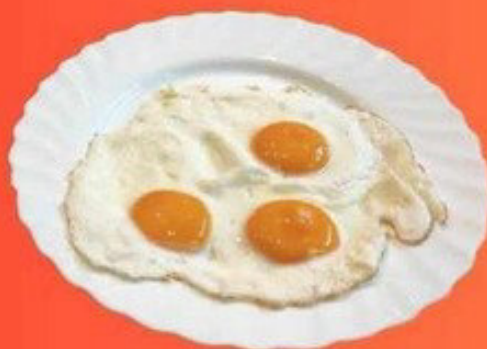


18+

Русская еда в русской культуре

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

АЛЕКСЕЙ
МИТРОФАНОВ



Алексей Митрофанов

**Горячие блюда. Русская
еда в русской культуре**

«Издательские решения»

Митрофанов А.

Горячие блюда. Русская еда в русской культуре /
А. Митрофанов — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-609060-6

Сколько блинов мог съесть Пушкин? Зачем живых раков погружали в водку? Почему россияне боялись картошку? Почему московские котлеты называли микояновскими? Эта книга продолжает серию «Русская еда в русской культуре». А она, в свою очередь — продолжение серии «Русские напитки в русской культуре». И готовится завершающая книга — «Сладости».

ISBN 978-5-00-609060-6

© Митрофанов А.
© Издательские решения

Содержание

Гречневая каша	6
Каша и пир – одно и то же	7
Промысел греческих монахов	8
«Богатырская пища»	9
Многообразие гречневых каш	10
Гречневая столица России	11
Гречишный день	12
Любители «черной каши»	13
Стратегическая крупа	14
Блины	15
Блин – от слова «перемолотый»	16
Главное блюдо на масленицу	17
Александр Куприн, воспевающий блин	18
Иностранцам не понять	19
Великие любители блинов	20
Еще и развлечение	21
Никола в Блинниках	22
Грибы	23
Наши далекие предки грибы	24
Грибное изобилие	25
«Охота брать грибы»	26
«Постная пища православных»	27
Ежик, зонтик и грибок	28
Любимая еда	29
Конец ознакомительного фрагмента.	30

Горячие блюда Русская еда в русской культуре

Алексей Митрофанов

© Алексей Митрофанов, 2023

ISBN 978-5-0060-9060-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Сколько блинов мог съесть Пушкин? Зачем живых раков погружали в водку? Почему россияне боялись картошку? Почему московские котлеты называли микояновскими?

Эта книга продолжает серию «Русская еда в русской культуре». А она, в свою очередь – продолжение серии «Русские напитки в русской культуре». И готовится завершающая книга – «Сладости».

Гречневая каша

Известно, что в 1832 году в одну только Москву было доставлено 12 с половиной тысяч тонн гречки, то есть по 42 килограмма на человека. Включая, естественно, стариков и детей.

Каша и пир – одно и то же

Издавна гречневая каша была самой популярной русской кашей. Говорили – «каша», подразумевали – гречневая.

Каша – одно из древнейших русских блюд. Еще в десятом веке арабский путешественник Ахмад ибн Фадлан писал, что русские скрепляют мирный договор совместным поеданием каши.

Правда, «каша» и «пир» тогда были синонимами. В летописи сообщается, что Александр Невский в 1239 году устроил в городе Торопце большую кашу.

Каша из гречки известна в России с IX века. Рис появился значительно позже – в XIV веке и долго оставался на вторых ролях. Мы не так часто встречаем упоминания о рисе. Правда, он первое время назывался иначе – сарацинское пшено или сорочинское пшено.

Но и оно – это пшено – не частый гость в русской классической литературе, песенках и прибаутках.

По одной из версий слово «каша» произошло от слова «крошить, тереть». Дело в том, что поначалу, прежде чем готовить кашу, крупу перетирали в муку. Но потом стали лениться.

Каша, помимо всего прочего, была обрядовой едой. При разных обстоятельствах ее метали в потолок, сыпали за спину и совместно поедали в бане.

На Васильев день хозяйка, размешивая гречку, приговаривала: «Сеяли, растили гречу во все лето; уродилась наша греча и крупна, и румяна; звали-позывали гречу в Царьград со князьями, с боярами, с честным овсом, золотым ячменем; ждали гречу, дожидали у каменных врат; встречали гречу князя и бояре, сажали гречу за дубовый стол пир пировать; приехала греча к нам гостевать».

Во время свадьбы кашей кормили молодых.

И до сих пор тех, с кем вместе учился, зовут однокашниками.

Промысел греческих монахов

Есть даже фамилия – Кашин. И название города – Кашин. При том, что названия блюд очень редко бывают в основе фамилий, а еще реже в честь них называют города.

Колбасова нет, Картошкина нет, Супова нет, Винегретова нет, а Кашин – есть.

А на гербе Кронштадта, утвержденном в 1780 году, изображен «в красном поле на острове черный котел, а кругом вода». По легенде, это – котел с неостывшей гречневой кашей, который был оставлен шведами, спешно бежавшими в 1703 году от русских войск.

