., 2009. С. 33.

Конечно, это частность. И не она характеризует зарождение русской кухни. Но именно из таких частностей и складываются стереотипы.

Каковы же темные пятна, связанные с этим процессом? Их несколько. Прежде всего, вопросы вызывают *временные рамки* первичного возникновения кухни на территории Восточно-Европейской равнины вообще и будущего ареала Центральной России в частности. Скажем прямо: четких сведений здесь нет. Можно ориентироваться лишь на некие косвенные археологические и научные данные. Для вычисления точки отсчета логично посмотреть на возраст найденных в раскопках славянских поселений остатков продуктов – раздробленных костей животных, круп, хлебных сухарей и тому подобного, а также самого примитивного кухонного инвентаря. Так вот, первые подобные находки датируются V–VI веками.

Ближайшей же к нам временной границей этого периода является рубеж IX – X веков, то есть, события, о которых нам рассказывают уже древнейшие найденные на территории России летописи. Конечно, упоминание продуктов и блюд в них весьма условно. Однако из всего контекста повествования можно сделать вывод о наличии уже более или менее развитых кулинарных навыков населения.

Другой вопрос о прошлом русской кухни – *эволюция структуры питания*. При чтении наших кулинарных книг складывается впечатление, будто тысячу лет назад поднялся занавес и возникли все те продукты и блюда, которые упоминаются в летописях. То есть уже более или менее сформировавшийся рацион питания, который позднее будет систематизирован в «Домострое». Между тем, есть серьезные основания сомневаться в этом. Все-таки становление национальной кухни – это процесс эволюционный. И не надо сравнивать его с ситуацией в Западной Европе, где варвары пришли к уже «накрытому столу» греко-римской цивилизации. У нас все складывалось по-другому. Не у кого было в лесах в верховьях Волги заимствовать окультуренные злаки и овощи, узнавать секреты отжима масла и приготовления творога. И о том, как шел этот процесс, мы практически ничего не знаем.

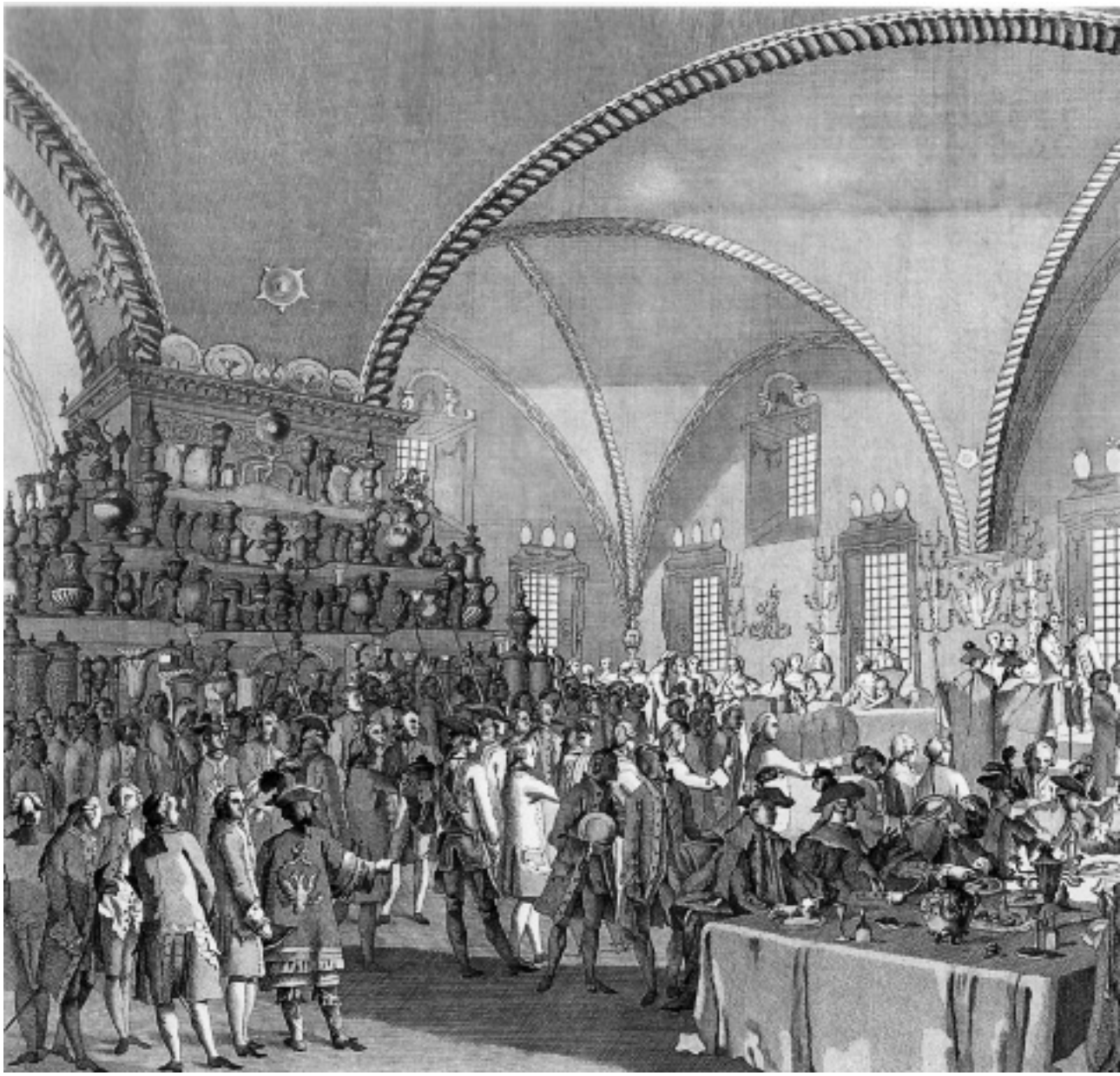
Даже археологическая наука здесь не очень-то помогает. Раскопки эффективны в местах, где люди оседло проживали, как минимум, в течение нескольких десятилетий, в местах, которые известны по историческим источникам или находились на торговых путях, – там, где предсказуемо местоположение поселения, а его следы достаточно представительны. Кроме того, есть целый ряд неблагоприятных для сохранения этих следов факторов – почва, климат, растительность и прочее. Так что факт остается фактом: археологические данные о славянских племенах, проживавших до V–VI веков, крайне ограничены и мало что говорят на интересующую нас тему.

Еще один «нераскрытый» вопрос: а *существовала ли вообще эта единая славянская кухня,* скажем, 1000–1200 лет назад? Ключевое слово здесь – «*единая*». Понимают ли современные исследователи и популяризаторы, рассуждая о тех или иных обычаях и блюдах нашей старины, что никакой общей кухни на Восточно-Европейской равнине тогда просто не было? Имелся конгломерат пищевых предпочтений и привычек отдельных племен и народностей. И чем большего культурного и технологического развития достигали они, тем дальше эти кухни расходились друг от друга.

Известный историк Б.А.Рыбаков считал, что в IX–XIV веках русская земля представляла собой «область древнерусской народности с единым языком, единой культурой»[2]. Есть на этот счет и другие, не менее авторитетные мнения, отодвигающие возникновение единой русской общности к XIII–XV векам. Но относятся ли эти мнения к состоянию кулинарии? Против этого говорят, в частности, разные названия хлеба, других основных блюд нашего рациона в различных районах России.

[2] Рыбаков Б.А. Киевская Русь и русские княжества XII–XIII вв. М., 1993. С.67.

