

КУЛИЧИ, ПАСХА, БЛИНЫ

и другие блюда
православной праздничной кухни



РИПОД
КЛАССИК

Москва, 2011

УДК 641 / 642
ББК 86.372
К90

Куликова, В. Н.

К90 Куличи, пасха, блины и другие блюда православной праздничной кухни / В. Н. Куликова. — М. : РИПОЛ классик, 2011. — 256 с. : ил.

ISBN 978-5-386-02887-9

В этой книге, предназначенной для тех, кто чтит традиции, представлены рецепты вкуснейших блюд, которые можно приготовить к Рождеству, Пасхе и другим православным праздникам. Читатель может отыскать на ее страницах молитвы для праздничных дней и описание обычаев и ритуалов, связанных со знаменательными для всего христианского мира датами.

УДК 641/642
ББК 86.372

ISBN 978-5-386-02887-9

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2011

ВВЕДЕНИЕ

Праздники, посвященные воспоминаниям о разных событиях из жизни Иисуса Христа и его учеников, Пресвятой Богородицы, святых угодников и мучеников, играют в жизни православных христиан нашей страны очень важную роль. Не менее важна и праздничная трапеза, позволяющая людям отдохнуть после богослужения, набраться сил, укрепить тело и дух, поговорить и пообщаться с родственниками, друзьями и единомышленниками.

Православная кухня имеет многовековую историю. Наши предки относились и к праздничной, и к будничной трапезе очень серьезно, считая ее важным моментом своей жизни. За стол они садились с молитвой, благословляя «ястие и питие» и благодаря Господа за Его милости и щедроты. Особые молитвы, произносимые перед трапезой и после нее, способствовали созданию настроения именно на «вкушение» пищи, а не на простое ее поглощение, не приносящее пользы ни телу, ни духу. Неслучайно во всех православных монастырях существует традиция чтения вслух жития святых и поучения Отцов Церкви, что дает пищу и разуму. Причиной многих заболеваний является то, что люди не молятся перед трапезой и после нее, не призывают на еду Божие благословение.

После революции 1917 года пропаганда безбожия отвратила народ от Церкви. Христианские традиции, складывавшиеся веками, ушли из жизни людей, а православные праздники были заменены новыми, советскими. Праздничная кухня настолько упростилась, что в памяти жителей нашей страны остались лишь единичные блюда торжественной трапезы, например куличи и крашеные яйца — главные символы Пасхи. А ведь существует много других замеча-

тельных блюд, которые готовились к каждому конкретному празднику. К счастью, традиции и секреты русской православной кухни не были утрачены. Сохранившись в монастырской трапезе, они вернулись к народу, когда отношение к Церкви в нашей стране изменилось. С 1993 года Рождество вошло в календарь государственных праздников, возможно, и Пасха — любимый праздник православных россиян — в скором будущем станет общенациональной. С восстановлением разрушенных храмов и монастырей возрождаются многие православные традиции, а вместе с ними и забытые рецепты праздничной православной кухни.

Хотя многие различия праздничных блюд, характерные для каждого православного праздника, стерлись, до наших дней все же дошло немало оригинальных рецептов. У каждого праздника имеются свои блюда-символы. Так, на Пасху современные православные христиане, так же как и их предки, пекут куличи, красят яйца, делают пасху из творога. В день святых апостолов Петра и Павла, который считается днем рыбаков, благочестивые люди ставят на стол изумительные кушанья из рыбы и морепродуктов. В Масленицу, или Сырную неделю, пекут блины, а в Рождественский и Крещенский сочельник делают сочиво и взвар из сухофруктов.

Далеко не все знают, какие блюда принято готовить для рождественского стола. Эта праздничная трапеза, первая после окончания 40-дневного поста, всегда была очень богатой. Православная традиция здесь совпала с дохристианской, когда обильное застолье в канун нового года символизировало надежды людей на богатство будущего урожая. Изобилию калорийных мясных кушаний на рождественском столе способствовали и наши суровые зимы, а также подледный лов рыбы и крестьянская традиция

приручивать забой домашнего скота к крещенским морозам. Многие мясные и рыбные блюда люди могли отведать лишь в холодной время года.

Трапеза в рождественский сочельник была постной. На стол подавалось сочиво. А вот утром, в день Рождества, готовили скоромные блюда: мясную лапшу или бульон с курицей («уха курячья»), блины, заливное, студень, молочно-поросячий или свиной голову с хреном, солонину с чесноком, лапшой и гусиными потрохами. Праздничными блюдами также считались домашняя свиная колбаса, жареная свинина или баранина с гречневой кашей, колядки, медовые пряники, ломанцы с медом и маком. Позднее к Рождеству стали готовить святочную пряженину (в Белоруссии это блюдо называли мачанкой). На стол подавали и другие рождественские блюда — гуся с яблоками, дичь в маринаде, гурьевскую кашу, расстегаи, кулебяки, печенье, хворост, торты.