Само же слово «гречка», как ни удивительно, произошло именно от названия известного средиземноморского государства. Нет, ее не привозили из Греции. Просто в древности в России гречку в основном выращивали греческие монахи при своих монастырях. Они вообще много чего выращивали. Ну и гречку в том числе.

Кстати, большая часть иностранцев гречневую кашу вообще не понимает. Она им кажется горькой. В «Большом кулинарном словаре» Александра Дюма гречневая каша вовсе не упоминается.

Это – одна из серьезнейших проблем российских эмигрантов. Которые без гречки – никуда. Вера Муромцева-Бунина, жена писателя Ивана Бунина жаловалась в 1947 году в письме из Парижа в Америку своей доброй знакомой, Майе Самойловне Цетлиной: «Да, вспомнила, что необходимо для Яна, – гречневая крупа, мы Вашу всю уже давно съели, а здесь можно достать ее только по 400 кило».

Гречневая каша была жизненно необходима нобелевскому лауреату. При этом за нее, конечно, не хотелось переплачивать.

«Богатырская пища»

Полководец Александр Васильевич Суворов называл гречневую кашу «богатырской пищей». Практикуют ее в армии и в наши дни – потому что дешевая и разваристая.

Любовь россиян к гречке порождала гречневые бунты. Генерал-майор Николай Васильевич Вохин вспоминал о годах, проведенных во Втором кадетском корпусе: «Ни за что более не ратовали кадеты, как за эту вожденную кашу. Случилось однажды, что вместо нее подали нам пироги с „гусаками“, т. е. с легким и печенкою. Весь корпус пришел в волнение, и нетронутые части пирогов полетели, как бы по условию, со всех сторон в генерал-майора N., наблюдателя корпусной экономии... Подобные же пирожные баталии бывали в корпусе прежде и после нас, и гречневая крутая каша оставалась каждый раз победительницей пирогов с гусаками».

А Антон Павлович Чехов шутил: «Две замоскворецкие купчихи съедят от скуки один пуд гречневой крупы и заболеют».

Правда, некоторое время русское дворянство сторонилось этого продукта. Гречневую кашу считали плебейской. Предпочитали фуа-гра и суп тортю. Но потом, разумеется, пересмотрели свое отношение.

А еще гречневая каша – блюдо постное. Православным можно в любой день, только без сливочного масла. Иван Шмелев писал: «Зачем скоромное, которое губит душу, если и без того все вкусно?.. А жареная гречневая каша с луком, запить кваском!»

Многообразие гречневых каш

Неспешные русские баре тешили свои животы экзотическим блюдом под названием няня. Тульский помещик Василий Алексеевич Левшин рассказывал ее рецепт: «Взять баранью голову с ногами, налить в горшке немного водою и упарить. После сего мясо с костей обобрать, положить в чашу, изрубить с луком. Кашу заварить особливо крутую. Когда поспеет, смазать оную и, смешав с изрубленным мясом, начинить этим бараний вычищенный и вымытый сычуг; туда же положить мозг из головы и глаза; зашить сычуг, положить в горшок и накрыв поставить в печь, чтоб гораздо упарилось».

Делали также и сальники. Кашу смешивали с мелко порубленной бараньей печенью, яйцами и луком. Залив все это молоком или сметаной, ставили в горшок, выложенный собственнo сальником – частью бараньей брюшнины. И запекали в печке.

Этот ароматный сальник, как и няню, часто подавали к щам.

Александр Иванович Куприн писал в повести «Олеся»: «Она сама налила мне полную тарелку крупника – похлебки из гречневой крупы с салом, луком, картофелем и курицей – чрезвычайно вкусного и питательного кушанья».

А изготовители дешевого фаст-фуда имели свой рецепт. В людных местах стояли торговцы горячими кишками, фаршированными гречневой кашей и обжаренными в бараньем сале.

Гречневая столица России

Особенно ценилась гречка, выращенная в окрестностях города Раненбурга (ныне – Чаплыгин Липецкой области). Эти места славились своим зерном, в первую очередь, гречихой. В России даже появился бренд – «раненбургская гречиха». Такой же устойчивый, как «вологодское масло» и «башкирский мед».

Эту гречиху демонстрировали на Всемирной выставке в Париже. А рецепт здешней гречневой каши таков: крупа варится вместе с мясом, после чего в нее добавляют мелко порубленные вареные яйца и лук.

Гречишный день

А перед тем, как засеять землю гречихой, русские крестьяне пели:

*Кормилица ты наша, радость сердца!
Цвети, расцветай, молодейся,
Мудрее, кудрявей завивайся,
Будь добрым всем людям на угоду!*

Был даже такой праздник – гречишный день. Он отмечался 13 июня, в последний из дней, когда разрешалось сеять гречиху. После посевных работ варили гречневую кашу из остатков прошлогоднего урожая, и пекли пироги с начинкой из гречневой каши, лука, яиц и лососевой рыбы. Например, кеты.