Вообще, многие специалисты рассматривают национальную кухню как некую культурную надстройку, возникающую в процессе формирования национальных государств. Часть историков относят ее появление уже к Новому времени, к буржуазным, национально-освободительным революциям XVII–XIX веков в Европе, фактически вписывая его в рамки той самой национальной буржуазной культуры, которая характеризует сегодня стиль и черты гастрономического потребления европейских государств. Нам представляется, что в применении к русской кухне, да и к кулинарии многих других народов, не попадающих в классическую схему европейской истории, этот принцип не очень-то «работает».



Тимофей Дмитриев. Обед в Грановитой палате. 1762 г.

Здесь нечему удивляться, такого рода несоответствий немало. Вот, скажем, понятие «феодализм», которое за пределами Европы уже с трудом применимо. Большинство профессиональных историков склоняется к мнению, что в отношении Азии, к примеру, этот термин можно употреблять очень ограниченно. Хотя, казалось бы, мы говорим об одном историческом периоде – V–XVI веках. Однако во многих не европейских странах отсутствовали некоторые важнейшие черты этого строя – такие как крупное землевладение, крепостное право, барщина

и оброк, феодальная лестница с подчинением вассала сеньору и другие. Вот почему сегодня при характеристике этого времени специалисты чаще употребляют термины «традиционное» или «аграрное» общество.

Вопрос же о возникновении национального государства на территории России вообще весьма непрост. Вряд ли таковым можно называть Киевскую Русь. Но очевидно и то, что Россия как национальное единое пространство сложилась значительно ранее установления в ней не только буржуазно-демократических порядков, а даже ограниченной монархии. По существу, этот процесс относится к временам Ивана III (то есть к концу XV века), когда Русь полностью перестала зависеть от Орды, а Москва превратилась в центр общерусского государства. Был введен единый свод законов (Судебник) и окончательно утвердилась поместная система – обеспечение земельными владениями «служилых» людей. Неслучайно именно к этому периоду относится и расцвет «древнерусской кухни»[3] (так называет ее В. Похлебкин) – повсеместно известных на тот момент стандартов питания, блюд и кухонных привычек, характерных для Центральной России. Именно они и будут закреплены в появившемся спустя полвека «Домострое» – уникальном отражении русской культуры той эпохи.

Но вот вопрос о соотношении «национального» и «заимствованного» в русской гастрономии пока еще не исследован до конца. Процесс проникновения блюд и кулинарных привычек в «русскую» кухню очень непрост и многослоен. Он обусловлен целым рядом факторов, среди которых – войны и походы (как завоевательные, так и проигранные, окончившиеся оккупацией части территории), религиозное и культурное влияние, торговля, наемничество, мирное присоединение территорий, религиозная экспансия и тому подобное.

Когда же происходило это взаимопроникновение культур? А практически всегда. Способствовали ему и легендарное (правда, вызывающее дискуссии) призвание на царствие Рюрика в IX веке, и походы в Византию, и столкновения с половцами, и контакты с южными славянами, и татаро-монгольское иго, и завоевание Казани и Астрахани (Иваном Грозным), и, конечно, Петровские реформы, покорение Кавказа и Средней Азии, а также русско-французские кулинарные связи XVIII–XIX века.

И здесь мы подходим к очень важному для нашего исследования моменту. Часто можно услышать фразу: «Это блюдо заимствовано, оно не русское (азиатское, французское, итальянское…)». Но давайте задумаемся: а сколько времени блюдо должно пробыть в массовой национальной кухне, чтобы стать «родным»? Ведь понятно, что большинство кушаний, скажем, Западной Европе досталось еще от античности, когда нынешних государств и в проекте-то не было. Однако это не мешает нам говорить об итальянском оливковом масле, французском сыре или английском ростбифе как об элементах национальной кухни. Впрочем, они хотя бы делили одно географическое пространство. А, например, «паппа аль помодоро» или полента – это тоже национальные итальянские блюда? Притом что и помидоры, и кукуруза были завезены из Америки и пришли в массовую кухню Апеннинского полуострова от силы в конце XVI или в XVII веке. А знаменитая паста, которая делается из твердых сортов пшеницы? Эти сорта, заимствованные, к слову, из Малой Азии и Причерноморья, появились в Италии лишь 200–300 лет назад (до этого сеяли в основном полбу).

При этом, по мнению многих авторов, рис в русской кухне – несомненно, заимствованное блюдо. И каша из «сарацинского пшена» с изюмом (бог знает, когда то и другое завезли на Русь купцы из Бухарии, Средней Азии) – это блюдо не русское, не национальное. И пельмени – не русские (пусть с XV века они упоминаются в новгородских летописях), и капуста – греческая, а хлеб – из Византии.

[3] Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. М., 2009. С.31.

Вам не кажется, что здесь кроется определенное лукавство? Этак можно договориться до того, что и молоко – не наше, а пришло от кочевников, половцев. И пшеница – из Крыма и Поволжья. А на зверя охотиться и мед добывать нас научили финно-угорские племена…

Нет-нет, мы совсем не сторонники тезиса о том, что «Россия – родина слонов», и все хорошее, что есть в мировой культуре, появилось благодаря нам. Но не нужно пускаться и в другую крайность – доказывать полную вторичность нашей кулинарии, искать корни любых русских блюд в заимствовании от варягов, греков, поляков или татар. Уверяем вас, аналогичные параллели можно легко найти и во французской, и в итальянской кухнях – символах современного гастрономического искусства. Все они рано или поздно перенимали блюда и продукты от соседних народов, более древних цивилизаций, пытались осваивать совершенно чуждые помидоры, кукурузу и специи. Что абсолютно не мешает им считать блюда, приготовленные с использованием этих продуктов, «исконными» и «национальными».

Приступая к этой книге, мы ставили перед собой цель – показать, как те или иные блюда и продукты зарождались в русской кухне, перенимались от соседей либо оказывались предметом культурного обмена с ними. Как по истечении столетий становилось очевидным сходство путей развития кухонных традиций и кулинарных приемов разных народов, и как названия тех или иных блюд в разных языках прослеживают их историческую судьбу.

Иными словами, это не очередная апология русской кухни, а попытка честно и непредвзято разобраться в происхождении исторически свойственных ей кушаний и продуктов. И порассуждать о том, что же это такое – национальное блюдо или продукт.

Ряд исследователей справедливо разделяет все продуктовое разнообразие на три большие группы: *натуральные продукты* – то, что растет и разводится; *гастрономические продукты* – то, что можно использовать в пищу после минимальной кулинарной обработки; *кулинарные продукты* – то, что приготовлено поваром. Если с первой и последней категорией все более или менее понятно, то вторая – самая интересная и, пожалуй, в большей мере отвечающая понятию «национальный». Речь идет о разнообразных продуктах первичной обработки – сало, вяленая рыба, варенье, сыры, масло, ветчина, колбасные изделия, молочнокислые продукты (кефир, ряженка, простокваша) и тому подобное. Они, в свою очередь, могут использоваться сами по себе или служить своего рода «полуфабрикатами» для других блюд.

По нашему мнению, здесь-то и кроется ответ на вопрос о том, является ли русская кухня самостоятельной или основанной на заимствовании. Изучение русских «специалитетов»[4] – *гастрономических продуктов*, характерных для тех или иных областей и районов России, – становится в последние годы магистральным направлением возрождения нашей кулинарии.

Что касается *натуральных продуктов*, то в современном мире весьма затруднительно выделить их «национальности». Ну, наверное, можно указать на ряд продуктов, характерных для Руси, России. Но нет практически ни одного, который произрастал бы, выращивался и употреблялся лишь на нашей исторической территории. Здесь справедливо говорить только о вкусовых предпочтениях – например, репа в России традиционно более «употребима», она составляла значительную часть рациона в до-картофельный период. Но, конечно, употреблялась она и в соседних, да и в далеких от Руси странах, так что нет здесь никакой национальной уникальности.

