

18+

Русская еда в русской культуре

СЛАДОСТИ

АЛЕКСЕЙ
МИТРОФАНОВ



Алексей Митрофанов Сладости. Русская еда в русской культуре

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=70198027

ISBN 9785006206465

Аннотация

В каком городе тесто ели сырым? Конфеты какой фирмы любил Лев Толстой? Как появилось мороженое из сирени? Где делали лучшие вафли? Эта книга завершает серию «Русская еда в русской культуре». А она, в свою очередь – продолжение серии «Русские напитки в русской культуре». Приятного чтения. И приятного аппетита.

Содержание

Пряники	5
Медовый хлеб	6
Знаменитый тульский	8
«Пряник, мой однофамилец»	12
Фигурки из Поморья	14
Простонародные жамки	16
Символ достатка	19
«Метание пряников»	23
О советском прянике	25
«Ни за какие коврижки»	26
Баранки и бублики	29
Медвежья еда	30
Валдайский специалитет	33
«Баранки стучали как кости»	35
Песенка про бублики	37
Особенности русской сушки	40
Пастила	41
Все очень просто	42
География пастилы	43
В Коломне	44
Белевский специалитет	46
Муфтовая и другие	47
Конец ознакомительного фрагмента.	48

Сладости Русская еда в русской культуре

Алексей Митрофанов

© Алексей Митрофанов, 2023

ISBN 978-5-0062-0646-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

В каком городе тесто ели сырым? Конфеты какой фирмы любил Лев Толстой? Как появилось мороженое из сирени? Где делали лучшие вафли?

Эта книга завершает серию «Русская еда в русской культуре». Приятного чтения. И приятного аппетита.

Пряники

Пряник проник и в поговорки, и в пословицы. Ребенку дорог пряник, а старицу – покой. Ешь пряник с начинкой, а язык держи под сурдинкой. Тарас есть пряники горазд, а Филат и каше рад. Наш Сергунька – не брезгунька, ест пряники и неписанные. Хлеба не станет – будем пряники есть. Поешь овсяничка наместо пряничка. Без работы пряников не купишь. Ломается как пряник. И пряником не заманишь. Кнутом и пряником. Даром что неграмотный, а пряники ест писанные.

Медовый хлеб

Первое упоминание выпечки с медом и пряностями относится примерно к 350 году до нашей эры. Ее знали в Древнем Риме и в Египте. В Европе она изначально появились в Бельгии, как рождественское лакомство. Этот праздничный пряник назывался «лебкухен».

В России пряники возникли около IX века и поначалу назывались очень прозаично – «медовый хлеб». Хотя речь шла скорее о коврижке. И именно у нас в стране пряники сделались особенно любимыми.

Первое время это была просто выпечка из ржаной муки с медом и ягодным соком. Постепенно туда стали добавлять разные ароматные коренья, травы, а затем и привозные пряности. Их называли «сухими духами».

Немецкий географ Адам Олеарий, побывавший в Москве в 1633 году, так описывал царскую трапезу: «Позабавившись охотой, угощал нас под палаткой пряниками, астраханским виноградом и вишневым вареньем».

Пряники в России выпекались всюду. Славись тульские, вяземские, городецкие, тверские. В каждой пряничной местности, как правило, имелись свои особые, фирменные приемы.

Коломна и Калуга специализировалась на маленьких пряничных фигурках – ими украшали елку.

Городецкие пряники покрывали глазурью с обеих сторон и часто украшали изображением рыб. Кстати, не всем нравилось это лакомство. Знаменитый коллекционер Петр Щукин жаловался: «В Пряничном ряду... продаются дешевые городецкие пряники, похожие вкусом и видом на мыло».

В тверские печатные пряники добавляли изюм. На них изображали животных и барышень-модниц. Пряники были популярны – тверской пряничник Иван Баранов держал собственные магазины в Берлине, Париже, Вене и Лондоне.

Тесто для курских пряников замешивали на огуречном рассоле с укропом. А в Сибири в пряничное тесто добавляли ягоды черемухи. Там же делали пряники из розового теста и маленькие пряники с сухой малиной.

Знаменитый тульский

Особо творчески подошли к пряничному делу туляки. Первое упоминание о тульском прянике относится к 1685 году: «С Никольской улицы в тупичке подле Покровской церкви... против того тупичка за Никольской улицей у Горшечного ряда на тяглой земле во дворе посадский человек Панфилка Фирсанов сын Сушкин торгует орехами и пряниками, тягла за ним 2 деньги».

Тульские пряники довольно быстро поднялись до таких произведений гастрономического и изобразительного искусства, которые и есть-то жалко. Один из героев писателя Михаила Осоргина нахваливал: «Да вот ныне из Тулы. Хороший город, и люди приветливые... Город самоварный и пряничный, хороший городок. И общество прекрасное».

Тульские пряники регулярно появлялись на знаменитой Нижегородской ярмарке. Тем более, больших торговых площадей этот товар не требовал. В одном из документов говорится: «Тульские торговцы пряниками, кроме одного, занимают там самое маленькое помещение. Это обыкновенно какие-нибудь калитки, ведущие в ряды, заставленные ящиками; помещение, где не только нельзя жить, где едва можно повернуться».

