

18+

Русские напитки в русской культуре

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

АЛЕКСЕЙ
МИТРОФАНОВ



Алексей Митрофанов

**Холодные напитки. Русские
напитки в русской культуре**

«Издательские решения»

Митрофанов А.

Холодные напитки. Русские напитки в русской культуре /
А. Митрофанов — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-603278-1

Почему кислые щи пили, а не ели? А почему кисель резали ножом? Какой квас готовил Гоголь? Кто такая «зажаренная кумысница»? Это и многое другое, столь же увлекательное — в книге «Русские напитки в русской культуре. Холодные напитки».

ISBN 978-5-00-603278-1

© Митрофанов А.
© Издательские решения

Содержание

Квас	6
Иностранцы недоумевают	7
Квасное многообразие	8
«Квас нужно обидеть»	9
Фамилия? Квасов!	10
«Где квас, там и гуща»	11
500 сортов кваса	12
Тайны желтых бочек	13
Кислые щи	14
Щи, да не те	15
Попивая кислые щи	16
Парадокс кислых щей	17
«Тогда и готово»	18
Конец ознакомительного фрагмента.	19

Холодные напитки

Русские напитки в русской культуре

Алексей Митрофанов

© Алексей Митрофанов, 2023

ISBN 978-5-0060-3278-1

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Почему кислые щи пили, а не ели? А почему кисель резали ножом? Какой квас готовил Гоголь? Кто такая «зажаренная кумысница»?

Я вам завидую. Вам только предстоит узнать все это.

Квас

Аркадий Аверченко, будучи в эмиграции, с тоской вспоминал «этаким московский хлебный темненький квасок со льдом и желтой пеной наверху, как, бывало, в московской „Праге“ подавали. Острый, шипучий, приятный – в нос шибает».

Писателя можно понять.

Иностранцы недоумевают

Квас стоит в одном ряду с гречневой кашей и салом. Почти все иностранцы в принципе не понимают, как такое можно есть и пить. Хотя предполагается, что квас изобрели в Египте. Правда в III тысячелетии до нашей эры. Вкусы за это время поменялись.

В русских же землях квас возник около тысячи лет тому назад. Его первое летописное упоминание относится к 989 году. Тогда князь Владимир – после крещения Руси – раздавал православному народу «пищу, мед и квас».

А историк Николай Костомаров писал, что в те далекие времена «кроме простого, так называемого житного, приготовляемого из ячменного или ржаного солода, были квасы медвяные и ягодные».

Казанова удивлялся: «У них есть восхитительный напиток, название которого я позабыл. Но он намного превосходит константинопольский шербет. Слугам, несмотря на всю их многочисленность, отнюдь не дают пить воду, но этот легкий, приятный на вкус и питательный напиток, который к тому же весьма дешев, так как за один рубль его дают большую бочку».

Разумеется, это был квас.

А в богадельнях и других благотворительных организациях квас часто выдавали без ограничений. Хотя на остальные напитки и блюда действовали строгие лимиты.

Вот еще один известный иностранец, французский путешественник и литератор Теофиль Готье. И его впечатления о квасе: «После обеда... пьют портер, эль, и особенно квас – напиток вроде нашего пива, который делается из проброженных корок черного хлеба. К его вкусу нужно привыкнуть, и иностранцам он не покажется достойным великолепия богемских бокалов или серебряных чеканных чарок, в которых обычно пенится этот коричневый напиток. Между тем после нескольких месяцев пребывания в России в конце концов привыкаешь к огурцам, квасу и щам – национальной русской кухне, которая начинает вам нравиться».

Теофиль Готье был принят в высшем русском обществе. Там, наверное, и правда разливали квас в хрусталь и серебро. Ничего другого просто не было.

А в обычных городских и деревенских семьях довольствовались старенькими деревянными ковшками.

Притом сам квас был одинаковый. Почти.

Квасное многообразие

В дореволюционной Москве центр квасной торговли находился на месте нынешнего ГУМа. Там были устроены торговые ряды, и один из рядов – специально квасной. А перед лавками стояло множество разносчиков фастфуда того времени. У одного – пирожки с ливером, или с кашей и яйцами, или с мясом и кашей, или с яйцами и вареньем. У другого – крошеные говяжьи мозги с сайками. У третьего – арбузы, яблоки и репа.

Квас тоже был разнообразный – грушевый, вишневый, яблочный, малиновый, имбирный, клюквенный. Существовал и березовый квас – его делали не на воде, а на березовом соке с добавлением ячменя и хлебных корок.