[4] Понимаем, что этот термин заимствованный и не самый удачный. Елена Костюкович (известный переводчик и автор популярных гастрономических книг «Еда. Итальянское счастье» и «Дороги итальянского счастья») считает его «варваризмом», предлагая взамен ему термин «спецпродукты» или «специальные продукты». Однако само определение «специальный» в советском наследии имеет настолько отрицательный «привкус» (спецбуфет, спецстоловая, спецконтингент), что употреблять его с гастрономической коннотацией сегодня просто противоестественно. Поэтому, полагаем, лучше уж обратиться к общеупотребительному иностранному эквиваленту.

Кулинарные продукты – другой конец этой цепочки. По существу, это те самые блюда, которые готовит и подает на стол повар. Их национальный характер определяют сразу несколько аспектов.

Во-первых, в качестве их ингредиентов, заготовок к ним и приправ часто используются национальные *гастрономические продукты*. Щи с кислой капустой, гороховый суп с копченой грудинкой, пироги с вареньем – все эти блюда неслучайно имеют национальную окраску (притом, что по способу приготовления ничем особенным не отличаются от своих зарубежных аналогов).

Во-вторых, важны технологии обработки пищи. Они в русской кухне действительно оригинальны. Самый очевидный пример – русская печь, позволяющая много часов подряд томить блюдо при относительно низкой температуре. Здесь же следует упомянуть и квашение капусты, и мочение яблок, и сушку пастилы…

Винсент Адам. Сбитенная. Сер. XIX в.

В-третьих – тип и характер пищи. Преобладание животных жиров, крупяных каш, наличие однородных салатов и широкое использование субпродуктов – эти и десятки других черт в совокупности придают нашим исконным кушаньям оригинальный характер.

И, наконец, обычаи подачи блюд. Все те, порой неуловимые, черты застолья: сметана в супах, хрен к рыбе горячего копчения, вареная картошка с постным маслом, селедка с луком, а лососина с лимоном…

Не следует забывать и еще об одном обстоятельстве – о разнообразии вкусов *внутри* самой кухни. Этот момент часто упускается, а зря. Причем, аналогия с европейской кулинарией здесь работает в полную силу. «Нет сегодня русской кухни! Нигде она массово не исполь-

зуется», – эти фразы уже стали привычными для нас. Но вот вам, пожалуйста, похожее мнение: «Итальянской кухни как таковой не существует»[5]. Это высказывание авторитетного исследователя питания – достаточно банальная истина для западного читателя. Но, согласитесь, многие из нас лишь относительно недавно начали понимать, что пицца, спагетти и кьянти – это не подлинная национальная кухня, а лишь некие пищевые конструкции, созданные не так уж давно и являющиеся «лицом» этой кулинарии в глазах заграницы. Подлинная же кухня Италии – неповторимый конгломерат кулинарных привычек и блюд двадцати исторических областей и ста десяти провинций.

Также и с русской кухней. Видимо, пора уже вместо упорного отстаивания ее исторической идентичности перейти к новому, более глубокому пониманию, осознанию того, что единая русская кухня – это тоже отчасти искусственная конструкция, порожденная стремлением к централизации всего и вся, сложившейся еще во времена Российской империи и продлившейся до распада Советского Союза.

Да, русская кухня – это кухня метрополии, впитавшая в себя тысячи блюд, привычек, особенностей питания входящих в нее народов. Она создала множество неповторимых кушаний, распространенных по всей России и позволяющих говорить об общих кулинарных вкусах и пристрастиях (от доисторических блинов и щей до относительно «юных» пожарских котлет и бефстроганова).

Но вместе с тем это уникальное явление, сочетающее в себе массу локальных брендов, гастрономических и кулинарных продуктов, распространенных не повсеместно, а лишь в тех местах, где они исторически возникли. Смоленский окорок и коломенская пастила, московские сайки и тульские пряники, хопёрские жареные караси и суздальские соленые огурчики – вот он, непередаваемый облик настоящей русской кухни и самый перспективный путь ее возрождения, основанный на поддержке инициативы людей, на поощрении местных производств, на воссоздании уникального культурного пространства русских городов, старинных названий и кулинарных предпочтений. Мы убеждены, что именно так, а не через поиски мифической общенациональной идеи, русская кухня возродится и станет действительным живым наследием сотен поколений наших предков.

Три века русской печи

Сегодня общепризнано, что важнейшей особенностью традиционной русской кухни является использование русской печи – с ее медленным многочасовым томлением пищи и особым температурным режимом. В принципе, это мнение верно. Действительно приготовление в печи придает блюдам удивительную индивидуальность. Но не все так просто, и сводить всю нашу кухню к русской печи – наивное заблуждение.

Ведь наша гастрономия – не только крестьянские щи и блины, а и более вычурные блюда, требующие совершенно других технологий (открытого огня, плиты и так далее). Есть, однако, и иные, более важные обстоятельства, позволяющие говорить об относительности роли русской печи в становлении и развитии блюд русского стола.

Даже сегодня сооружение печи в доме – достаточно сложная инженерная и строительная задача. Правильно рассчитать, как будет идти дым и горячий воздух, выложить дымоход и свод, подобрать глину и кирпич (чтобы не трескались) – все это практически непосильно для неспециалиста. Сложить печь в загородном доме сейчас – это целая эпопея, сопровождающаяся поиском печника, скандалами и расставаниями с ним, новыми поисками, растрескиванием печи после первой же топки, ее скорым ремонтом и прочая, прочая. И это при современных строительных технологиях, более или менее стандартных материалах и инструментах. Что же говорить о XV веке? Неужели такое сложное инженерное сооружение, как русская печь, было

[5] Клаудиа Пирас. Италия. Гастрономия. М., 2009. С. 9.

столь распространено и стояло практически в каждом крестьянском доме «испокон веку» – и русскую кухню без нее представить было нельзя?

Печной угол в избе. XIX в.

В действительности, конечно, русская печь – это продукт длительного исторического развития. И далеко не сразу она приобрела тот вид, который знаком нам по фильмам и книгам. Более того, довольно долгое время печь на Руси не могла выполнять и малой доли тех кулинарных операций, которые приписываются ей сегодня.

Давайте попробуем проследить эволюцию этого сооружения, которое стало неотъемлемой частью русского дома и русской истории, с самых отдаленных (но еще оставивших археологические следы) времен.

I–VII века

Археологических свидетельств о конструкции и использовании печей в ареале расселения славян немного. Но они есть и позволяют сделать следующие выводы. Дома тогда отапливались открытыми очагами. Либо это были кострища «округлой формы диаметром 0,7–1 м на полу постройки или в небольшом углублении», либо выкладывался «обожженный *под* на полу жилища», который мог возвышаться над полом до 0,2 м[6]. Эта картина раскопок в Среднем Поднепровье типична для той эпохи.

Аналогичные остатки очагов археологи находили и на Правобережье Днепра, и под нынешним Житомиром, и у Западного Буга[7]. Понятно, что даже для выпечки хлеба они были мало приспособлены. Для этого тогда существовали так называемые «хлебные» печи. В южно-

[6] Раннеславянский мир. Археология славян и их соседей. Вып. 12. М., 2010. С. 40.

[7] См., например: Русанова И.П. Караваи в языческих обрядах славян // Материалы IV научной конференции. М., 1993. С.28. Винокур И.С. Волынские «хлебцы» // Научный ежегодник Черновицкого университета за 1958 г. Черновцы, 1960. С.109–111.