Тульские пряничники конкурировали и с иногородними мастерами, и друг с другом. Все рецепты были строго засек-

речены. Доходило до абсурда – во время взвешивания ингредиентов вместо гирек пользовались камушками и железками. Чтобы конкурент пропорцию не подсмотрел.

Ассортимент тульских пряников был разнообразен. «Банан», «Ванеливый» (то есть, ванильный), «Малиновый», «Экстра», «Миндальный», «Шоколадный». А также с надписями «Саша», «Маша», «Даша», «Глаша».

Можно было подобрать любое имя, но преобладали все же женские.

Дорогие, медовые, ароматные пряники были уложены в яркие жестяные коробки с микроскопическими замочками. Дешевые, мелкие, с патокой вместо меда продавались горстями.

Даже на Невском проспекте привлекала внимание гордая вывеска: «Пряники из Тулы».

Тульские пряничники славились не только в России. Например, товар Гречиных удостоился в Париже в 1887 году Золотой медали, а в 1889 году, там же – Гран-при. В 1900 году высших наград не взял, зато его павильон недалеко от Эйфелевой башни запомнился всем участникам. Это был настоящий пряничный домик, то есть, полностью собранный из пряников.

Хорошо, не промок. И не съели парижские нищие.

В 1912 году туляк Петр Козлов получил Гран-при в Риме. Василий же Гречихин, один из крупнейших тульских производителей печатных пряников, чтобы не возить свой товар

на Нижегородскую ярмарку, открыл в самом Нижнем Новгороде филиал своего производства.

Филиал окупался – мука в Среднем Поволжье обходилась дешевле, чем в Туле.

Реклама же в «Тульской молве» сообщала: «Всемирно известные тульские миндальные пряники Белолипецкого Сыновей. Тула. Пятницкая улица, близ Чугунного моста. Фирма существует с 1872 г. и удостоена золотыми и серебряными медалями... Пряники высылаются почтой от 1 фунта и больше. Ежедневно свежие. Просим удивиться!».

Удивлялись.

Пряники из Тулы ели все – и бедные, и богатые. Ели с чаем и просто так. Ели всюду. Пряник был символом спокойствия, довольства, умиротворения. Бунин писал в повести «Митина любовь»: «Поезд из Орла шел не спеша, Митя не спеша ел тульский печатный пряник, сидя в почти пустом вагоне. Потом поезд разошелся и умотал, усыпил его».

Тульские пряники очень любил Достоевский.

Тульский пряник славился и после революции. В войну он удостоился стихотворения поэта Н. Кирьянова:

*Гнали мы Гудериана,
Говоря такую речь:
– Для друзей у Тулы – пряник,
Для врагов у Тулы – меч.*

Впрочем, со временем о тульском прянике забыли.

Вспомнили только в пятидесятые годы. Все необходимое оборудование, включая пряничные доски, изготовили на Тульском оружейном заводе. Отыскивали старых, еще дореволюционных пряничников. Образцы новой продукции лично продегустировали товарищи Хрущев и Микоян.

Понравилось.

Первое время действовали строгие стандарты. Брусок размером 140 x 70 x 18 миллиметров с глазированной верхней частью и надписью «Тульский». С начинкой из варенья – вишневого, черносмородинового, малинового или сливового.

Варенье можно было заменять на джем, но только высшего сорта.

Пряники делали из самой отборной муки и, конечно, без патоки. Они очень долго не черствели.

Правда, с годами от стандартов стали отходить. Кроме прямоугольных пряников начали появляться круглые, квадратные. Большие, маленькие. Появились и новые надписи: «Слава юным пионерам», «Слава Советской армии», «Тула – город-герой».

Но сам пряник, по сути, оставался таким же – мягким, сладким, затейливым, ароматным и, главное, пряным.

«Пряник, мой однофамилец»

Славился вяземский пряник. Заварной, с тремя буквами «вязз». Впрочем, иногда название города писали полностью.

А еще у них были свои подражатели. В статистическом описании Калужской губернии за 1864 год значилось: «Печенье медовых пряников, наподобие вяземских, принадлежит исключительно Перемышльскому мещанину Беляеву, прозывающемуся также Курилиным. Он приобрел известность эту деланием медового и сахарного теста из сухарей черного хлеба. Тесто это называется Калужским и имеет некоторый сбыт на месте».

Про вяземский пряник чего только ни говорили. Вязьма в пряниках увязла. Вязьмичи – люди грамотные, едят пряники писанные, коврижки с анисом. Наполеон попил в Москве горячей водицы, в Калуге у него зад в тесте увяз, а в Вязьме пряник в зубах завяз. Вязьма в пряниках увязла.

Пушкин обращался к другу, Петру Вяземскому: «Ангел мой Вяземской... пряник мой Вяземской!»

Впрочем, и сам Вяземский обыгрывал свою фамилию:

*Пряник, мой однофамилец,
Также тут не позабыт,
А наш пенник, наш кормилец
Сердце либо веселит.*

Между тем, Пушкин продолжал иронизировать: «Москва славилась невестами, как Вязьма пряниками».