Торговали квасом и разносчики. У них на головах были огромные стеклянные кувшины с освежающим напитком. Разносили его и на рынках, и на ярмарках, и просто так, на улицах.

Разносчики кричали:

- Ай да квасок – попыривает в носок!
- А ну-ка кваску, порадуем Москву!
- Этим кваском матушка-покойница царевича поила, хвалил-то как!
- Квасок-то самый монастырский!

Были в центре Москвы и квасные лавки. Герой романа Петра Боборыкина «Китайгород», некто Пирожков, один раз зашел в такую лавку: «Ничто, кажется, не изменилось. Даже красный полинялый сундук, обитый жостью, стоял все на том же месте. И другой, поменьше, – в лавке рядом, с боками в букетах из роз и цветных завитушек. И так же неудобно идти по пока-тому полу, все так же натыкаешься на ящики, рогожи, доски.

За несколько шагов до квасной лавки обдаст вас сырой свежестью погреба, и ягодные газы начинают вас щекотать в ноздрях. Доносятся испарения съестного... Молодцы в черных и синих сибирках, пропитавшихся острой и склизкой сыростью и плесенью, – одни сбегали в подвал и приносили квас, другие – постарше – наливали его в стаканчики-кружки, внизу пузатенькие и с вывернутыми краями».

А еще раньше в Москве был Квасной переулок. Он располагался между Тверской и Большой Дмитровкой выше Столешникова, между нынешними сквером с памятником Долгорукому и книжным магазином. Там, как нетрудно догадаться, тоже делали и продавали квас.

Со временем тот переулок сплошь застроили какими-то крохотными, неказистыми домами. А в середине двадцатого века его вновь прорубили. Правда, название ему не дали вообще, а квасом там сегодня и не пахнет.

Респектабельный любитель кваса шел в дорогой Троицкий трактир. Он действовал в самом начале улицы Ильинки, на месте нынешнего дома 5. Правда, там стаканчик кваса стоил пять копеек серебром. При этом в лавке за копейку можно было сторговать бутылку (600 миллилитров).

Впрочем, и цены Троицкого – не предел. В вагоне-буфете скорого поезда Юго-Восточной железной дороги полбутылки (300 миллилитров) кваса стоило 20 копеек. А стакан чая со сливками – всего 10.

В трактире Гурина, опять таки, в Москве, квас наливали в позолоченные и серебряные чаны – как Теофилю Готье.

Словом, резвились кто во что горазд.

«Квас нужно обидеть»

Император Николай II предпочитал яблочный квас. Лев Николаевич Толстой любил самый обыкновенный квас. Правда, под старость ему запретили пить квас. Софья Андреевна писала в дневнике: «Сегодня за обедом я с ужасом смотрела, как он ел: сначала грузди соленые... потом четыре гречневых больших гренка с супом, и квас кислый, и хлеб черный. И все это в большом количестве».

Гоголь очень любил квас из моченых груш и сам его готовил. А в «Мертвых душах» слуга Платона Михайловича Платонова «принес и поставил... графины с водой и разноцветными квасами всех сортов, шипевшими, как газовые лимонады».

У кваса была целая философия. Повитуха из горьковского автобиографического романа «Детство» утверждала: «Квас нужно обидеть, чтобы ядерн был, разъярился; квас сладкого не любит, так вы его изюмцем заправьте, а то сахару бросьте, золотник на ведро».

А вот «Приваловские миллионы» Дмитрия Наркисовича Мамина-Сибиряка: «Привалов с удовольствием сделал несколько глотков из своей кружки – квас был великолепен; пахучая струя княженики так и ударила его в нос, а на языке остался приятный вяжущий вкус, как от хорошего шампанского».

Княженика – ягода, похожая на малину, но темнее и слаще. Впрочем, многие так называли красную смородину.

А еще в России делали так называемый «баварский квас». Из красного ячменного солода, пшеничной муки и с добавлением патоки.

Боюсь, что настоящие баварцы даже не подозревали о существовании этого напитка. Бедные! Какого удовольствия они лишились!

Фамилия? Квасов!

«Им квас как воздух был потребен», – писал Александр Сергеевич Пушкин о Лариных. Квас был настоящим народным напитком. Даже существовала фамилия – Квасов.

Притом квас раньше не был исключительно летним, сезонным напитком. Иван Шмелев в книге «Лето Господне» писал о великопостном, зимнем рынке: «Квас всякий – хлебный, кислощейный, солодовый, бражный, давний – с имбирем».