русских областях их устраивали на склонах оврагов и косогоров в виде пещер, вырытых в глине. В такой печи разжигали сильный огонь, затем выгребали угли, сажали внутрь хлеб и закрывали устье печи камнями и глиной, чтобы сохранить жар[8].

Примитивный характер очага, несомненно, сказывался и на ограниченных кулинарных возможностях. Да, можно было пожарить мясо, сварить похлебку, кашу в котелке. Но что-то более сложное – вряд ли.

Однако постепенно происходила эволюция очага. Специалисты сходятся во мнении, что на большей части Среднерусской равнины к VI веку открытый очаг уступил место глинобитной печи или каменке (в зависимости от наличия тех или иных материалов в данном районе).

VIII–XII века

Раскопки культурных слоев времен Киевской Руси (вокруг Киева) стабильно дают один результат: древнейшие обитатели этого региона использовали для отопления и приготовления пищи глинобитные печи овальной формы. Естественно, они топились «по-черному» – дым безо всякой трубы попадал в дом и «вытягивался» через небольшое окошко в стене или потолке.

Известный советский историк и археолог Михаил Григорьевич Рабинович (1916–2000) приводит в своей работе[9] такую графическую реконструкцию жилья той эпохи:

Аналогичные процессы эволюции происходили и в других районах. Например, на Новгородчине. Славянские племена, заселившие не позднее рубежа 760–770 гг. нижние берега Волхова (Старая Ладога), «принесли с собой развитую технику строительства наземных срубных домов, отапливавшихся печью-каменкой, располагавшейся в углу»[10].

[8] Мысько Ю.В. Почитание печи у восточных славян. В сборнике: Хлеб в народной культуре. М., 2004. С. 87.

[9] Рабинович М. Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. М., 1988.

[10] Кузьмин С.Л. Ладога в эпоху раннего средневековья (середина VIII – начало XII в.). В сборнике: Исследование археологических памятников эпохи средневековья. СПб, 2008. С. 77.

Русская изба X века

Это был, несомненно, шаг вперед в возможностях кулинарного использования очага. Вот только с классической русской печью этот очаг пока имел мало общего. Скажем больше: ничего специфически русского (или славянского) в такой печи не было. Похожие сооружения встречались чуть ранее или позднее по всей Европе – можете сравнить их на иллюстрациях:

The Baker.—From an Engraving of the Sixteenth Century, by J. Amman.

Как видим, подобная конструкция печи – массовое явление для раннего Средневековья. Причем, где-то аналоги сохранились до сих пор (превратившись, например, в итальянскую печь для фокаччо), где-то в большей степени эволюционировали. Но повторим: ничего специфически «нашего», свойственного только русской кулинарной практике, они не имели.

Реймсский кафедральный собор. XIII в.

Кто-то может сказать, что ставить горшок со щами можно и в такую печь. Однако вынуждены разочаровать: по мнению археологов, устье тех печей было очень узким (20–30 см[11]) и не позволяло размещать внутри что-нибудь объемное (а семьи тогда были большие и меньше чем на 3–4 литра похлебку не варили). В чем же дело? Разгадка оказалась неожиданной. Ответ дали случайно найденные остатки верхней части печи. Свод ее был с отверстием, которое поначалу приняли за дымоотвод. Но затем стало очевидно: на это отверстие в своде печи устанавливался горшок, который полностью закрывал его своим днищем. И тут возникает вопрос: отличается ли чем-то радикально это от приготовления пищи на плите?..

А вот уже не догадки, а более важная деталь, точнее – кулинарная тонкость: в такой печи с отверстием сверху крайне неудобно было печь хлеб. Известно, что для этого нужен закрытый

[11] Семенова М. Мы – славяне. М., 2005. Написанная при содействии сотрудников Отдела славяно-финской археологии Института истории материальной культуры РАН (Санкт-петербургское отделение), эта книга является удачным сочетанием науки и популяризаторства в изложении нашей древнейшей истории.

свод печи, поскольку под ним скапливается водяной пар, столь необходимый для правильного процесса хлебопечения. Ведь даже в более поздних печах с трубами при выпечке хлеба закрывали вьюшку. Значит, перед нами опять не универсальное кулинарное приспособление…

Реконструкция глинобитной печи XIII века в Пересопнице (Волынь). Обратите внимание на отверстие, расположенное вверху печи, для установки туда горшка или сковороды

К XII веку практически на всей территории Древней Руси как в полуземлянках, так и в наземных жилищах, утвердилась круглая глинобитная печь[12]. При этом она все еще оставалась беструбной. Позже за ней закрепится название «курная» – дым шел прямо в избу. По этой причине в домах отсутствовал потолок – над жилым помещением имелась только крыша, под которую и уходил дым. Чтобы его выпустить, открывали дверь и волоковое оконце, обычно находившееся на фронтоне избы. «Горечи дымные не претерпев, тепла не видати», – эти слова Даниила Заточника (XIII век) очень точно передают ту атмосферу.

Русская печь XIII века. Реконструкция Музея истории Москвы. Фото автора

Даже название русского жилища – «изба» – происходит от слова «топить». В древнерусском языке одна из частей знатного жилища так и называлась – «истопка». Основное их отличие от других типов княжеских помещений – «гридниц» и «теремов» – наличие печей. Все помещение, где находилась печь, называлось «истопкой» (от слова «топить») или «избой». В середине рассматриваемого нами периода, IX–X вв., печь по большей части представляла

[12] Раппопорт П. А. 1975. Древнерусское жилище // САИ. Е-1, вып. 32. С.150.

собой каменку (была сложена из камней), реже, преимущественно в среднем Поднепровье, встречалась глинобитная печь (прямоугольная – в восточной и круглая – в западной части этого района)[13].

XIII–XVI века

К XIII в. на Руси появляется тип сложного трехчастного жилища: два сруба (клети), соединенные сенями. Эта планировка делала дома более гигиеничными, позволяла иметь чистые пространства в глубине помещения. Расположенные близ двери печи создавали тепловой барьер, и жилище лучше сохраняло тепло[14].

Однако курные печи остаются и присутствуют в массовом обиходе примерно до XVI – начала XVII века. Так, в «Домострое» находим советы по должному содержанию печи: «А печи всегды посматривают внутри и на печи и по сторонам, и щели замазывают глиною, а под новым кирпичом поплатят, где выломалося, а на печи всегда было бы сметено, ино николи притчи от огня не страх и у всякой бы печи над челом был искреник глинян или железен и хоти низок потолок ино не страх от огня» (гл. 61). То есть, нет никакой трубы, а над челом (устьем) печи – приспособление, чтобы искры не разлетались вместе с дымом.

Об этом говорят и многочисленные свидетельства зарубежных путешественников, посетивших наши края в те годы.

Вот, к примеру, *Рафаэль Барберини* (1565 г.): «Дома в этом городе, как и в прочих городах и селениях, небольшие и дурно расположены, без всякого удобства и надлежащего устройства. Во-первых, большая изба, где едят, работают, одним словом, делают все; в ней находится печь, нагревающая избу; и на этой печи обыкновенно ложится спать все семейство; между тем не придет им в голову хотя б провести дымовую трубу; а то дают распространяться дыму по избе, выпуская его только чрез двери и окна, так что немалое наказание там оставаться»[15].

Иоганн Брамбах в своем «Отчете о поездке Ганзейского посольства из Любека в Москву и Новгород» в 1603 году писал: «…в жилой горнице устраивается большая печь, служащая для трех целей: чтобы нагревать жилье, печь хлеб и варить кушанье и, наконец, располагаться на ней с женой и детьми, на ночлег. Рядом с печью, немного повыше, устроены полати из досок, поддерживаемых шестами, куда они перебираются иногда с печи; но постелей у них не полагается, а спят прямо в одежде или закутавшись в разные лохмотья. В их избах совершенно темно, так как есть всего два-три отверстия, которые служат для выхода дыма, заменяют и окна»[16].