А Владислав Ходасевич писал в одном из стихотворений:

*Она не знала сказок и не пела,
Зато всегда хранила для меня
В заветном сундуке, обитом жестью белой,
То пряник вяземский, то мятного коня.*

Вяземский пряник ценился в России.

Фигурки из Поморья

И, конечно, мы не забываем про козули. Это вырезные пряники, которые готовили поморы. Но иная козуля даст фору любому печатному прянику. Тут все дело в росписи разноцветными глазурями.

Козули могут быть в виде обычных человечков, медвежат, лошадок. А могут представлять из себя целые произведения искусства.

Козули, как правило, делали всей семьей. Мужчины мастерили формы из кровельного железа. Женщины месили тесто. Оно, впрочем, бывало настолько крутым, что и к этому процессу тоже подключали мужчин. А потом и взрослые, и дети, раскрашивали свежевыпеченные фигурки.

Изготовление козуль – это еще и вид досуга, способ скоротать долгие северные вечера.

Кстати, есть эти козули было совсем не обязательно. Многие их просто ставили на полку, как украшение комнаты.

А в деревнях поморы распевали песни:
*Нам не дорога чара зеленого вина,
И нам не дорога братья пива пьяного,
Дорога нам козулочка рождественская.*

Там же, на севере из пряничного теста пекли тетёры или же тетёрки – обрядовое витое печенье. Его делали ко

дню весеннего равноденствия, когда праздновали День Сорока Мучеников Севастийских. Иногда этот день называли «тетёрочным днем».

Эта выпечка символизировала приход тепла и пробуждение природы. Тетёрки было принято дарить, угощать ими детей, смотреть сквозь них на солнце и кормить ими домашний скот.

Кстати, «козуля» по-поморски не «козочка», а «змейка».

Простонародные жамки

Самые дешевые, простонародные пряники называли жамками. Они были круглые и маленькие, безо всякого изображения. Их, в отличие от пряников печатных, продавали на развес. Нечто подобное есть и сейчас. Их, правда, уже величают пряниками. «Имбирные», «Мятные», «Комсомольские» и так далее.

«Жамка мятная крупная,» – обещала реклама «Кондитерской фабрики печенья, пряников, конфет и шоколада А. М. Холчева в Орле».

Тесто для таких якобы пряников просто мяти руками, то есть жамкали. Отсюда и название. А потом выпекали – без специальной формы и без пряничных досок. Технология элементарная. Разве что для аромата могли добавить мяту, мед, толченые орехи или что-нибудь подобное. Иногда покрывали глазурью, но чаще обходились без этого.

Жамки – пряники эконом-класса.

Печатные пряники продавали на рынках, на ярмарках и в магазинах. Жамки – как правило, только на рынках и ярмарках. Считалось нерентабельным отводить под это грошовое лакомство ценное магазинное пространство. Да и несолидно как-то.

Жамка – улада для простонародья. Как желудевый кофе, пироги с требухой и «шоколадное» мороженое из патоки

и пахты.

Вот характерная сцена из «Мелкого беса» Федора Сологуба. Пьяная квартирная хозяйка является к своим квартиро-съемщикам и начинает бзить:

«— Поставь ты мне сладких жамочек, почти хозяйку домовую, так-то, милая ты моя девушка.

– Вот тебе пирожки, – сказала Варвара.

– Не хочу пирожков, хочу барских жамочек, – закричала Ершова, размахивая руками и блаженно улыбаясь, – скусные жамочки господа жрут, и-их скусные!»

Жамки, кстати, еще называли жёмками и жмачками.

Евгений Иванович Замятин писал в рассказе «Куны»: «Какая-то развытная девка свистнула пригоршню жамок в ларьке – и рады все, заливаются: дороже им эти жамки, чем купленные».

А в сказочке Ивана Бунина «О дураке Емеле, какой вышел всех умнее» царские посланники уговаривали этого Емелю жениться на царевне: «Не будешь ни пахать, ни косить, будешь только жамки в рот носить».

Жамки часто покупали детям. Ими угощали девушек – опять-таки, нетребовательных, из крестьянок и мещанок. Писатель же Николай Лейкин упоминал «толоконные и маковые жамки с медом».

По словам Лейкина, ими по праздникам лакомились нарумяненные ямщички и жены извозчиков. Сидели за воротами, услаждались жамками и любовались на полупьяных уха-

рей в картузах набекрень.

Символ достатка

Пряники были своего рода символом достатка, сладкой жизни, праздника. Не удивительно – ведь специи для пряников были довольно дорогими.

«И пряников, кстати, всегда не хватает на всех» – пел Булат Окуджава.