В России даже существовала специальная профессия – квасник, то есть, специалист по изготовлению кваса, он же и продавец своего товара. Иногда квасников называли более уважительно – квасоварами. Несмотря на то, что квас – продукт брожения, а не варки.

Впрочем, в некоторых случаях его и правда варят.

А у царицы Анны Иоанновны был шут из княжеского рода – Михаил Алексеевич Голицын-Квасник. Его обязанностью было разносить всем квас и прочие прохладительные напитки. В дополнение к княжеской фамилии возникла кличка Квасник.

В России выпускали и ананасный квас. Казалось бы, где ананас, а где квас. А вот поди ж ты.

А «клюквенный игристый квас» рыбинского лимонадника Юлиуса Бенда завоевывал медали на Губернской выставке в городе Ярославле.

«Где квас, там и гуща»

Квасу посвящено множество пословиц и поговорок: «Квас, как хлеб, никогда не надоест», «И худой квас лучше хорошей воды», «Где квас, там и гуща», «Щи с мясом, а нет – так хлеб с квасом», «Этот квас не про вас».

Из кваса изготавливали множество блюд. К примеру, окрошку, ботвинью и тюрю.

Употреблялся квас и как профилактическое средство. Поэт Дон Аминадо писал про московские Сандуновские бани: «паром парят, крепким веником по бедрам хлопают и из деревянной шайки крутым кипятком поливают, и выводят агнца во столько-то пудов весом, под ручки придерживая, и кладут его на тахту, на льняные простыни, под перинки пухлые, и квасу с изюминкой целый жбан подносят, чтоб отпить изволили, охладились малость, душу Господу невзначай не отдали».

Действовало.

К сожалению, все тот же квас использовали жулики. «Русское слово» сообщало в 1909 году: «Крестьянин Андрей Иванов, находясь вчера в чайной лавке, на Краснохолмской набережной, спросил бутылку квасу и тут же отошел зачем-то к буфету. Вернувшись потом к своему столу, он выпил квас и вскоре потерял сознание. Очнувшись через некоторое время, он обнаружил пропажу у него из кармана 21-го рубля. По мнению Иванова, ему кто-нибудь всыпал в квас дурман».

Квас был поистине универсальным напитком.

500 сортов кваса

Считается, что при Иване III в России существовало около 500 сортов кваса. На первый взгляд, цифра завышенная. Но, с другой стороны, а чем еще в то время было заниматься-то, как не изобретать оригинальные сорта традиционного напитка.

И уже в начале прошлого столетия квас стал не только напитком, но и символом русского духа. Сергей Есенин, например, упоминал его в стихотворение «В хате»:

*Пахнет рыхлыми драченами,
У порога в дежке квас,
Над печурками точеными
Тараканы лезут в паз.*

Драчены (деревенское блюдо из яиц, молока и тертого картофеля или муки), запахи, печурки, таракашки – ну и квас туда же. Правда, сам поэт предпочитал ему шампанское. Кричал своей супруге Айседоре:

– Шампань! Шампань!!!

Существует даже фраза – «квасной патриотизм». То есть неискренний, показной, проявляющийся исключительно во внешних формах. Например, в чрезмерном употреблении кваса.

Доходило до абсурда. Когда в дореволюционном Екатеринбурге открыли новый ресторан «Херсон», владельцы всячески старались подчеркнуть европейский характер своего заведения. И для этого они полностью отказались от кваса.

Впрочем, подобное отношение к квасу существовало еще в XVIII веке. Правда, среди российской элиты. И Михайло Ломоносов благодарил царедворца Ивана Шувалова за хороший обед таким стихотворением:

*Спасибо за грибы, челом за ананас,
За вина сладкие; я рад, что не был квас.
Российско кушанье сразилось с Перуанским,
А если бы и квас влился в кишки с Шампанским,
То сделался бы в них такой же разговор,
Какой меж стряпчими в суде бывает спор.*

Но стоит выпить кружку настоящего шипящего хлебного кваса, как сразу понимаешь: Ломоносов тоже ошибался.

Тайны желтых бочек

После революции культура кваса, к сожалению, пришла в упадок. Остап Бендер с Балагановым, сидя в «кооперативном городском саду» попивали весьма сомнительный лиловый квас, приготовленный «артелью частников, сочувствующих советской власти».

Это происходило в городе Арбатове, прообразом которого в романе Ильфа и Петрова «Золотой теленок» выступил Саратов.