---

[13] Раппопорт П. А. 1975. Древнерусское жилище // САИ. Е-1, вып. 32. С.149.

[14] Попов И.О. Княжеские резиденции домонгольской Руси (генезис и классификация). На правах рукописи. СПб., 1998. С. 43.

[15] Текст воспроизведен по изданию: Путешествие в Московию Рафаэля Барберини в 1565 году // Сын отечества. СПб, 1842. № 6. С. 10.

[16] Поездка Ганзейского посольства в Москву (1603 г.) // Сборник материалов по Русской истории начала XVII века. СПб., 1896. С. 21.

Bread-making —
Miniature from the Calendar of a Book
of Hours —Manuscript of the Sixteenth Century.

Паоло Кампани (конец XVI века): «Дома – деревянные, даже богатые палаты не отличаются изяществом отделки. Голые стены черны от дыма и сажи: ведь у московитов и литовцев печи, в отличие от наших, не имеют труб, через которые огонь и дым безопасно удаляются через крышу, у них он выходит через раскрытые окна и двери. Поэтому, когда затапливают печь, в помещении набирается столько дыма (а они топят сырыми или влажными дровами), что там никаким образом невозможно находиться»[17].

Иностранцам можно верить или не верить. Только очень уж много имеется подобных свидетельств…

Однако есть немало отзывов и о том, насколько полезными и удобными для жизни были эти «курные» избы. Изрядная часть современной квазиисторической литературы просто переполнена такими мыслями: мол, когда дым шел в избу, он и воздух обеззараживал, и ветчину коптил под потолком, и одежду сушил… И дым там уходил сразу вверх, не оставляя копоти на стенах (несмотря на многочисленные свидетельства современников). Судя по этим, несомненно, очень патриотическим текстам, жизнь в курной избе была курортом по сравнению с жизнью «немытой» Европы, страдающей от всех возможных болезней из-за отсутствия русской печки.

[17] Текст воспроизведен по изданию: Сведения о России конца XVI в. Паоло Кампани // Вестник МГУ. Серия IX. История. № 6. М., 1969. С. 82.

Но это в книжках. А в действительности все было гораздо проще и правдивее. Вот перед вами описание курной избы XIX века[18] (которая в данном случае, похоже, мало изменилась с века XV):

Картину домашняго быта поселянина
уѣзда нельзя назвать разнообразною. Жили
ная, большею частію курная изба, которая р
глиною даже снаружи, а внутри почти
ность ея отъ всегдашняго дыма бываетъ з
чайно. такъ что сажа наростаетъ толстымъ
временамъ обметаютъ метлами. Въ этой дыме
ди живутъ часто большими семействами, очен
того свыкаются съ своею жизнію, что мало т
заботятся объ улучшеніи своихъ жилищъ; но н
шую привычку и весьма крѣпкую голову,
духоту этихъ нечистыхъ и неопрятныхъ оби
зимою, когда къ людямъ присоединяются на
ныя домашнія животныя, въ предохраненіе о

Резонным было бы спросить: а как же тогда готовились все те многочисленные царские, да и просто изысканные угощения, которые упоминаются в книгах тех же иностранцев, посетивших Московию? И вот здесь есть определенная тонкость – хорошая печь, пригодная для кулинарии, была весьма дорогим и явно не всем доступным удовольствием. И стояла она чаще всего в специальной поварне, вынесенной за пределы жилого помещения (что само по себе уже являлось признаком достатка).

«…чтоб в летние дни в городе никакие люди изб и мылен не топили и поздно с огни не сидели, а есть бы варили и хлебы пекли в поварнях в печах, а *у которых поварен нет, и тем велеть есть варить и хлебы печь за городом* и в огородех в печах, чтоб не близко города».[19] Этот текст из «Разрядной книги» 1616 года ясно показывает, что «поварни с печами» в то время – достояние избранных горожан.

Примерно о том же говорит и Павел Алеппский, посетивший Москву в первой половине XVII века: «В это лето они запечатали… печи, кои открывают только по четвергам, чтобы

[18] Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. СПб., 1853. Вып.1. С.208.

[19] Разрядная книга 7124 года // Временник общества истории и древностей российских. Книга 2. СПб,1849. С. 46.

жители могли испечь в них хлебы. Всякого, у кого заметят дым, выходящий из дома, тащат, бьют, заключают в тюрьму и берут с него большой штраф. Вся эта строгость существует ради (предупреждения) пожаров, и эта мера весьма стеснительна. Когда *варят кушанье на открытом дворе*, то боятся, чтобы ветер не разнес огонь, и не загорелись окружающие дома, ибо все дома в этой стране, как мы сказали, деревянные»[20].

А теперь давайте задумаемся: возможно ли (а главное – целесообразно ли) сооружение большой и дорогой печи «во дворе»? Там, где в зимнюю стужу (кто ж ее зимой на улице топить станет?), летний зной, осенний дождь она будет трескаться и разрушаться? Нетрудно предположить, что в большинстве случаев речь шла о достаточно примитивном сооружении – все тех же печах из необожженной глины, в лучшем случае с кирпичным *подом*.

XVII–XVIII века

О внутренней планировке жилых помещений XVII в. сведений сохранилось не так уж много. Известно, например, что как раньше, так и позже они характеризовались, в основном, типом печи. Изба, или горница называлась черной либо белой в зависимости от того, стояла ли в ней курная беструбная печь или уже печь с трубой (такие начали появляться в это время). В городах белых изб и горниц насчитывалось довольно много, в деревнях же их почти не было. Именно печь с трубой тогда и стала признаком зажиточности горожанина. Печная труба имела, должно быть, вьюшку, которую можно было закрыть. Керамическая труба, закопченная изнутри, с фланцем-обоймой для печной вьюшки найдена при раскопках в Москве в Гончарной слободе, где, видимо, в XVII в. было налажено довольно широкое производство таких труб. Печь могла быть глинобитной или кирпичной, но ее основание (*под*) всегда делался кирпичным…

Время шло, происходила эволюция очага. Так, по мнению историков, уже к XVII веку «черные» печи в богатых домах встречались редко, большею частью – в подклетах и «людских» избах[21]. «Варистые» русские печи для приготовления пищи и выпечки хлеба по-прежнему располагались вне дома, в специальных поварнях и хлебных избах. Внутренние же помещения отапливались «грубами»[22] – печами с дымоходами, иногда имевшими и лежанки. Печи в парадных комнатах облицовывали рельефными изразцами: в конце XVI – начале XVII в. – терракотовыми (красными), позднее – поливными муравленными (зелеными) или ценинными (многоцветными). О жаркой топке печей в Московии, которая «иностранцу сначала, наверное, не понравится», писал и английский дипломат Джильс Флетчер[23], посетивший Русь в 1588 году.

Можно ли назвать трубу для печи исключительно русским открытием? Вряд ли. Есть немало свидетельств того, что печи с трубами появляются чаще в столицах, приграничных районах, а то и вовсе в домах иностранцев, проживающих в русских городах. Вот, к примеру, любопытный документ – «Роспись новых построек на шведском гостином дворе во Пскове», относящаяся к 1663 году[24]:

«Лета 1171 году марта в 11 день по государеву цареву и великого князя Алексея Михайловича, всеа Великия и Малыя и Белыя Росии самодержца, указу и по приказу окольничев[о] и воеводы князя Федора Федоровича Долгорукого с товарыщи голова стрелецкой Григорей

[20] Путешествие антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. Выпуск 4 (Москва, Новгород и путь от Москвы до Днестра) // Чтения в обществе истории и древностей российских. Книга 4 (187). СПб, 1898. С. 10.