Пушкин радовался за старуху в «Сказке о рыбаке и рыбке»:

*За столом сидит она царицей,
Служат ей бояре да дворяне,
Наливают ей заморские вины;
Заедает она пряником печатным;*

А Пастернак писал:

*Потомство тискалось к перилам
И обдавало на ходу
Черемуховом свежим мылом
И пряниками на меду.*

Пряники очень любил Гоголь. Сергей Аксаков вспоминал один из его розыгрышей: «Не помню, где-то предлагали нам купить пряников. Гоголь, взявши один из них, начал с самым простодушным видом и серьезным голосом уверять продав-

ца, что это не пряники; что он ошибся и захватил как-нибудь куски мыла вместо пряников, что и по белому их цвету это видно, да и пахнут они мылом, что пусть он сам отвечает и что мыло стоит гораздо дороже, чем пряники. Продавец сначала очень серьезно и убедительно доказывал, что это точно пряники, а не мыло и, наконец, рассердился. В моем рассказе ничего нет смешного, но, слушая Гоголя, не было возможности не смеяться».

Софья Андреевна Толстая пекла пряники сама. Из двух видов меда – белого и красного.

Екатерина же Андреева-Бальмонт вспоминала про Филипповскую булочную: «Особенно мы любили заходить в среднее отделение, там продаются булки, калачи, пряники... Просунешь свой пятиалтынный продавцу и говоришь громко: „Фунт мятных пряников“. Продавец непременно пошутит с тобой и быстро-быстро загребет совком из большущего ящика, что под прилавком, всыплет пряники в бумажный мешочек, ловко расправив его, и никогда не ошибется: на весах ровно фунт. Он подает тебе мешочек и принимает твой пятиалтынный, бросает его в ящичек с отделениями, где медяки, серебро и бумажные деньги. Надо тотчас отойти и дать место другому покупателю. „Два батона де-руа“, – говорит Алеша и протягивает свой гривенник. Ему уж подают пряники. Это происходит еще скорее, как фокус – эти пряники не заворачивают, не взвешивают».

Батон де руа – тоже пряник, только длинный. Их еще на-

зывали «королевскими палочками».

Пряники для детей – первейшая забава. Иван Шмелев описывал московский постный рынок собственного детства: «Пряники, пряники – нет конца.

– На тебе постную овечку, – сует мне беленький пряник Горкин».

Вообще пряники было принято дарить друг другу. При этом самым крупным в мире пряником считается тот, что тульские пекари преподнесли Екатерине Великой к 75-летию основания города Санкт-Петербурга. Его диаметр составлял три метра, и на прянике была изображена подробнейшая карта российской столицы.

Чтобы царица любовалась своей пряничной державой.

Существовало правило – чем больше уважение к одариваемому, тем крупнее должен быть пряник. Поэтому пряники, предназначенные для царей были просто циклопическими. И каждый раз возникала задача – как довести этот пряник до царских чертогов. И при этом не помять, не поломать.

Впрочем, иногда транспортные проблемы перекладывались на самого государя. Например, в 1858 году, когда в подмосковном Дмитрове встречали императора Александра II, ему вместо традиционной компактной хлеб-соли поднесли такого пряничного монстра. Поднесли – а дальше это уже были не проблемы дмитровчан.

Правда, не все подарки-пряники бывали в радость. Существовали еще и «разгонные» пряники. Их вручали слишком

засидевшимся гостям – дескать, пора уходить.

А еще в России пекли пряники на прилет жаворонков. Всего раз в году. С глазками из изюма.

«Метание пряников»

Пряники существовали трех типов – печатные, вырезные и лепные. Первые были самые дорогие и сложные в приготовлении. Для них первоначально из дерева – чаще всего из липы, березы и груши – делали специальные пряничные доски с рельефным рисунком. И потом этот рисунок «отпечатывался» на поверхности пряника.

Вторые вырезали из листа пряничного теста с помощью металлической формы.

А третьи, самые простые – жамки - жамкали руками.

Житель Костромы С. Чумаков писал о ярмарке на главной площади: «Многие безвестные кустари-пекари изготовляли всякие фасонные пряники, изображавшие птиц, лошадей, собак, лошадь, запряженную в сани или просто орнаменты, среди которых были и с явным влиянием индийского искусства, очевидно, когда-то случайно занесенные торговыми людьми с низовья Волги».

А дети в русских городах играли «в прянички» – кидали в пряники ножи, так, чтобы пряник разрубился пополам.

Была еще одна игра, «метание пряников». Правда, метал не пряники, а острый топор. Если игрок перерубал топором пряник, то съедал его в качестве выигрыша. Если же не перерубал, лишался собственного пряника, перед тем выставленного на кон.

Впрочем, эта забава скорее для взрослых.

Пряничным называли все пестрое, яркое и, что греха таить, аляповатое. Пряничный домик, пряничные росписи, пряничные купола церквей.

Кстати, домики из пряников и вправду делают. Не только в натуральную величину, как туляки Гречихины в Париже, а как настольный сувенир. Их так и называют – пряничные домики.

Разносчики кричали:

– Пряники тульские, вяземские, тверские! На имбире, на малине, на мяте, на цукате! Московская коврижка, калужское тесто! Папошник медовый!

Папошник – сладкий пшеничный хлеб. А калужское тесто – и вправду особое тесто. Его делали в Калуге и ели сырым.

Григорий Мясоедов, живописец, вспоминал: «Жил я, как и большинство студентов Академии художеств, на Васильевском острове в бедной комнате. Источником существования моего была работа на кондитерскую, где пеклись пряники, – я с товарищем раскрашивал их. Платили за это по три копейки с дюжины».