Столица исключением не была. «Вечерняя Москва» описывала в 1928 году качество столичного фастфуда. Досталось и квасу: «собачья колбаса, пирожки на постном масле, пропитанные пылью конфеты, похожие вкусом на еловые шишки, перещупанные ягоды, коричневый напиток под гордым названием „квас“ – копейка стакан, булки черт знает из чего, горячие сосиски из мясных отбросов».

Впрочем, качество со временем наладилось.

И в том же 1928 году начали появляться стандартные, заметные издали желтые бочки с квасом. Первая такая бочка возникла в Москве, в Центральном парке культуры и отдыха. Практически сразу же после открытия парка.

Квас из этих бочек так и называли – бочковым. Можно было взять маленькую, двухсот-миллилитровую или большую, поллитровую кружку. Многие приходили со своей посудой – трехлитровыми банками или бидонами – и уносили квас домой.

Парадокс: чтобы полностью залить трехлитровую емкость, надо было оплатить не три, а три с половиной литра. Но все с этим мирились, оплачивали.

То и дело возникали слухи – дескать в той или иной желтой бочке обнаружилидохлую кошку или просто червей. Возможно, где-нибудь нечто подобное действительно случилось. Но, в основном, конечно, это были просто разговоры. Надо же людям как-то развлекаться.

Помимо бочек действовали и палатки с квасом. Тоже желтые. С той же ценой, с теми же слухами про кошку и с таким же правилом «три с половиной литров».

Квас был суперпопулярен. Доходило до абсурда. В 1976 году появилась популярная песня Владимира Шаинского на стихи Михаила Танича «Идет солдат по городу». Там были такие строки:

*А солдат поьет кваску, купит эскимо.
Никуда не торопясь, выйдет из кино.
Карусель его помчит, музыкой звеня.*

Представьте: квас, мороженое, пару часов подождать, пока в желудке все как следует забродит – и на карусель. Зачем такие испытания несчастному солдату?

Но как раз задумываться никому не приходило в голову. Квас казался уместным всегда и везде.

Кислые щи

Гоголь, описывая пребывание Павла Ивановича Чичикова в губернском городе NN, заметил: «День, кажется, был заключен порцией холодной телятины, бутылкою кислых щей и крепким сном во всю насосную завертку».

Кислые щи? А почему в бутылке?

Щи, да не те

Гиляровский писал: «Кислые щи – напиток, который так газирован, что его приходилось закупоривать в шампанки, а то всякую бутылку разорвет».

И живо представляется, как открывают эту самую бутылку, и оттуда на свободу вырываются листья капусты, маленькие кустики вареного укропа, жирные куски свинины, и все это повисает на обоях, на одежде, долго потом будет падать с потолка.

Великолепный фейерверк!

Пушкин эти щи упоминал в одном из многочисленных черновиков к «Евгению Онегину»:

*Приму в родство себе лакейство:
У них орехи подают
Да кислы щи в театре пьют.*

Представляется все то же самое, но только на роскошных люстрах, фраках и вечерних туалетах дам.

На самом деле ничего подобного в «шампанках» (то есть, в бутылках от шампанского) не было. В крайнем случае, из них могло вырваться немного солодовой газировки. Именно ее и называли кислыми щами. Или штями.

Особенность технологии состоит в том, что весь процесс брожения происходит в три этапа. Кислые щи сначала просто бродят, затем дображивают в герметичных бутылках в тепле, а потом в них же, но только на холоде.

А состав прост: вода, мед, солод. Солод может быть любым – ржаным, ячменным, гречневый. Можно добавить мяту, фрукты, ягоды, изюм.

Вот, к примеру, рецепт кислых щей из книги «Российский хозяйственный винокур, пивовар, медовар, водочной мастер, квасник, уксусник и погребщик» (1792 год): «Всыпать в кадку 2 гарнца или 10 фунтов пшеничного солоду, 2 гарнца ячменного, муки пшеничной 2-го сорта 10 фунтов и гречневой муки 10 фунтов. Все это заварить кипятком, дать солодеть часов пять, потом наливать кипятком, по два ведра за раз и размешивать хорошенько, пока жидкость делается такой густоты, как квас, чтобы с весла, которым мешают, капал каплями; потом дать отстояться на льду. Этим же суслом развести два стакана дрожжей и квасной гущи один ковш и, когда все остынет, перелить в бочку, внести в теплое место и дать закиснуть; тогда разлить в шампанские бутылки, закупорить хорошенько и поставить в погреб. Из этой порции должно выйти 70 бутылок. Кипятку приходится налить 6 ведер или больше».