[21] Рабинович М. Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. М., 1988.

[22] Труды Воронежской Ученой археологической комиссии. Вып. V. Воронеж, 1903. С. 416.

[23] Флетчер Д. О государстве русском. М., 2002. С.159.

[24] Русско-шведские экономические отношения в XVII веке. М., 1960. С. 226.

Вельяшев, пришед на гостин немецкой свейской двор, досматривал, что в прошлом во 170 году на том немецком дворе построено вновь всяких хором и заборов. И тому роспись.

…На дворе таможенная изба новая, мерою государевы меры 3 сажен в длину и поперег, в вышину восминатцать рядов. Внутри в ызбе *печь белая каменная, свод и труба кирпичная*; лавки безприличисты, тесаные; 2 окна красные з затворки на петлях…»

Как видите, типичная русская печь (как мы ее понимаем сегодня), но – на шведском дворе (и построенная, видимо, по заказу шведов). Так что, возможно, это общее историческое наследие северо-восточной Европы (в том числе и Руси), приоритет в изобретении которого вряд ли очевиден.

А затем пришла эпоха Петра I. В 1718 году вышел указ, запрещающий строительство в Санкт-Петербурге домов с курными печами. А через четыре года действие этих требований распространилось и на строительство курных печей в Москве.

О КАМЕННОМЪ И ДЕРЕВЯННОМЪ СТРОЕНІИ ВЪ МОСКВѢ.
ГЕНВАРЯ 19 ДНЯ.

Понеже въ прошломъ 1718 году, по объявленному Его Величества указу, велѣно въ Москвѣ, въ Кремлѣ и въ Китаѣ, строить всѣмъ каменное строеніе, по улицамъ [а не во дворахъ какъ въ старину строили] и крыть черепицею, такожде всякому передъ своимъ домомъ мостить каменные мосты изъ дикого камня, а немогущимъ мѣстами своими розмѣниватца, съ такими людми, которые могутъ строить каменное строеніе, а живутъ въ земляномъ и за землянымъ городомъ, кромѣ тѣхъ которые каменные домы имѣютъ на Москвѣ. Также выключая и тѣхъ, которые въ Санктпетербургѣ имѣютъ, зачали, или зачнутъ строить, того года каменное строеніе, или мазанки, и для того строенія присланъ изъ Санктпетербурга архітекторъ: а въ бѣломъ въ земляномъ и за землянымъ городомъ, зачатое

всякое каменное строеніе описать: А церкви вездѣ крыт
черепицею или лещадми. Въ бѣломъ городѣ строить дере
вянное строеніе поземное по ул щамъ только чтобъ пото
локи были съ глиною, а не бр.венчетые и не дощатые,
крыть черепицею или гонтами, а скалы отнюдь не класть
также печи класть съ земли а не на мостахъ, и углы гдѣ
печи вырубали вонъ, да бы огонь не могъ изъ печи, или
трубы до стѣны доитить: ибо отъ сего паче всѣхъ убыт
ки людемъ отъ пожаровъ бываютъ: въ земляномъ городѣ
гдѣ обетшаетъ или згоритъ, строить также какъ выше
писано о бѣломъ городѣ, заборовъ не дѣлать, а ставить
тыны, дабы ворамъ не свободно перелазить было, и того
всего смотрѣть Оберъ Коменданту Измаилову. А кто про
тивно будетъ дѣлать и не по указу, на такихъ за перво
преступленіе по пятидесятъ рублевъ, за всякую избу и печь
и потомъ передѣлать по указу, за другое преслушаніе на
галеру. А прошедшаго Генваря 19 дня, Імператорское
Величество будучи въ Москвѣ въ Сенатѣ, указалъ въ попол

Понятно, что эти документы лишь фиксируют наметившуюся тенденцию в сооружении печных труб и стараются придать ей упорядоченный, ускоренный характер. Впрочем, к тому времени ситуация с печами улучшается не только в столице. Как пишет Вебер[25] в своих записках «Преображенная Россия» (относятся к 1714–1719 годам), «страна от Петербурга до Твери кажется плодороднее, чем от Твери до Москвы. Деревень встречается мало, и расположены они не в лесах или кустарниках, а на открытых, ровных полях, и крестьянские избы сложены из голых бревен, без извести, окон и железа. Печи в этих избах преогромные и занимают четвертую часть всего жилого помещения. Когда печь вытопят и закроют, вся семья забирается к вечеру на неё, укладывается там плотно друг к другу и прожаривается вдоволь»[26]. Однако в районах, далеких от столиц и торговых путей, курные избы сохраняются еще долго – чуть ли не до начала XX века.

[25] Вебер, Фридрих Христиан – ганноверский резидент при русском дворе в царствование Петра I. После того, как ганноверский курфюрст Георг стал английским королём, представлял в Петербурге интересы английского двора.

[26] Записки Вебера // Русский архив. 1872. № 7–8. С. 1350.

Крестьянский быт XIX века. Мытье в печке. Гравюра А.И.Зубчанинова по рис. П.Е.Коверзнева. 1880-е гг.

Собственно, с того времени – первой половины XVIII века – русские печи и приобретают по большей части тот самый вид, который известен нам по иллюстрациям к сказкам и былинам. И постепенно становятся очень полезным, во многом уникальным приспособлением, которое с интересом воспринимали и в Европе. Так, в частности, известно, что в XIX веке немало российских мастеров приглашалось в европейские страны для сооружения таких печей. А апофеозом этой эволюции стала книга «Теоретические основы печного искусства», выпущенная в 1867 году архитекторами Н.А.Львовым и И.И.Свиязевым и обобщившая весь предыдущий опыт сооружения русских печей.

Мы же, в свою очередь, основываясь на этом материале, сделаем некоторые выводы:

1. Та самая конструкция, которая позволяет говорить об индивидуальности и уникальности русской печи, появилась, по-видимому, лишь к XV–XVI векам.

До того существовавшие на Руси печи были достаточно примитивными сооружениями и ничем особенно не отличались от аналогичных отопительных и поваренных приспособлений, имевшихся у соседних народов. Как вы думаете, насколько быстро остывала после протопки глиняная овальная печь размером метр на метр? Полагаем, что уже через два-три часа после выгорания дров температура в ней опускалась до комнатной. «А как же многочасовое томление блюд?» – спросите вы. Да никак! То есть, нагреть помещение до приемлемой температуры она, конечно, могла. А вот служить для реализации *сложных* кулинарных целей – вряд ли.

2. Русская печь никогда не была у наших предков единственным кулинарным приспособлением. Изучение блюд Древней Руси показывает, что, наряду с «печными» технологиями приготовления, активно использовались и другие поварские приемы.

Давайте просто перечислим некоторые хорошо известные блюда, к примеру, из «Росписи царским кушаньям», датируемой 1610–1613 годами:

«Лебеди во взваре» – жареные на вертеле с последующим добавлением соуса-взвара.

«Ути и зайцы верченные» — то есть жареные на вертеле. *«Пряженые»* пироги и пирожки. «Пряжить» означает «жарить в жире» (сегодня сказали бы – «во фритюре»).

Это явно можно было делать не в печи, а на огне, плите.

Рыба копченая – здесь комментарии излишни. Да, можно коптить над печной трубой, но труб-то у печей до Петра I почти и не было.

«Тельное» – размолотая в ступке до состояния фарша рыба, набитая в специальные формы (в виде зайцев, уток, поросят). Эти формы опускались в кипящее масло, в котором и жарилось тельное.

