





A handwritten signature in cursive script, likely belonging to the author, placed below the portrait.

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 Головко

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 каши 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 граждансскую 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.

Филиал: «Э» АКБ Баспасы, 123308, Маскөй, Зорге кешесі, 1 үй.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Қазақстан Республикасының дистрибьюторы: ошаның Болашақ архе-тапташтары қызылдарушының
екіні +РДЦ Алматы, ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 107.

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

Өмірнің жаһамдық мерзімі шектелмеген.

Сертификация тұралы ақпарат сайты Ендируш «Э»

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

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылған



ISBN 978-5-04-163194-9



© Веддре 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

В В Е Д Е Н И Е

РУССКИЙ СТОЛ ШИРОКО ИЗВЕСТЕН ЗА РУБЕЖОМ ГЛАВНЫМ ОБРАЗОМ СВОИМИ ДЕЛИКАТЕСАМИ: КОПЧЕНОЙ СПИНОЙ ОСЕТРА (БАЛЫКОМ), СЕВРЮЖИНОЙ С ХРЕНОМ, МАЛОСОЛЬНОЙ ЛОСОСИННОЙ (СЕМГОЙ), КРАСНОЙ, ЧЕРНОЙ И РОЗОВОЙ (СИГОВОЙ) ИКРОЙ, МАРИНОВАННЫМИ И СОЛЕНЫМИ 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, несмотря 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 кульмиационного 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 хлебенные, мучные изделия и зерновые блюда. Уже в IX в. появляется тот кислый ржаной черный хлеб на квасно-тестянной 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 хлебенных изделий: оладьи, шаньги, пышки (жареные на масле), баранки, бублики (из заварного теста), а также калачи – основной национальный русский белый печенный 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 – каши. 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 (турков) 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.), приготовлявшийся 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 бересового 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 оказались 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 скромный (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 скромным 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, сыроеожки, 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, налимьей (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