Говорили: «Гречневая каша – матушка наша, а хлебец ржаной – отец наш родной».

К этому злаку относились уважительно.

А вот еще: «Государыня гречиха стоит боярыней, а хватит морозом – веди на калечий двор». Гречиха действительно очень чувствительна к заморозкам.

«Кашу маслом не испортишь».

«Сам кашу заварил, сам и расхлебывай!».

Любители «черной каши»

Миллионер Гаврила Солодовников требовал, чтобы половой подал ему вчерашней гречки – она стоила совсем какие-то гроши. На вкус, однако же, от свежесваренной практически не отличалась, чем и пользовался Солодовников.

Он вообще был человек прижимистый, тратил на еду не больше 20 копеек в день.

Гречневую кашу очень любил царь Николай I. И чтобы ее подавали в горшочке.

Сергей Есенин тоже любил гречневую кашу. Называл ее по-деревенски – черной кашей. В Константинове черную кашу делали в русской печи, в чугушке.

«Отец космонавтики» Константин Циолковский всем деликатесам предпочитал гречневую кашу с молоком. Кстати, многие использовали сливки вместо молока – так и вкуснее, и сытнее. Но Циолковский в быту был аскетом, довольствовался молоком.

А знать употребляла гречневую кашу с пармезаном.

С удовольствием ел гречневую кашу Ленин. Правда, в последние месяцы жизни он был лишен этой радости. Его лечащий врач, Отфрид Ферстер, как и положено всякому немцу, считал гречку исключительно кормом для кур. Ее пагубное воздействие на организм человека, тем более, ослабленного тяжелой болезнью, сомнений у Ферстера не вызывало. Он категорически запретил готовить своему пациенту это смертоносное блюдо.

Только раз медсестра Мария Макаровна, рискуя местом, а, возможно, и свободой, тайком скормила Ленину тарелку гречневой каши. Радости его не было предела.

А с Гиляровским было все наоборот. Его жена Мария Ивановна, когда «король репортеров» состарился, ежедневно кормила его, по совету врачей, жидкой гречневой кашей. Говорила, что в ней очень много железа.

Гиляровский возмущался:

– Я уже вторую кочергу доедаю.

Но тем не менее от каши не отказывался.

А публицист и агрохимик Александр Энгельгардт раскрывал главный секрет приготовления гречки. По его словам, каша должна быть «такая крутая, что едва ложкой уколупнешь, с коровьим маслом».

Он же утверждал: «Пища делается менее прочною, если крутую гречневую кашу – самое любимое кушанье – заменить размазней, густой картофельницей, супом-крупником, хотя бы даже и с говядиной».

А еще была такая пословица: «гречневая каша сама себя хвалит». В смысле, не нуждается в рекомендациях.

Впрочем, у этой пословицы существовал и второй смысл. Так говорили, когда кто-нибудь принимался чрезмерно хвастаться.

Во времена же Никиты Хрущева появилась забавная шутка: «Никита Сергеевич очень любит кукурузу и гречку. Первую довел до царицы, а вторую до маршала».

Имелись в виду популярнейший лозунг «Кукуруза – царица полей» и маршал Советского Союза Андрей Антонович Гречко.

Стратегическая крупа

До недавних пор гречку перебирали. Это был долгий и медитативный процесс. Гречку сыпали на белый лист бумаги – тонким слоем, в одно зернышко. И вручную вытаскивали лишнее – неочищенные зерна, камушки, всяческий мусор.

Лев Яковлевич Горелик, главный агроном колхоза «Рассвет» в Могилевской области справедливо возмущался в 1954 году: «На очистке гречки очень плохо очищают гречку, т. к. совершенно не отличается веяная от той, которая поступает от комбайна».

Предлагал разобраться с виновными: «4 дня по 4 человека занято на веянии и им напрасно начисляются трудодни».

А ведь «Рассвет» считался образцово-показательным колхозом. Вероятно, в других дело обстояло еще хуже.

Сегодня гречку не перебирают – крупа продается в нормальном, очищенном виде. Но дешевую все-таки стоит просматривать.

Гречневая каша до сих пор является продуктом стратегическим. При наступлении любого социального потрясения народ первым делом скупает туалетную бумагу и гречку.

Почему? Непонятно. Инстинкт.

Блины

Чтобы масленичные блины удались, в опару – задел для теста – добавляли не воду, а свежий снег. И не в любой момент, а когда выйдет месяц. Приговаривали: «Месяц ты месяц, золотые твои рожки! Взгляни в окошко, подуй на опару».

Блин – от слова «перемолотый»

Что такое блины? Казалось бы, да ничего особенного. Большие, пористые куски теста. Есть нужно, пока горячие – в холодном виде они делаются жесткими, сухими. Жарятся на масле, а потом еще и смазываются маслом. Блины часто едят руками, руки от них сальные и пахнут луковицей. К тому же блины страшным образом полнят.

Словом, не еда, а недоразумение какое-то.