А вот список из «Домостроя»: *требуха свиная жареная, грудинка баранья на вертеле с шафраном, вырезка говяжья на вертеле, большие пироги кислые, жареные в масле с сыром…* Здесь же – разнообразные *щуки, стерлядь, сельдь на пару* (вот как готовить рыбу на пару в печи, когда требуется нагревание снизу, а не равномерное с боков?).

Как видим, повара на Руси испокон веков использовали разнообразные приемы тепловой обработки: варку, припускание, варку паром, жарку на сковороде, на вертеле («верченные» зайцы, рыба, куры), в жире («пряжение»). Упоминаются в литературных памятниках того времени и такие сложные блюда, как рыба, «пряженая в тесте» (то есть, рыба в тесте, жаренная во фритюре). Рыбу также фаршировали. Еще в той же «Росписи…» встречаются «оладьи из тельного». А эти дотошные перечисления масел в «Домострое» (1550-е годы): орехового, конопляного, макового – они тоже для жарки в печи?

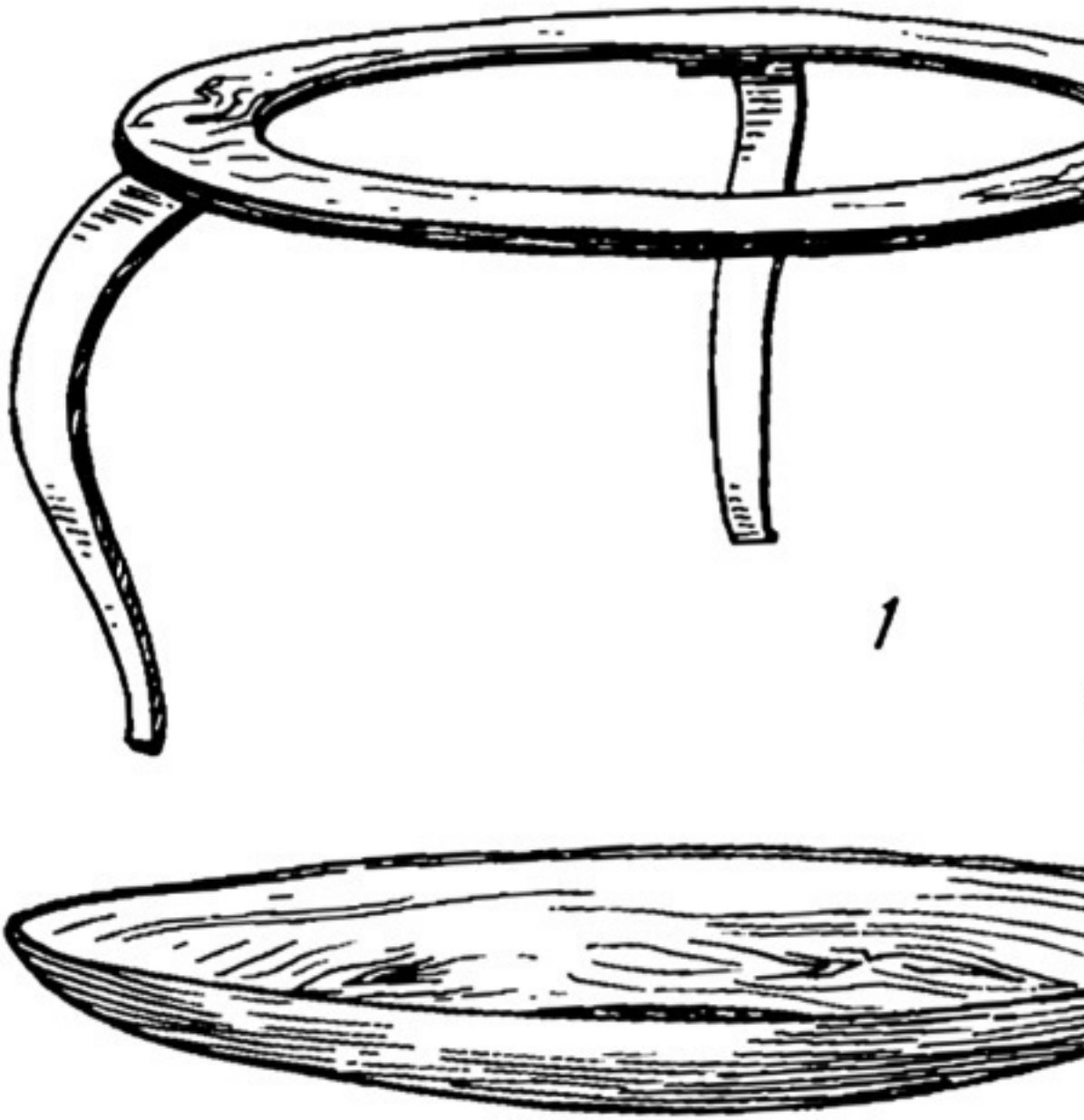
Вот почему можно с полным основанием говорить о том, что русская печь никогда не была у нас единственным и уникальным поварским «инструментом». А русская кухня никогда не замыкалась на использовании печи в любое время года, для любых блюд и продуктов.

3. О том, что печь была далеко не единственным и, возможно, не главным «кулинарным» приспособлением на Руси, говорит и перечень найденных или упоминаемых в источниках предметов поварской утвари.

Конечно, нам обязательно возразят: мол, все в печи можно было сделать, это вообще универсальный и уникальный инструмент! Но поверите ли вы сами, что поперек печи вставляли десятки вертелов, а в горнило ежеминутно совался повар, чтобы опускать пирожки в котел с кипящим маслом? Притом что все указанные кулинарные операции проделывались с гораздо меньшими усилиями и без печки? В жизни же поступали просто, как удобнее и легче, не задумываясь, насколько это патриотично и самобытно.

Вот, скажем, перечисление поварской утвари в «Домострое» (гл. 51): «…чтобы все было в порядке: и котлы, и сковороды… и таганы, и решетки…». Это ведь явно не для печки инструментарий.

Известный исследователь русской кухни Н.И. Ковалев справедливо замечает: «Жарить на вертеле сотни порций на шестках печи очень трудно, для этого требуются специальные мангалы. Жарить во фритюре (пряжить в большом количестве раскаленного жира) в русской печи неудобно – необходимы открытые очаги с подвесными котлами или таганки».



Предметы очага. Новгород. XII в. 1 – таганок, 2 – сковорода

Большой медный котел – это вообще один из самых распространенных предметов кухонной утвари на Руси. Изготовление котлов превратилось даже в отдельную профессию (еще в Новгородской летописи 1216 года упомянут Антон-котельник)[27]. Начиная с X века, в обиходе активно используются железные сковороды. Упоминания о них в древних текстах немногочисленные, но, тем не менее, этот тип посуды был хорошо известен в быту[28]. Сковороды ставили

[27] Древняя Русь. Быт и Культура. М., 1977. С. 14.

[28] Срезневский И.И. Материалы для словаря древнерусского языка. СПб., 1903. С. 377.

тогда непосредственно на угли, поэтому они быстро изнашивались – железо просто прогорало. Самая ранняя из них, датируемая VIII–IX вв[29], найдена в раскопках в Лужском районе Ленинградской области. А уж в дальнейшем они – непременный атрибут кухонного быта россиян.