А со временем пряники стали делать на обычных шоколадных фабриках. Ставили это производство на поток. Механизировали процесс. Использовали специальные вращающиеся печи.

О советском прянике

В позднесоветское время пряничный ассортимент сильно уменьшился. В основном были фасованные, в полиэтиленовых пакетах, с обрезками – для ровного веса. Обыкновенные, мятные, шоколадные, медовые. Были еще «Комсомольские» – просто шедевр советского нейминга. Шоколадные пряники были черными, мятные белыми, приятно остужали рот. Пряники далеко не всегда продавали свежими, как правило, той или иной степени черствости. С самых черствых обычно осыпалась глазурь. Иногда понимаешь, что пряники черствые, а все равно берешь – других-то нет. Размачивали в чае, а потом сосали – разгрызть эту деревяшку даже после тщательного размачивания было довольно сложно.

Тульские и прочие региональные пряники были редкостью. А король пряничного мира – огромный круглый пряник в картонной коробке под названием «Сувенир». Эти не бывали черствыми – расхватывали их в момент.

«Ни за какие коврижки»

Вспомним о ближайшей родственнице пряника – медовой коврижке. Она тоже на меду, и тоже, как правило, с пряностями. Но по структуре, по твердости больше похожа на хлеб. И лишена всяческих украшений.

Можно сказать, что коврижка – ненарядный и даже какой-то недоделанный пряник. Но все равно любимый. «Ни за какие коврижки» – так говорят, когда дают понять, что все богатства мира не заставят сделать ту или иную вещь.

Один из жителей города Богородска (современного Ногинска) вспоминал: «Мне очень хотелось как-нибудь съесть целую коврижку-батон. Я видел, как разносчики носят их в корзинах по вагонам. Запах был очень вкусный, и вид их тоже был очень привлекательный, с темнокоричневой корочкой, расчерченной ромбиками. Стоило это удовольствие пять копеек.

Я отправлялся в отпуск из училища, из Благовещенского переулка на Тверской, домой в Богородск и сэкономил эти деньги, пройдя до Курского вокзала пешком. Купил в вагоне желанную коврижку и приступил.

Народ в вагоне был простой, крестьянский. Доев до половины, я осмотрелся, и мне показалось, все смотрят на меня укоризненно. Вот, де богач какой! Пятачок-то надо заработать. Я смутился, завернул и спрятал недоеденную половин-

ку и больше никогда в вагоне коврижек не ел».

А в 1672 году, по случаю рождения будущего Петра I, «великий государь жаловал всех водкою, а заедали ковришками и яблоками».

Особенно в России славились сутокские коврижки, из села Сутоки Смоленской губернии. Сам обер-шталмейстер царского двора Лев Александрович Нарышкин писал сутокским пекарям: «Все присланные вами коврижки разошлись на домашнем потчиванье, а потому, чтобы быть позапасливее, прошу вас заготовить тысячу коврижек с моим гербом, которого я прилагаю рисунок. Из этой тысячи уделю двадцать Г. Р. Державину за его хорошие стихи. Он большой лакомка, а вас отблагодарит своею поэзиею».

Впрочем, Державин пекарей благодарить не стал. Только обмолвился в одном стихотворении:

*Дележ у нас святое дело,
Делимся всем, что Бог послал;
Мне ж кстати лакомство поспело:
Тогда Фелицу я писал.*

Владимир Даль уравнивал пряники и коврижки. Писал в сказке «Привередница»: «Такого-то хлебца я от роду не видала – словно пряник-коврижка! А печка, смеючись говорит. – Голодному и ржаной хлеб за пряник идет, а сытому и коврижка вяземская не сладка!».

Протоиерей же Симеон Попов, благодарил гофмейстера

Григория Петровича Волконского: «По случаю моей старости и слабости я в свое время не принес Вашей Светлости искреннейшей благодарности за удивительный вяземский пряник, собственно для меня заказанный. Я всем моим знакомым показывал его, как чудо-пряник и по величине, и по приятному вкусу. Это Ваша Светлость только могла сделать из расположенности ко мне».

Кстати, коврижка и коврига – вещи совершенно разные. Коврига – просто хлеб. Без меда и совсем не сладкий и не пряный.

Баранки и бублики

Елена Молоховец опубликовала в своей знаменитой книге рецепт блюда под названием «Бублики к кофе скороспелые». Приведу его полностью, он того стоит: «Чашка сливок, чашка желтков, ½ чашки масла, мука, чашка сахара, чашка березового сока. На чайную чашку сливок положить чашку желтков, ½ чашки масла, чашку сахара и чашку чистого березового сока, замесить тесто и скатать бублики. В кастрюлю влить молока. Когда оно вскипит, опускать в него бублики, а когда они поднимутся, собирать их на палочку и класть в печь на дощечку. Когда подсохнут, дощечку перевернуть, чтобы и бублики перевернулись, пока не испекутся».

Медвежья еда

Бублики, баранки, сушки – все это круглый хлеб с дыркой. Что ж, начнем с баранок.