И тем не менее именно блины – короли русского закусочного стола. Они прекрасно сочетаются с бюджетными добавками – мед, сметана, селедка. И с дорогими, деликатесными – красная и черная икра, севрюжина. Могут быть десертом – с тем же медом, вареньем, сгущенкой. В них можно заворачивать разные начинки – мясной фарш, рубленое яйцо, творог. К блинам напрашивается добрая рюмка, но они могут быть и детским лакомством, безалкогольным.

Блин – слово славянское. Искаженное от «млин», то есть, «перемолотый». Это потому, что блины делали из муки мелкого помола.

Главное блюдо на масленицу

Блины могут быть и ежедневной пищей, и блюдом ритуальным. Их принято печь на масленицу.

Анастасия Цветаева восхищалась: «Масленица!.. Мучные лавки, и из форток запах блинов... Блины пекли, и тогда мостками, от кухни в дом, накинув шаль, спешила горничная с горой блинов, воздушно и маслено отлипавших на столе друг от друга. Мы считали, сколько штук мы съедим, кто больше».

Постоянные участники масленичных гуляний – разносчики блинов – в теплых тулупах и белых фартуках сверху. Разносчики кричали:

– Постные блинки, с лучком!

– Грещ-щневые-ллуковые блинки!

– Блинков-то, милые!.. Троицкие-заварные, на постном масле!

А могли еще стихами:

*С самого жару,
По грошу за пару
Вались народ,
От всех ворот
Обирай блины,
Вынимай мошны!*

Народ послушно «обирал».

«Московская газета» сообщала в 1911 году: «Раскинулась веселая, разгульная, разудалая баба-масленица. Столичный воздух пропитался блинной опарой, в Охотном ряду „разграбили“ всю икру, сметану и масло... Блины истребляются в количестве необыкновенном. Доктора и их неразлучные „сподвижники“ – аптекари заранее потирают руки. С чистого понедельника начнется работа для одних и торговля для других».

Впрочем, эта работа и эта торговля начиналась значительно раньше. Аптекари еще до наступления масленицы запасались касторовым маслом – главным в то время слабительным средством.

А в 1912 году в нынешнем Вильнюсе (тогдашней Вильне) два брата Добродича поспорили на масленицу, чья жена лучше печет блины. В результате подрались и оказались в больнице – один с переломом ребра, а другой с переломом трех ребер.

Тут, к сожалению, касторка не поможет.

Александр Куприн, воспевающий блин

Ели блины и на Медовый Спас – конечно, с медом. И на Яблочный – с яблоками.

Подают блины и на поминках. А некоторые особо романтичные исследователи считают, что во времена язычества блин символизировал солнечный диск. Александр Иванович Куприн писал: «Блин кругл, как настоящее щедрое солнце. Блин красен и горяч, как горячее всеогревающее солнце, блин полит растопленным маслом, – это воспоминание о жертвах, приносимых могущественным каменным идолам. Блин – символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей.

О, языческое удельное княжество Москва! Она ест блины горячими, как огонь, ест с маслом, со сметаной, с икрой зернистой, с паюсной, с салфеточной, с ачужевской, с кетовой, с сомовой, с селедками всех сортов, с кильками, шпротами, сардинами, с семушкой и с сижком, с балычком осетровым и с белорыбьим, с тешечкой, и с осетровыми молоками, и с копченой стерлядкой, и со знаменитым сметком из Бела озера. Едят и с простой закладкой, и с затейливо комбинированной».

Он же уверял, что невозможно сосчитать, сколько блинов съедается в Москве за одну масленицу. «Ибо цифры тут астрономические. Счет приходилось бы начинать пудами, переходить на берковцы, потом на тонны и вслед за тем уже на грузовые шестимачтовые корабли».

Москва и вправду относилась к блинам с особенной любовью. Героиня повести Бориса Зайцева «Голубая звезда» Анна Дмитриевна признавалась:

– Я московская полукровка, мещанка. Говорю «на Москва-реке», «нипочем», люблю блины, к Иверской хожу.

Борис Пастернак писал в стихотворение «Следы на снегу»:

*Луна скользит блином в сметане,
Все время скатываясь вбок.
За ней бегут вдогонку сани,
Но не дается колобок.*

А Михаил Юрьевич Лермонтов посвятил Каролине Карловне Павловой-Яниш романтические блинные строки:

*Посреди небесных тел
Лик луны туманный,
Как он кругл и как он бел,
Точно блин с сметаной.*

*Каждую ночь она в лучах
Путь проходит млечный.
Видно, там на небесах
Масленица вечно!*

Иностранцам не понять

Нельзя объяснить иностранцу, что это за блюдо. Надежда Тэффи описывала одну из подобных попыток:

«– А что же это такое блины?

Мы переглянулись. Ну, как этим шарманщикам объяснить, что такое блин!

– Блин, это очень вкусно, – объяснила я. Но они не поняли.

– С маслом, – сказала я еще точнее.

– Со сметаной, – вставил русский из нашей компании.

