





W. Pokhlebkin

ВИЛЬЯМ ПОХЛЕБКИН

КУХНИ
СЛАВЯНСКИХ
НАРОДОВ



Москва
2016

УДК 641/642
ББК 36.997
П 64

Рисунок узора ткани на обложке взят с сайта www.moiniti.ru

Художественное оформление *Петра Петрова*

Элементы дизайна внутреннего макета *Романа Головки*

Разработка макета и верстка *Александра Савина*

Похлебкин В. В.

П 64 Кухни славянских народов / Вильям Похлебкин. – М. : Издательство «Э», 2016. – 272 с. – (Кулинария. Похлебкин).

«Кухни славянских народов» В.В. Похлебкина – это настоящий справочник рецептов русской, украинской и белорусской кухонь. Все, что пожелаете, и все, что приходит на ум из вашей генетической памяти: от пирогов и каш до вареников и галушек, бесконечных видов блинов, похлебок, припеков, уроков – более 400 рецептов вкусных, доступных, народных блюд. В книге нет иллюстраций, но они и не нужны за неизменной доступностью, подробностью и уникальной точностью рецептов. Готовьте с вдохновением и желанием – результат будет в любви и обожании вас близкими.

УДК 641/642
ББК 36.997

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ПОХЛЕБКИН

Похлебкин В. В.

КУХНИ СЛАВЯНСКИХ НАРОДОВ

Ответственный редактор *Н. Петухова*. Художественный редактор *П. Петров*

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Өндірісі: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыс-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбаровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндірісі «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 11.11.2015. Формат 70х90^{1/16}.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 19,83. Доп. тираж 4000 экз. Заказ

Экземпляр напечатан под заказ в АО «Т8 Издательские Технологии»



ISBN 978-5-04-163194-9



© Велд্রে Г., Похлебкин А.В., 2011
© Похлебкин В.В., 2011
© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2016



СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1
КУХНИ СЛАВЯНСКИХ НАРОДОВ
• 6 •

ГЛАВА 2
РУССКАЯ КУХНЯ
• 32 •

ГЛАВА 3
УКРАИНСКАЯ КУХНЯ
• 163 •

ГЛАВА 4
БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ
• 214 •

ГЛАВА 5
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДОМАШНИМ
КУЛИНАРАМ
• 260 •



{ ГЛАВА 1 }

КУХНИ СЛАВЯНСКИХ НАРОДОВ

ВВЕДЕНИЕ

РУССКИЙ СТОЛ ШИРОКО ИЗВЕСТЕН ЗА РУБЕЖОМ ГЛАВНЫМ ОБРАЗОМ СВОИМИ ДЕЛИКАТЕСАМИ: КОПЧЕНОЙ СПИНОЙ ОСЕТРА (БАЛЫКОМ), СЕВРЮЖИНОЙ С ХРЕНОМ, МАЛОСОЛЬНОЙ ЛОСОСИНОЙ (СЕМГОЙ), КРАСНОЙ, ЧЕРНОЙ И РОЗОВОЙ (СИГОВОЙ) ИКРОЙ, МАРИНОВАННЫМИ И СОЛЕННЫМИ ГРИБАМИ (РЫЖИКАМИ И БЕЛЫМИ), — СОСТАВЛЯЮЩИМИ НЕ ТОЛЬКО ПРЕКРАСНЫЙ НАТЮРМОРТ ВМЕСТЕ С КРИСТАЛЬНО ПРОЗРАЧНОЙ МОСКОВСКОЙ ВОДКОЙ, НО И ТОНКО ГАРМОНИРУЮЩИМИ С НЕЙ ВО ВКУСОВОМ ОТНОШЕНИИ.

ОДНАКО ЭТИ ОТДЕЛЬНЫЕ ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ, К ТОМУ ЖЕ ПРАЗДНИЧНЫЕ, НЕСМОТРИ НА СВОЮ ИЗЫСКАННОСТЬ, НЕ МОГУТ ДАТЬ ПОЛНОГО ПРЕДСТАВЛЕНИЯ О РУССКОЙ КУХНЕ, О СВОЕОБРАЗИИ ВКУСА ЕЕ ОСНОВНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД, О СОСТАВЕ РУССКОГО НАЦИОНАЛЬНОГО СТОЛА В ЦЕЛОМ.