Технология приготовления баранок такова. Сначала лепят из теста геометрическую фигуру под названием тор, затем ошпаривают его кипятком или паром, и только потом выпекают.

В результате этого ошпаривания баранка держит форму.

Многие исследователи считают родиной баранок белорусский городок Сморгонь. Якобы там дрессировали ярмарочных медведей и готовили для них поводырей. Но ведь медведя нужно чем-то кормить. И специально для косолапых актеров придумали лакомые, свернутые в трубку хлебобулочные изделия.

Они и весят меньше – потому что сухие. И переносить их удобно – нанизав на веревку.

Со временем сморгонские баранки сделались известным брендом. Историк Адам Гонорий Киркор писал в книге «Живописная Россия»: «В Сморгони, Ошмянского уезда, Виленской губернии, едва ли не все мещанское население занято выпечкой маленьких бубликов, или крендельков, пользующихся большой известностью под названием сморгонских обваранок. Каждый проезжий обязательно купит несколько связок этих бубликов; кроме того, их развозят

в Вильно и иные города».

В Вильно – современном Вильнюсе – их обычно продавали на ежегодной ярмарке, приуроченной ко дню святого Казимира.

То есть простая русская баранка – это еще и литовское обрядовое угощение.

Баранки были украшением московского великопостного рынка. Провинциальные производители баранок приезжали со своим товаром на телегах и, в качестве рекламы, прикручивали к той телеге огромную баранку на высоком шесте. Эта баранка была настоящая, вполне съедобная. Бытописатель Иван Белоусов рассказывал, что «какой-нибудь мастеровой... покупал большую баранку, надевал ее на плечи и гулял с ней по базару, а потом шел в трактир и пил с этой баранкой чай».

Баранок было множество – сахарные, горчичные, анисовые, маковые, соленые, лимонные, шафранные, изюмные... Десятки всяческих сортов. Их связывали вместе и тоже задирали на высокие шесты, чтобы не украл какой-нибудь бездомный оборванец.

Зато в небе на баранки нападали голуби.

Говорили: «Сколько баранку ни верти – колеса не сделаешь».

И была еще такая поговорка: «Будочник гребет баранкой, диакон – сайкой».

Действительно, баранкой с ее дыркой много варенья или

меда не зачерпнешь. А сайкой пожалуй что можно.

А еще баранки – как и почти все произведения русской гастрономии – превосходная закуска к водке. Гиляровский рассказывал об одном волжском романтике: «Иногда Орлов вынимал из ящика штоф водки и связку баранок. Молча пили, молча передавали посуду дальше и жевали баранки».

Валдайский специалитет

Бараночной столицей государства был Валдай. Это сейчас самый известный бренд Валдая – колокольчики. А в пушкинские времена – валдайские баранки. Точнее, продавщицы тех баранок.

Александр Радищев писал: «Кто не бывал в Валдаях, кто не знает валдайских баранок и валдайских разрумяненных девок? Всякого проезжающего наглые валдайские и стыд сотрясшие девки останавливают и стараются возжигать в путешественнике любострастие, воспользоваться его щедростью на счет своего целомудрия».

Место было, действительно, своеобразное. И. Ф. Глушков в «Ручном дорожнике для употребления на пути между императорскими всероссийскими столицами» писал: Здешнее произведение есть валдайские баранки (крупчатые круглые крендели), с ними всякого проезжего тотчас окружит толпа женщин, и каждая с особливым красноречием и нежностью пропоет похвалу товару своему и покупщику арию, на пример: «Миленькой, чернобровонькой барин! Да купишь у меня хоть связочку, голубчик, красавчик мой! Вот эту, что сахар белую». После того кто же грубо презрит такие ласки и в удовольствие белокурой валдайки, у которой на лилейных щеках цветут живые розы, не купит десятка связок вкусных и весьма употребительных при чае и кофе сих кренде-

лей?».

Радищев опубликовал свое «Путешествие» в 1790 году. «Ручной дорожник вышел в 1801. Прошло еще четверть столетия – и ничего не поменялось. Пушкин упоминал Валдай в 1826 году в письме к своему другу Сергею Соболевскому:

*У податливых крестьянок
(Чем и славится Валдай)
К чаю накупи баранок
И скорее поезжай.*

В качестве бонуса валдайские красавицы предлагали покупателям так называемый «поцелуй через баранку». То есть, через дырку в баранке. Соответственно, чем больше и дороже была баранка, тем интереснее выходил поцелуй.

«Баранки стучали как кости»

Торговали баранками и в московской Филипповской булочной. Е. А. Андреева-Бальмонт вспоминала о филипповских витринах: «Очень весело проталкиваться до прилавка, где возвышаются чуть ли не до потолка горы баранок».

А герои повести Антона Павловича Чехова «Три года» «заехали к Филиппову и взяли там постных баранок с маком».

В то время были еще популярными баранки с тмином. Антон Павлович называл их баранками с вшами.