Но вышло еще хуже. Они и блина себе не уяснили, да еще вдобавок и сметану не поняли».

Купец Николай Варенцов вспоминал, как в одном из ресторанов Вены обнаружил блюдо под названием «Русские блины». Ему подали несколько засохших сладких блинчиков, смазанных прокисшей черной икрой.

Герой рассказа Чехова «Глупый француз» с ужасом наблюдал, как за соседним столиком некий московский обыватель уписывал одну порцию блинов за другой. Он было решил, что этот господин хочет таким странным способом покончить с собой. Но огляделся вокруг – и пришел в ужас: «Половые, толкаясь и налетая друг на друга, носили целые горы блинов... За столами сидели люди и поедали горы блинов, семгу, икру... с таким же аппетитом и бесстрашием, как и благообразный господин».

Другой же чеховский герой (рассказ «О брэнности»), наоборот, покинул этот мир, так и не насладившись главным масленичным блюдом: «Подумав немного, он положил на блины самый жирный кусок семги, кильку и сардинку, потом уж, млея и задыхаясь, свернул оба блина в трубку, с чувством выпил рюмку водки, крякнул, раскрыл рот...

Но тут его хватил апоплексический удар».

А английский писатель Джером К. Джером удивлялся: «В России в продолжение одной недели в году бывает пиршество, которое не обходится без смертных случаев от объедения блинами; но это – исключение, имеющее в основе религиозный обычай».

Великие любители блинов

Писатель, кулинар и химик В. Одоевский, творивший в первой половине XIX века, философствовал: «Настоящие, коренные русские блины суть блины грешневые; все другие блины суть тщетное и напрасное желание приблизиться к грешневым блинам. Конечно, каждый сорт имеет свои достоинства, – но обратите внимание на то примечательное различие, милостивые государи, что все не грешневые блины суть более лепешки, нежели блины».

Тем не менее сам кулинар предлагал, кроме гречневых, еще 15 рецептов блинов. Например, блины с мозгами: «Возьмите из говяжьих костей мозг, разрежьте его тонкими пластинками и кидайте их на пекущийся блин».

Или блины с луком: «Положите цельного лука в горшок, замажьте и поставьте в печь на час времени, так чтобы лук не успел покраснеть; отнимите все пригорелое, а остальное протрите и это пюре употребляйте в припеку; на блинах она зарумянится».

Были там блины-суфле, блины с «налимовой печенкой», блины с пармезаном и даже с яичницей.

Иван Андреевич Крылов мог съесть за один раз тридцать блинов толщиной с палец, и притом с черной икрой. Когда он умер, поползли разные слухи о причинах смерти баснописца. Один из них – якобы Крылов объелся блинов, а потом выпил очень много квасу и его буквально разорвало изнутри.

На самом деле баснописец умер от обычной пневмонии. Видимо перекупался в Лебяжьей канавке. Стоял ноябрь, Крылову было 75 лет, но он любил купаться в ледяной воде. Однако же Иван Андреевич скончался в доходном доме купца Никиты Степановича Блинова. И фамилия домовладельца, вероятно, породила этот слух.

Три десятка блинов мог осилить и Пушкин. Правда, обычной толщины, не с палец. Каждый он запивал глотком воды.

Поэт лакомился ими у цыган. Татьяна Демьянова, более известная как цыганка Таня, вспоминала: «Дядя побежал, все в минуту спроворил, принес блинов, бутылку. Сбежались подруги, и стал нас Пушкин потчевать: на лежанке сидит, на коленях тарелка с блинами – смешной такой, ест да похваливает: «Нигде, говорит, таких вкусных блинов не едал!»

Александр Сергеевич предпочитал блины особенные – розовые. Этот цвет им придавала свекла. Впрочем, он и простыми блинами не брезговал.

Охотно ел блины Лев Николаевич Толстой. Опять-таки в немислимом количестве. Потом несколько дней его отпаивали содовой – желудок главного писателя страны с большим трудом держал этот удар.

Софья Андреевна, конечно, ругалась на мужа. Тем не менее в ее кулинарных шпаргалках было шесть разных рецептов блинов.

Блины очень любил Максим Горький.

Еще и развлечение

Московская богема после бурного ночного кутежа любила завтракать в извозчичьих трактирах блинами и дешевой водкой. Принято было угощать блинами нищих – это называлось «убогий блин». Среди детей распространен был добрый и веселый розыгрыш – подложить на стул какой-нибудь особо франтоватой даме масляный горячий блин.

А вот еще одна блинная детская забава. Иван Шмелев писал: «Мальчишки „в блина играют“: руки назад, блин в зубы, пытаются друг у друга зубами вырвать – не выронить, весело бьются мордами».

Блинами славился Егоровский трактир, располагавшийся неподалеку от Манежной площади. Их там подавали вместе с сильно замороженным шампанским. Сам Егор Константинович Егоров был старообрядцем, в заведении было запрещено курить, но алкоголь присутствовал. А для изготовления блинов Егоров нанял некоего Воронина, считавшегося в это время лучшим блинником Москвы.