Русская кухня в том виде, в каком она дошла до наших дней, сложилась окончательно немногим более ста лет тому назад, во второй половине XIX в., когда была проведена ее неофициальная кодификация: именно в период с 40-х до 80-х годов XIX в. появилось большое количество поваренных книг, составленных людьми разных сословий (от аристократов до крестьян) и из разных районов страны. Это позволило не только впервые



увидеть в наиболее полном виде весь национальный репертуар русских блюд, но и начать его критическую чистку от разных инородных заимствований и наслоений.

Русская кухня прошла длительный, тысячелетний путь развития и пережила несколько этапов. Каждый из них оставил неизгладимый след (если говорить о том, что мы понимаем под классической русской кухней), причем довольно сильно отличался от других составом меню, композицией блюд и технологией их приготовления, т. е. представлял своего рода отдельную кухню.

Таких этапов насчитывается шесть: древнерусская кухня (IX–XVI вв.); кухня Московского государства (XVII в.); кухня петровско-екатерининской эпохи (XVIII в.); петербургская кухня (конец XVIII в. – 60-е годы XIX в.); общерусская национальная кухня (60-е годы XIX в. – начало XX в.); советская кухня (с 1917 г. до недавнего времени).

ДРЕВНЕРУССКАЯ КУХНЯ

Насчитывающая 500 лет развития, древнерусская кухня характеризуется чрезвычайным постоянством состава блюд и их вкусовой гаммы на основе строгих (схоластических) канонов приготовления. Кухня этого периода была зафиксирована в первой половине XVI в., в момент ее кульминационного развития, в письменном памятнике 1547 г. («Домострой») советником царя Ивана IV Грозного Сильвестром, составившим список современных ему блюд, кулинарных изделий и напитков. Сохранившиеся с конца XVI в. трапезные книги крупнейших русских монастырей дополняют наши сведения о репертуаре древнерусской кухни.

Основу ее составляли хлебные, мучные изделия и зерновые блюда. Уже в IX в. появляется тот кислый ржаной черный хлеб на квасно-тестяной закваске, который становится национальным русским хлебом и любовь к которому подавляющего большинства народа оказывает решающее воздействие на позицию русской церковной иерархии в спорах о евхаристии на Вселенских соборах в середине XI в. (где русские епископы отвергли



опресноки!) и на последующую хозяйственно-политическую ориентацию Руси на Византию, а не на латинский Запад.

Все древнейшие мучные изделия создавались исключительно на основе кислого ржаного теста, под воздействием грибковых культур. Так были созданы мучные кисели – ржаной, овсяный, гороховый, а также блины и ржаные пироги. Русские методы закваски, применение теста из привозной (а затем и местной) пшеничной муки и ее сочетание с ржаной дали позднее, в XIV–XV вв., новые разновидности русских национальных хлебных изделий: оладьи, шаньги, пышки (жаренные на масле), баранки, бублики (из заварного теста), а также калачи – основной национальный русский белый печеный хлеб.

Особое развитие получили пироги, т. е. изделия в тестяной оболочке, с самой разнообразной начинкой – из рыбы, мяса, домашней птицы и дичи, грибов, творога, овощей, ягод, фруктов, из различного зерна в сочетании с рыбой, мясом и грибами. Само по себе зерно послужило основой для создания блюд из него – каш. Каши – полбяная, гречневая, ржаная, так называемая «зеленая» (из молодой, недозрелой ржи), ячменная (ячневая) – делались в трех видах в зависимости от соотношения зерна и воды: крутые, размазни и кашицы (полужидкие). Приготавливались они с добавками тех же разнообразных продуктов, какие использовались в начинки для пирогов. В X–XIV вв. каши приобрели значение массового ритуального блюда, которым начиналось и завершалось любое крупное мероприятие, отмеченное участием значительных масс народа, будь то княжеская свадьба, начало или завершение строительства церкви, крепости или иное общественно значимое событие.

Привычка сочетать преимущественно мучную основу с мясными, рыбными и растительными продуктами в едином кулинарном изделии или блюде была причиной того, что в конце периода древнерусской кухни (в XVI – начале XVII в.) в нее органично вошли такие «восточные» блюда, как лапша (молочная, мясная, куриная, грибная) и пельмени, заимствованные соответственно у татар (тюрков) и пермяков (камских угро-финнов), но ставшие русскими блюдами как в глазах иностранцев, так и самого русского народа и даже давшие чисто русскую разновидность – кундюмы (жареные пельмени с грибами).