Ипатьевский клад. Найден в 1969 году при раскопках в Ипатьевском переулке г. Москвы. Состоит из снаряжения и утвари состоятельного горожанина XVI–XVII вв. Слева – сковорода, являвшаяся тогда обычным предметом обихода. Из экспозиции Музея археологии Москвы. Фото автора

Приведем фрагменты из описи помещений Кремлевского дворца (1722–1767 гг.), созданной историком Иваном Забелиным: “Под Успенской церковью… кухарны палаты длиною 3 сажени, поперек 2 сажени… в ней печь кирпичная, а очаг надлежит починить… Подле мастерских палат – палата поваренная… пол 3 сажени, поперек 2 сажени безчетверти, в ней очаг доведется вновь сделать, в том очаге в деле решетка железная с зубцами, а другой нет…

[29] Лебедев Г.С. Сопка у д. Репьи в Древнем Полужье // КСИА. М., 1978. С. 96.

Подле тех переходов 3 поваренные палаты…Две печи кирпичные да очаг… В одной палате очаг, при оном очаге 4 связи железные и подстава связанная железная”[30].

Достоверно известно, что дворцы русской знати оборудовались поварнями с открытыми очагами, вертелами, подвесными котлами. Были они и в поварнях XVI–XVII вв. Так, в розыскном деле о Ф. Шакловитом и его сообщниках упоминается “вертел, что гусей и утят жарит” (1689 г.).

Для жарки издавна на Руси применяли вполне «европейские» железные и медные сковороды; для жарки в большом количестве жира и для запекания – металлические противни. Так, в «Описи скатерной и судовой (посудней) палат” по переписной книге за № 14 от 7166 (1657) г. числится: «В скатерной сковородок медных белых… двадцать сковородок большие руки (ручки. – *Примеч. авт.*) с трубками да десять сковородок средние статьи с трубками».

4. Действительно уникальным и присущим именно России сооружением печь становится примерно с XVI–XVII веков. С этого момента и следует исчислять время ее существования в русской кухне.

Однако уже с начала XIX века русская печь постепенно теряет значение универсального кулинарного приспособления. Даже сохраняя исконный вид, она обзаводится плитой и конфорками, которые практически сводят на нет ее «печные» свойства.

Русская кухня XIX века выходит далеко за пределы искусства приготовления блюд в печи. Вы видели рецепты для печи у Левшина (1795 г.), у Авдеевой, у Степанова, у Радецкого? Ну, с десяток на всех найдете. А ведь это – цвет русской кулинарии тех лет, то, что собственно и называлось великой русской кухней XIX века! То, чем справедливо гордилась страна. То, что завоевывало известность даже в избалованной кулинарными изысками Европе.

Однако это не означает, что в XIX веке русская печь утратила свою роль и широко не использовалась. Конечно, нет! Она сохранялась в массовом крестьянском быту практически до пятидесятых годов XX века. Просто не надо путать деревенскую кухню последних 150 лет и общенациональную русскую (а потом и советскую) кулинарию! Первая была, несомненно, частью общерусской кухни, но уже с конца XVIII в. явно не определяла ее существо и тенденции развития.

Читатель вправе спросить: «Вы что же, пытаетесь развенчать нашу печь, истинно русское и уникальное изобретение, основу всей русской кухни?» И да, и нет. Просто жизнь была несколько сложнее, чем описывается в устоявшихся и привычных со школы схемах. И в этой жизни русская печка являлась обычным приспособлением, очень полезным в быту и в кулинарии. Только на протяжении многих веков она ничем особенным не отличалась от зарубежных аналогов, и круг ее кулинарных возможностей был значительно уже, чем приписываемый ей сегодня. Эти «фантазии» сродни современным изображениям былинных богатырей X–XII веков, возлежащих на русской печи, которой, как мы выяснили выше, тогда просто не существовало.

Впрочем, и кулинарный «золотой век» русской печи также был недолог. Лишь на протяжении трех столетий достигнутое к тому времени совершенство ее конструкции позволяло максимально использовать печь в гастрономической практике, которая в дальнейшем естественным образом вытеснила ее на «обочину». Однако русская печь навсегда осталась уникальным историческим свидетельством смекалки и изобретательности русского народа, незаменимым в крестьянском быту приспособлением. Правда, периодически вызывающим некие «фантомные боли» в связи с утраченной национальной традицией и потерянной русской кухней.

---

[30] Забелин И. Материалы для истории, археологии и статистики города Москвы. М., 1884. С.135.

«Поелику много охотников до верхней корки хлеба…»

Русский хлеб – не просто продукт питания. Пожалуй, нигде в мире нет такого сакрального отношения к хлебу, как в России. Это трудно объяснить. Первое, что приходит в голову – уважение к нему, как продукту, спасавшему в самый лютый голод, в тяжелые времена. Правда, эти тяжелые времена бывали практически у всех народов, описаниями голода и мора полны европейские хроники раннего Средневековья – и что? Хлеб там никто не превозносит, не обожествляет… Вспомним также, что одним из первых в случае бескормицы пропадает именно он. Кое-как спасаются еще травой, кореньями, которые в принципе и могли бы рассматриваться в качестве «палочки-выручалочки». Ан нет, у нас главный продукт – хлеб.

Тут, как часто бывает в истории, произошла определенная подмена понятий. Дело в том, что хлеб, жито[31] (в древнеславянской лексике) – это блюдо, приготовляемое из самых разных ингредиентов. Понятно, что все они зерновые – рожь, пшеница, овес, полба, ячмень и так далее. Наверное, эти злаки и являлись продуктами-спасителями в любой ситуации, и, прежде всего, в повседневном питании. Не в голод и холод, а каждый божий день злаки, зерновые и крупяные блюда спасали крестьянина. Именно они и составляли основу рациона, где мясо было лишь украшением стола, редким гостем на крестьянской пирушке. Овощи и корнеплоды с огорода – тоже «та еще» помощь, не сравнить их по калорийности с кашами и печеным тестом. Здесь и обнаруживается отличие, скажем, от европейцев, в рационе которых незерновых культур было гораздо больше в силу хотя бы мягкого климата. Не говоря уже о развитом в Европе мясном и молочном животноводстве (даже в ранние Средние века, когда большинство русских поселений располагались среди непролазных лесов по берегам рек).

Вот почему хлебный стол на Руси – всегда первый, главный. Оттого и названий хлеба и изделий из него у нас – великое множество даже в «общеупотребительной» кухне. А если заглянуть в локальные, региональные названия – их и вовсе не счесть! И все-таки попробуем разобраться, с чего это все началось, откуда в России появились «хлебные» слова, и как вообще развивалась «хлебная тема» в нашей стране.

А тема эта настолько заезжена еще официальной советской пропагандой, что даже В. Похлебкин не смог остаться в стороне от ссылок на полезный, народный (и разве что не партийный) характер питания наших соотечественников в древности. В действительности с хлебом у нас все было весьма неоднозначно. Начнем с того, чем мы отличаемся от Запада: кислый дрожжевой хлеб, созревающий пару дней, являлся «визитной карточкой» русской кухни до конца XVIII века.

С принятием в 988 г. христианства на Руси дрожжевому хлебу стали придавать большее, чем раньше, значение, что было обусловлено богослужебной практикой, принятой на православном Востоке. Из Ви зантии в русское православие перешел обычай использовать квасной, или кислый, хлеб для совершения таинства Евхаристии.

[31] Слово «жито» (zito) есть в языке восточных, западных, южных, да и вообще любых групп славян. Оно сначала означало «еду», а позднее уже стало употребляться в значении «зерно», «хлеб». См.: Срезневский И.И. Материалы для словаря древнерусского языка (XI–XIV вв.). М. 1896. Т. 1. С. 878–879; Филин Ф.П. Происхождение русского, украинского и белорусского языков: историко-диалектологический очерк. Л., 1972. С. 552; Клепикова Г.П., Усачева В.В. Лингво-географические аспекты семантики слова «zito» в славянских языках. // Общеславянский лингвистический атлас. М., 1965.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.