На всякий случай, если захотите приготовить: один гарнец – 3,28 литра.

Попивая кислые щи

Художник Кузьма Петров-Водкин писал о самарском театре: «Галерка стала наполняться. Возле меня усаживалась разношерстная молодежь. Зашелкали орехи. Кто-то вскрыл бутылку кислых щей, хлопнув пробкой».

Совсем как у Пушкина – «кислы щи в театре пьют».

А Степан Писахов сочинил сказку «Кислы шти»: «Сегодня, гостюшко, я тебя угошшу для разнолику кислыми штями, – это квас такой есть бутылошной, ты, поди, и не слыхивал про тако питье, про квас такой. Скоро и званья не останется от этого названья.

Вот повсеместно варили кислы шти, а против наших хозяек уемских никому не выстоять. В нашей Уйме кислы шти были первеюшши и такой крепости, что пробки, как пули, выскакивали из бутылок.

Да я вот охотник и на белку с кислыми штями завсегда хожу. Приспособлю пробку, белку высмотрю и палю. И шкурка не рвана, очень ладно выходит».

И тому подобные фантазии.

Чехов в «Осколках московской жизни» упоминал некоего адвоката Вульфферта, «бойкого и игривого, как только что откупоренные кислые щи».

Сенатор Александр Булгаков сообщал в письме своему брату: «Нарышкина, урожд. Хрущева, возвратившись на днях из чужих краев, обрадовалась любезному отечеству, кинулась на кислые щи и русское кушанье».

Многие попивали эти щи словно коктейль, за разговором. Герцен писал об учителе Иване Евдокимовиче Протопопове: «Мы сидели раз вечером с Иваном Евдокимовичем в моей учебной комнате, и Иван Евдокимович, по обыкновению запивая кислыми щами всякое предложение, толковал о „гексаметре“».

Когда же кто-нибудь решался покритиковать шампанское, то часто спрашивал: «Это точно шампанское, а не кислые щи?»

Парадокс кислых щей

При всех своих достоинствах, шампанскому этот напиток все же уступал. Зато в театрах его постоянно использовали вместо шампанского. Не в зрительном зале – на сцене.

Не удивительно – издали вообще не отличишь, а стоит четыре копейки.

Герой некрасовской повести «Сургучов», войдя в «одну из лучших петербургских ресторанов», заметил другому герою:

– А! а! и шампанское!.. браво! браво! моншер! Теперь я вижу, что ты умеешь жить!

– Это кислые щи, – признался тот.

– Кислые щи! Нехорошо, моншер! Порядочные люди кислых щей не пьют! Фи! Я удивляюсь даже, как тебе дали кислых щей в такой ресторации. Стыдно, кажется, и у человека спросить... «Дай, братец, мне кислых щей!» Ха! ха! Ведь кислые щи продают у харчевен на столах много... Пей, моншер, лимонад газов.

Но вместе с тем кислые щи были одним из признаков достатка. Рижский доктор Отто Гун писал в 1798 году в книге «Топографическое описание города Риги с присовокуплением врачебных наблюдений»: «Русские пьют горячее вино и квас, а достаточнейшие из них употребляют кислые щи».

Правда, речь шла о русских рижанах. Но и в прочих местах Российской империи ситуация была похожая.

Кстати, в Риге делали кислые щи обычно из ржаного солода.

«Тогда и готово»

А вот рецепт Софьи Андреевны Толстой: «Взять пшеничный солод 10 фунтов, ячменный 10 фунтов, ржаную муку 5 фунтов, пшеничную муку 10 фунтов, гречневую муку 5 фунтов; все сие положить в кадку и заварить кипятком. На все это нужно кипятку 3 ведра, накрыть это хорошенько, дать солодеть 4 часа, потом обварить еще кипятком по 3 ведра и дать посолодеть 2 часа, потом через 2 часа полить холодной водой по три ведра, и, вливая, чаще мешать; так надо поступать 8 часов и дать отстояться, потом слить в бочонок, по-обыкновенному заквасить, положить 1/2 фунта мяты, поставить в теплое место; как закиснет, наливать в бутылки; в бутылки положить изюму, тогда и готово».

Конечно, было не совсем удобно – все-таки два совершенно разных блюда обозначались абсолютно одинаково. Доходило до абсурда. В частности, в известной книге Е. Молоховец «Подарок молодым хозяйкам, или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» присутствуют рецепты и одних кислых щей, и других. Просто они расположены в разных разделах – «Супы» и «Квас, пиво, мед».

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.