В средневековый период сложилось также большинство русских национальных напитков: мед ставленный (около 880–890 гг.), приготавливавшийся по методу, близкому к производству виноградных вин и дававший продукт, близкий к коньяку (выдержка от 5 до 35 лет); березовица пьяная (921 г.) – продукт брожения березового сока; мед хмельной (920–930 гг.) – с добавлением к меду хмеля, помимо ягодных соков; мед вареный – продукт, близкий по технологии к пиву (996 г.); квас, сикера (XI в.); пиво (около 1284 г.).

В 40–70-х годах XV в. (не ранее 1448 г. и не позднее 1474 г.) в России появляется русская водка. Рано выразившиеся национальные технологические отличия ее изготовления сказались на более высоком качестве русской водки по сравнению с возникшей позднее горилкой – польской и черкасской (украинской) водкой. Русская (московская) водка производилась из ржаного зерна путем «сидения», а не дистилляции, т. е. посредством беструбного медленного выпаривания и конденсации в пределах одной и той же посуды.

Однако распространение водки начинается лишь с конца XV – начала XVI в., когда она становится предметом государственной монополии; из России водка в начале XVI в. (1505 г.) распространяется в Швецию. В 1533 г. в Москве, на Балчуге напротив Кремля, открывается первый общественный «ресторан» – царев кабак. В конце XV в. (в 70–80-х годах) появляются первые профессиональные повара – не только у царя, но и у князей и бояр. Отдельно от поваров утверждается профессия хлебников, причем трех разрядов: греки – для вытяжного и пресного теста, русские – для ржаного и кислого, татары – для пшеничного сдобного.

Уже в раннем Средневековье сложилось четкое, или, вернее, резкое, разделение русского стола на постный (растительно-рыбно-грибной) и скоромный (молочно-яично-мясной), что оказало огромное влияние на все дальнейшее развитие русской кухни вплоть до конца XIX в. Это влияние не во всем было положительным и плодотворным. Проведение резкой грани между скоромным и постным столом, отгораживание их друг от друга «китайской стеной», изолирование одних продуктов от других, строгое недопущение их смешения или комбинации – все это лишь частично привело к созданию некоторых оригинальных блюд, но в целом не могло не вызвать известного однообразия меню.



Больше всего от этой искусственной изоляции повезло постному столу. Тот факт, что большинство дней в году – от 192 до 216 в разные годы – считались постными, а посты соблюдались весьма строго, способствовал естественному расширению постного стола. Отсюда обилие в русской кухне грибных и рыбных блюд, всевозможное использование различного растительного сырья – зерна, овощей, лесных ягод и трав (крапивы, сныти, лебеды и др.).

На первых порах попытки разнообразить постный стол выражались в том, что каждый вид овощей, грибов или рыбы приготавливался отдельно, самостоятельно. Капусту, репу, редьку, горох, огурцы – овощи, известные с IX в., – если не ели сырыми, то солили, парили, варили или пекли, причем отдельно одно от другого. Поэтому такие блюда, как салаты, никогда не были свойственны русской кухне, они появились в России уже в XIX в. как одно из заимствований с Запада. Но и тогда они первоначально делались преимущественно с одним овощем, отчего и назывались «салат огуречный», «салат свекольный», «салат картофельный» и т. п. Еще большему разделению подвергались грибные и рыбные блюда. Каждые грибы – грузди, рыжики, опята, белые, сморчки, маслята, сыроежки, шампиньоны и т. д. – солили или варили совершенно отдельно от других, что, кстати, практикуется и поныне. Точно так же обстояло дело и с рыбой, употреблявшейся только в отварном, вяленом, соленом, запеченном и лишь позже, в XIX в., в жареном виде. Каждое рыбное блюдо готовилось особым для той или иной рыбы способом. Поэтому и уха делалась из каждой рыбы отдельно и называлась соответственно – окуневой, ершовой, налиమ్ей (мневой), стерляжьей и т. п., а не просто рыбным супом, как у других народов.

Таким образом, количество блюд в XV в. по названиям было огромно, но по содержанию они немногим отличались одно от другого. Вкусовое разнообразие однородных блюд достигалось, с одной стороны, различием в тепловой обработке, с другой – применением различных масел, преимущественно растительных (конопляного, орехового, макового, деревянного, т. е. оливкового, и значительно позднее – подсолнечного), а также употреблением пряностей. Из последних чаще всего применялись лук и чеснок, причем в весьма больших количествах, петрушка, анис, кориандр, лавровый лист, черный перец и гвоздика, появившиеся на Руси уже