Шли воронинские блины и к чаю. Владелец этот напиток уважал, был своего рода коллекционером и держал одновременно несколько десятков сортов китайского чая.

Бунин писал в рассказе «Чистый понедельник»: «В нижнем этаже в трактире Егорова в Охотном ряду было полно лохматыми, толсто одетыми извозчиками, резавшими стопки блинов, залитых сверх меры маслом и сметаной, было парно, как в бане. В верхних комнатах, тоже очень теплых, с низкими потолками, старозаветные купцы запивали огненные блины с зернистой икрой замороженным шампанским. Мы прошли во вторую комнату, где в углу, перед черной доской иконы богородицы троеручицы, горела лампадка, сели за длинный стол на черный кожаный диван».

В другом же известном трактире, «Мартьяныче» устроили невиданный по тому времени аттракцион – сколотили в зале декорации парижских улиц. Рекламный слоган был своеобразный: «Мартьяныч кормит всех блинами в г. Париже!».

Никола в Блинниках

Слово «блин» даже присутствует на православной карте Москвы. Один столичный храм носит название Николы в Блинниках. С Николой все ясно. Он был одним из самых популярных московских святых, покровитель путешественников. С блинниками несколько сложнее. Что здесь было? Слобода блинников, готовящих блины? Но в такой слободе не было необходимости, блины и так пекли по всему городу. Да и хороши они, когда их только-только приготовили, как говорится, с пылу, с жару. Это название – одна из московских загадок.

И, справедливости ради, выберемся за пределы Москвы. Один архангелогородец вспоминал о своем детстве: «В жаркой кухне мы нашли бабушку, в фартуке, с покрасневшимся от жара лицом. Она пекла блины. Рядом с плитой на табуретке стояла большая емкость с тестом, в другой было растопленное масло. Длинный ряд маленьких чугунных сковородок с толстым дном выстроился на плите. Бабушка работала сосредоточенно, ее руки так и мелькали с одного конца к другому. На каждую сковородку наливалось немного масла, затем тесто. К тому времени, когда оно налито в последнюю сковородку, приходило время переворачивать блин на первой, а когда все были перевернуты, с первой сковородки можно было снимать готовый блин и класть его на шесток. Бабушка снова и снова повторяла все операции, пока не появилась горка золотистых тонких блинов, не тяжелых и не жирных, а полупрозрачных и очень вкусных. Их уносили на стол и немедленно начинали есть, несколько слоев сразу. На столе – миски со сметаной, икрой, большой выбор варений из диких ягод».

Словом, такое ощущение, что вся история России состоит из выпекания и поедания блинов.

Грибы

В 1699 году, на званом обеде у патриарха Андриана подавали «три пирога с грибами, два пирожка с груздями, грибы холодные с маслом, грузди гретые соком да с маслом, капуста с грибами, галушки грибные на два „наряда грибов в тесте“».

Наши далекие предки грибы

Грибы – русский лесной деликатес. Нигде их больше так не любят, как в России. Притом именно лесные – ароматные и с червячком.

Кстати, до XVIII века грибами называли только те грибы, у которых шляпка горбом. Собственно, слово «гриб» – от слова «горб». Видимо, отсюда же и унижительное выражение «старый гриб»: пожилые часто становятся горбатыми.

А грибы с вогнутой шляпкой называли губами.

Гриб – вещь удивительная. То ли растение, то ли животное. Плесень – тоже грибы.

Считается, что именно грибы первыми заселили нашу планету. Когда Земля только образовалась, и никакой жизни на ней еще не было, в молодую планету постоянно врзались астероиды, кометы и метеориты. Именно они доставили на нашу Землю первых жителей. И это были грибы.

А после от этих землян-пионеров возникло и все остальное, в том числе человечество. По сути, грибы – наши дедушки и бабушки.

Антон Павлович Чехов писал в своей записной книжке: «На улице живут только старухи; и потому она называется Грибная».

Притом грибы – сплошная мистика. Известна детская страшилка:

*У нас в Рязани
грибы с глазами,
их берут – они орут,
их едят – они глядят.*

В Рязани есть скульптура под названием «Грибы с глазами». Она стоит в Нижнем саду, и там и вправду изображены грибы с глазами.

Для многих наших соотечественников этот стишок был первым в жизни потрясением. Дети в слезах отказывались есть вкуснейшие грибные блюда, и возмущались вероломством собственных родителей – грибы, оказывается, живые. Вот же они – глядят.

И тем не менее их все-таки едят.

Там же, в Рязанской области есть озеро Поганое. Оно, как уверяли старожилы, названо так в честь огромных «поганных» грибов (вероятно, поганок) – «чуть поболее телячьей головы».

Кстати, в древности в России грибы не засаливали на зиму, а заквашивали. При этом их не мыли и не очищали от листьев, хвои и прочего сора. Считалось, что так они лучше сохраняют свою духовитость.