В баранках знал толк Максим Горький. И умел мастерски с ними управляться. Другой писатель, Сергей Тимофеевич Григорьев вспоминал в повести «Кругосветка»: «Пешков потряхивал связкой, и баранки стучали как кости... Пока готовилась уха, Алексей Максимович у костра колдовал с баранками. Он нанизал все баранки на длинный сырой таловый прут. Облив баранки водой из чайника и поворачивая прут около огня, он приговаривал... Пешков снизал баранки с прута на газету; от них упоительно повеяло ароматом свежеиспеченных булок».

Григорьев называл Максима Горького его настоящим именем – Алексей Максимович Пешков. Дело в том, что действие происходит в 1895 году, а в то время у Горького был другой псевдоним – Иегудиил Хламида.

Баранки – символ русской удали. Ипполит Матвеевич из романа Ильфа и Петрова «Двенадцать стульев» после ресторанного кутежа с Лизой Калачовой купил у уличной торговки все ее баранки, и корзинку заодно: «Он вышел на Смоленский рынок, пустой и темный, и долго расхаживал там взад и вперед, разбрасывая баранки, как сеятель бросает семена. При этом он немзыкально кричал».

Увы, закончилось все это в отделении милиции.

Песенка про бублики

В том же романе упоминается дом, на котором «висела лазурная вывеска: „Одесская бубличная артель Московские баранки“. На вывеске был изображен молодой человек в галстук и коротких французских брюках. Он держал в одной вывернутой руке сказочный рог изобилия, из которого лавиной валяли охряные московские баранки, выдававшиеся по нужде и за одесские бублики».

Авторы неспроста называли баранки московскими, а бублики одесскими. Считается, что бублики имеют украинское происхождение. Они и больше, и пышнее, и сдобнее. Посыпать бублики маком – тоже украинская традиция.

Мак без бублика – деньги на ветер.

В 1926 году одесский поэт Яков Ядов сочинил песню «Бублики» или «Бублички». Она сразу же сделалась очень популярной:

*Горячи бублики
Для нашей публики,
Гоните рублики
Вы мне в момент...
За мной гоняются
И все ругаются,
Что полагается
Мне взять патент.*

Бублики предпочитали сибариты. Не зря в стихотворении Владимира Маяковского, написанном для «Окон РОСТА» – «История про бублики и про бабу, не признающую республики» – фигурируют именно бублики, а не баранки:

*Сья история была
в некоей республике.
Баба на базар плыла,
а у бабы бублики.*

По сюжету мимо шел красноармеец и попросил у бабы один бублик. Баба отказала, да еще и обругала бедного красноармейца. И в результате у красноармейца не хватило сил, чтобы победить врага, враг заявился на базар и сожрал бабу вместе с ее бубликами.

А когда в 1972 году в Москве, в Матвеевском выстроили круглый дом, ему дали кличку «дом-бублик».

Действительно, бублик.

Зато баранками принято называть автомобильные рули.

Что ж, пропорция соблюдена!

Мемуарист Александр Каплун писал о своем московском детстве. А точнее, об улице Чехова, ныне Малой Дмитровке: «На четной стороне стоял длинный деревянный киоск с двумя или тремя высокими ступенями во всю длину, где продавались горячие, ужасно вкусные бублики. Он горел каждый год».

Горел, но потом возродился из пепла. Бублики непобедимы.

Особенности русской сушки

А еще есть сушки. Тоже вроде как баранки, но мелкие, жесткие и откровенно недоброжелательные. Те, кто любит сушки, вызывают сильное подозрение. Что-то в них точно не так.

В советских булочных охотно разбирали сушки-челноки, продолговатой формы. Они были мягче и сдобнее.

Впрочем, дореволюционные сушки были поинтереснее. Маковые сахарные – очень даже хороши. А Иван Шмелев описывал просто какое-то сушечное раздолье – «Калужские, боровские, жиздринские, – сахарные, розовые, горчичные, с анисом – с тмином, с сольцой и маком».

«Пощелкивают сушкой, потрескивают вязки» – писал Иван Сергеевич о торговцах сушками.

Пастила

Вдохновлял ассортимент пастил «Т-ва А. И. Абрикосова сыновей»: яблочная, малиновая, черносмородиновая, яблочная, грушевая, лимонная, абрикосовая, рябиновая, клубничная, ананасная, ванильная, апельсиновая, ржесевская.

Все очень просто

Пастила – произведение русской кухни. Оно известно с XIV века. Так, во всяком случае, утверждает Вильям Похлебкин. Тем не менее ее название происходит от латинского слова *pastillus* – лепешка.

Вот такой парадокс.

Состав пастилы прост – взбитое пюре из запеченных яблок, мед или сахар. При этом яблоки должны быть кислых сортов. В идеале – антоновка. Впрочем, годятся и ягодные пюре, тоже, естественно, взбитые. Просто тогда это будет не яблочная, а смородиновая, малиновая или рябиновая пастила.

Можно добавить яичный белок. На вкус он почти не влияет и используется как отбеливатель.

Затем эта нехитрая смесь намазывается на ткань, натянутую на деревянную раму. Потом эти тонкие слои накладываются друг на друга, помещаются в ольховый ящик и вторично запекаются в печи.

Все, пастила готова.