Грибное изобилие

Грибы – один из символов традиционной русской кухни. Когда в шестидесятые годы в Суздале открыли ресторан «Погребок», Николай Глазков посвятил ему стихотворение:

*Грибы в сметане и капустник
Я деревянной ложкой ем.
В трактире кормят очень вкусно,
Да и не дорого совсем!*

Сбор грибов – излюбленное развлечение россиян. Ему дали название «тихая охота». В лес по грибы отправлялись с рассветом, чтобы конкуренты не опередили. Грибов, однако, все равно на всех хватало, можно было специально вообще за ними не ходить. Купец Николай Варенцов вспоминал: «Весь путь в Лавру шел красивыми лесами, наполненными ягодами и грибами, с видами на дальние деревни и помещичьи усадьбы. Мы, богомольцы, углублялись с дороги в леса, собирали грибы, ягоды... На остановках пили чай с густыми сливками, ели жареные грибы в сметане».

Американцы Роберт и Валентина Уоссон удивлялись: «По русской шкале ценностей, все чудесные площадки для гольфа на просторах Америки интересны не столько игрой, сколько грибами, растущими на них и в близлежащих лесах. Вы всегда опознаете русскую, заметив ее в лесистой местности: она медленно идет, сгорбившись, озираясь направо и налево, взгляд ее блуждает понизу, как будто она что-то потеряла. Она вооружена корзиной с крышкой и палкой, которой она тыкает туда-сюда; и вдруг она бросается вперед и, встав на колени, хватается добычу».

Между тем гриб может стать убийцей. Существуют не только ядовитые грибы, но и ядовитые двойники грибов съедобных. А по одной из версий слово «гриб» произошло от слова «гроб».

«Охота брать грибы»

В 1856 году Сергей Аксаков написал очерк под названием «Замечания и наблюдения охотника брать грибы»: «Тут есть неизвестность, нечаянность, есть удача и неудача, а все это вместе подстрекает охоту в человеке и составляет ее особенный интерес. Охота ходить по ягоды или за орехами... с первого взгляда может показаться сходною с охотою брать грибы, но при ближайшем рассмотрении мы увидим, что последняя имеет большие преимущества».

Первым же подробным грибным атласом стал двухтомный «Иллюстрированный определитель грибов Средней России» Екатерины Шереметевой. Он вышел в двух томах в 1908—1909 годах и был рассчитан как на профессионалов, так и на обычных обывателей. Благодаря ему, скорее всего, сохранились сотни жизней – просто потому, что человек узнавал в лесном красавце смертоносный ядовитый гриб и не срзал его.

Александр Твардовский писал в дневнике: «Вчера образовался выходной. Встав в 5 ч., пошел искать грибы, уверившись в их реальности по тем белым, которые увидел на прогулке за оградой у парня в авоське и принял было их за булки».

А героиня рассказа Николая Лейкина «Грибной интерес» признавалась: «Да, простужусь, а первый гриб все-таки сорву. Наберу корзинку и тогда приеду домой. Ты знаешь, как я люблю грибы собирать. Это моя страсть».

Не удивительно, что один из самых волнующих моментов в жизни каждого ребенка – первый самостоятельно найденный гриб. Лев Толстой писал в «Анне Карениной»: «Грибов набрали целую корзинку, даже Лили нашла березовый гриб. Прежде бывало так, что мисс Гуль найдет и покажет ей; но теперь она сама нашла большой березовый шляпик, и был общий восторженный крик: „Лили нашла шляпик!“»

А вот «Защита Лужина» Владимира Набокова: «К мокрой, нежно-кирпичного цвета шапке прилипали хвойные иглы, иногда травинка оставляла на ней длинный, тонкий след. Испод бывал дырявый, на нем сидел порою желтый слизень, – и с толстого, пятнисто-серого корня Лужин-старший ножичком счищал мох и землю, прежде чем положить гриб в корзину. Сын шел за ним, отстав на пять-шесть шагов, заложив руки за спину, как старичок, и не только грибов не искал, но даже отказывался смотреть на те, которые с довольным кряканьем откапывал отец».

Маленькому старичку впоследствии суждено стать великим шахматистом. Только это его и оправдывает.

«Постная пища православных»

В XVIII веке некий петербургский ботаник решил опубликовать свое исследование: «О вредности грибов». Но цензура его запретила. Причина такая: «Грибы – постная пища православных и писать о их вредности – значит подрывать веру и распространять неверие».

Иван Шмелев описывал московский великопостный рынок:

«– А вот, лесная наша говядинка, гриб пошел!

Пахнет соленым, крепким. Как знамя великого торгового поста, на высоких шестах подвешены вязки сушеного белого гриба. Проходим в гомоне.

Лопаснинские, белей снегу, чище хрусталу! Грибной елараш, винегретные... Похлебный гриб сборный, ест протопоп соборный! Рыжики соленые-смоленые, монастырские, закусовые... Боровички Можайские! Архиерейские грузди, нет сопливей!.. Лопаснинские отборные, в медовом уксусу, дамская прихоть, с мушину головку, на зуб неловко, мельчей мелких!..