География пастилы

Существовали три основных типа пастилы – коломенская, белевская и ржевская. Коломенская была больше похожа на желе, а белевская – ближе к суфле. Особенностью ржевской пастилы была ее многосоставность. Яблочные слои перекладывались рябиновыми и брусничными.

Сергей Васильевич Максимов, путешественник-этнограф писал о ржевской пастиле: «Раскинутые по склонам оврага и в других местах города сады заслуживают внимания потому, что в них издавна вырастили особого сорта яблоньку, известную под именем ржевской. Из плодов этой яблоньки и из привозных яблок других пород, а также из местных ягод: клюквы, смородины, брусники и крыжовника – в Ржеве издавна готовят пастилу, известную также под именем ржевской».

Были еще татарские пастилы. Сергей Аксаков уверял, что «русскими назывались пастилы толстые, сахарные или медовые, процеженные сквозь рединку, а татарскими – тонкие, как кожа, со всеми ягодными семечками, довольно кислые на вкус».

Татарской пастилой в то время называли пастилу, которую делали на востоке, в том числе и в Средней Азии.

В Коломне

В 1735 году в Коломне началось промышленное производство пастилы. За дело взялся тамошний предприниматель Степан Шершавин.

В том же XVIII столетии вышло «Описании города Коломны». Среди прочего в нем говорится, что в городе «делается самая лучшая из разных плодов сахарная постила, в коем имеют отличное искусство, которой множество отправляется в Москву, Санкт-Петербург и в другие города».

Иван Иванович Лажечников так расписывал типичную коломенскую пастильницу: «Вот человеческий лик, намалеванный белилами и румянами, с насурменными дугою бровями, под огромным кокошником в виде лопаты, вышитым жемчугом, изумрудами и яхонтами. Этот лик носит сорокаведерная бочка в штофном, с золотыми выводами, сарафане; пышные рукава из тончайшего батиста окрыляют ее. Голубые шерстяные чулки выказывают ее пухлые ноги, а башмаки, без задников, на высоких каблуках, изменяют ее осторожной походке».

А еще в Коломне делали пастилу «Трезвость». Выпускал ее некто Сергей Гаврилович Федулов. В состав этого снадобья входила мята, цедра лимона и отвар хмеля. Рекламный слоган пастилы выглядел так: «Я страшно пил вино, а теперь я ем пастилу „Трезвость“».

В газетах же публиковали якобы подлинные отзывы: «От запоя и пьянства пастила-трезвость. Одна из многих благодарностей. М. Г. Сергей Гаврилович! Позавчера получил вашу пастилу от запоя, и она в один день оказала на меня чудодейственную силу. Выпивая раньше большое количество спиртных напитков, в один день получил к ним полнейшее отвращение. Спасибо, большое спасибо за вашу пастилу. С искренним уважением, актер Сергей Руланов».

Вряд ли этот актер действительно существовал.

Кстати, в Коломне вместо хлеба-соли высоким гостям подносили пастилу. В 1906 году эта традиция чуть было не стоила больших неприятностей коломенскому городскому голове Михаилу Посохину. Михаил Иванович был большим любителем выпить. А тут в город прибыл император Николай II. Посохин вышел к нему навстречу с пастилой и произнес:

– Ваше императорское величество...

Немного помолчал. И снова:

– Ваше императорское величество...

Снова помолчал. И, наконец, закончил свою мысль:

– Я городской голова... а вот и пастила...

Впрочем, все обошлось. Владимир Джунковский писал: «Государь улыбнулся и взял пастилу из рук совсем растерявшегося Посохина».

Белевский специалитет

В Белеве пастилу начали выпускать гораздо позже – в конце XIX века. Этим делом занялся Амвросий Прохоров, тамошний садовладелец и хозяин «Завода растительных консервов». Притом в качестве сушилки для яблок находчивый Амвросий Павлович использовал паровозную топку. А рабочий день у Прохорова начинался с совместного чаепития. Разумеется, с белевской пастилой.

Уже спустя два года после начала производства, в 1890 году Амвросий Павлович со своей пастилой взял первый приз на столичной садоводческой выставке. Начал открывать свои фирменные магазины – в том же Петербурге, в Москве, в Киеве, в Тбилиси.

А в 1899 году Амвросий Павлович издает книгу «Приготовление белевской чисто яблочной пастилы». В ней были щедро расписаны достоинства прохоровского лакомства: «белевская пастила не сохнет в течение 2—3 лет».

Муфтовая и другие

Пастилу делала няня Пушкина, легендарная Арина Родионовна.

Сам же Александр Сергеевич писал в стихотворении, посвященном Анне Керн:

*Мне изюм
Нейдет на ум,
Цуккерброд
Не лезет в рот,
Пастила нехороша
Без тебя, моя душа.*

Прекрасную яблочную пастилу делала Мария Петровна Фет, супруга поэта Афанасия Фета. Даже Софья Андреевна Толстая готовила пастилу по ее «фирменному» рецепту. При этом сам рецепт был прост: «1 меру яблок испечь, протереть. 20 белков, 5 фунтов сахара сбить до белого, поставить в печь после хлебов».

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.