Горы гриба сушеного, всех сортов. Стоят водопойные корыта, плавают белый гриб, темный и красношляпный, в пятак и в блюдечко. Висят на жердях стенами. Слоняются парни, завешанные вязанками, пошумливают грибами, хлопают по доскам до звона: какая сушка! Завалены грибами сани, кули, корзины».

Действительно, грибы – одно из главных украшений постного стола. Да, лесные свежие грибы доступны только осенью и летом. Но существует множество различных технологий, позволяющих их сохранять. Грибы солят, маринуют, закатывают грибную икру. Из сушеных грибов варят суп, добавляют их в кашу. С ними пекут пироги.

Разве что чай с ними не пьют.

К сожалению, «постное» – еще не значит «дешевое». И репортер газеты «Трудовая копейка» возмущался: «Грибы сушеные 8 р. фунт, постное масло – большая редкость, горчичное и ореховое 1 р. 20 к., 1 р. 50 к. фунт, картошка 3 р. мера. Пожалуй, поститься теперь дороже скоромной еды».

Иностранцы же совсем не понимали наши постные грибы. Например, Фридрих Христиан Вебер, ганноверский резидент при дворе Петра Первого, писал: «Простонародью грибы зимой и летом служат ежедневной пищей... Это очень грубая и неудобоваримая еда, однако, поскольку строгие посты запрещают наиболее здоровую и приятную пищу, то русским приходится удовлетворяться такой, помогая пищеварению водкой в качестве обычной для них желудочной эссенции».

Ежик, зонтик и грибок

Парадоксально, но, при всей своей доступности, грибы – символ достатка и благополучия. Ешь суп с грибами – держи язык за зубами.

Россиян сызмальства приучали к грибам. В азбуке на букву «Г» часто изображали гриб. Ежик с грибами, нанизанными на колючки – постоянный герой детских книжек с картинками. А во дворе, в центре детской площадки высился так называемый грибок.

Детский грибок, доведенный до совершенства – фонтан «Зонтик» в Петергофе. Он создан в 1796 году по проекту архитектора Франца Петровича Броуэра. Это широкий зонт, в котором скрыты 164 маленькие трубочки. Когда посетитель заходит под зонтик и садится на скамейку, фонтан неожиданно включается. Из трубочек вырываются струйки воды, и человек оказывается как бы в водяной клетке. Сухим отсюда в принципе не выйти.

Второе название этой коварной игрушки – «Грибок».

Любимая еда

Очень любил грибы Лев Николаевич Толстой. Софья Андреевна ругалась – дескать, вредно для пищеварения. А он все равно ел.

Иван Сергеевич Тургенев предпочитал сморчки. Достоевский – соленые рыжики. А Владимир Гиляровский – опята в уксусе.

Заядлым грибником был Пушкин. Акулина Скоропостижная, дочь священника в Михайловском, рассказывала про поэта: «Пойдем мы утром, чуть свет, с девушкой грибы собирать, – грибов там белых страсть сколько было, – смотришь, а А. С. уж вставши, идет навстречу и окликает: „Кто это здесь?“ Увидит меня, улыбнется. „А, это ты, – скажет, – поповна? Ну, давай-ка я помогу вам собирать грибы“. Вот и начнет ходить по парку, палкой указывает, где больше грибов, зовет: „Сюда, поповна, сюда, смотри, сколько их!“ Насбираешь корзину и станешь просить: „Батюшка А. С., вы бы хоть себе грибочков на фриштык отобрали!“ А А. С. улыбнется и спрашивает: „Вас сколько собралыщиц?“ – „Да две всего!“ – говорю. – „Ну, а у меня их двадцать!“ Так и уйдет».

Пушкину жарили грибы с картошкой и репчатым луком. Сверху же посыпали густым слоем укропа.

Любила грибы и Анна Ахматова. Особенно тушеные в сметане с зеленью. Сильва Гитович, подруга поэтессы, вспоминала: «С утра я уходила за грибами, набирала полную корзину, долго чистила, а потом тушила особым манером, как любила Анна Андреевна, с луком, сметаной и перчиком. «Вы меня балуете, – кокетливо растягивая слова, говорила она, – грибы прелестны».

Живя на даче в Комарове, Ахматова сама нередко выходила за грибами. Как правило, одна. И возвращалась с неплохим «уловом».

И собирал грибы, и с удовольствием их ел писатель Максим Горький.

А вот как кормила грибами гостей добрейшая Пульхерья Ивановна из гоголевских «Старосветских помещиков»: «Вот это грибки с чебрецом! это с гвоздиками и волошскими орехами!.. Вот это грибки с смородинным листом и мушкатным орехом! А вот это большие травянки: я их еще в первый раз отваривала в уксусе; не знаю, каковы-то они; я узнала секрет от отца Ивана. В маленькой кадучке прежде всего нужно разостлать дубовые листья и потом посыпать перцем и селитрою и положить еще что бывает на нечуй-витере цвет, так этот цвет взять и хвостиками разостлать вверх».

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.