В православном календаре есть праздники, которые выпадают на время поста. Однако постные блюда тоже могут быть «праздничными» и очень вкусными, ведь Церковь разрешает в праздничные постные дни вкушать такие продукты, как грибы, фасоль, мед, овощи, фрукты и рыба.

Начинаясь в храме, православные праздники продолжают дома. Готовя разнообразные кушанья, не нужно забывать о благодарственных молитвах, славословиях и благих действиях. Только в этом случае праздничная трапеза станет для вас настоящим священнодействием.

Молитвы перед вкушением пищи

Отче наш, Иже еси на небесех! Да святится имя Твое, да приидет Царствие Твое, да будет воля Твоя, яко на небеси и на земли. Хлеб наш насущный даждь

нам днесь; и остави нам долги наша, якоже и мы оставляем должником нашим; и не введи нас во искушение, но избави нас от лукавого.

Очи всех на Тя, Господи, уповают, и Ты даеши им пищу во благовремени, отверзаеши Ты щедрую руку Твою и исполняеши всякое животное благоволения.

**Тайная молитва для неумеренных в питании
(перед вкушением пищи)**

Также молю Тебя, Господи, избави мя от пресыщения, сластолюбия и даруй мне в мире душевном с благоговением принимать щедрые дары Твои, да вкушая их, получу укрепление сил моих душевных и телесных для служения Тебе, Господи, в немногий остаток моей жизни на земле.

Молитва после вкушения пищи

Благодарим Тя, Христе Боже наш, яко насытил еси нас земных Твоих благ; не лиши нас и Небесного Твоего Царствия, но яко посреде учеников Твоих пришел еси, Спасе, мир давай им, прииди к нам и спаси нас.

Молитва против голода (для бедных и немощных, коим в России нечем накормить себя и своих детей)

Во плоти Ангел, Пророков основание, второй Предтеча пришествия Христова, Илия славный, от ангела пищу приемый и вдовицу в годину глада напитавый, и нам, почитающим тя, благодатный питатель будь.

ПРАЗДНИЧНАЯ ПРАВОСЛАВНАЯ КУХНЯ

Бог создал мир за 6 дней, а в 7-й день почил от трудов Своих, освятив его. Самым древним праздником была ветхозаветная суббота, в Новозаветной церкви во времена апостолов — учеников Христовых — праздновать день, посвященный Господу, стали в воскресенье. В I–III веках оно отмечалось христианами как день радости и благодарения Богу.

Согласно древнему церковному преданию, апостолы оставляли за столом часть хлеба как долю Богоматери в напоминание о постоянном общении с Владычицей. После трапезы они благоговейно делили эту отложенную часть между собой. Данный обычай в современных монастырях называется чин о панагии — воспоминание о Пречистой Матери Божией. В «Деяниях святых Апостолов» рассказывается, как христиане собирались для преломления хлеба. По окончании молитвы они проводили трапезы любви, во время которых приносили клиру от своих плодов и доходов. Во II веке оформился праздничный календарь Церкви, а в III веке праздничные дни были обособлены от будней.

Первые апостольские службы дали начало современной литургии — богослужению, обязательному для любого праздника.

Христианство пришло на Русь из Греции вместе с традициями, обрядами и уставом церковной жизни. Из Византии были переняты и христианские праздники, посвященные воспоминаниям евангельских и самых важных ветхозаветных событий. А когда на Руси появились

собственные святые мученики и подвижники (равноапостольные Ольга и Владимир, святители Сергей Радонежский и Серафим Саровский и др.), Русская православная церковь установила в их память особые дни. Чтимыми церковными праздниками стали и такие даты, как явление Казанской иконы Божией Матери.

Прошедшее тысячелетие обогатило список православных праздников именами местных святых подвижников. В Минеи был включен список так называемых малых праздников, связанных с поминовением дней кончины местных святых (Ростовского, Черниговского, Муромского и др.).

Традиции, относящиеся к праздничным дням, формировались многие столетия. В IV–VI веках в Византии появились первые законы, касавшиеся православных дат. В праздничные дни жители страны не должны были посещать цирковые и театральные представления, а также заниматься делами, связанными с судопроизводством и общественными обязанностями. Император Константин запретил торговать в воскресные дни. Византийские традиции и законы были продолжены Русской православной церковью, которая тоже запретила своей пастве трудиться по выходным и праздничным дням. Были установлены обряды и церемонии, соответствовавшие тому или иному празднику.

Церковные праздники поделены на непреходящие и преходящие, которые приурочены к Пасхе.

Самыми важными считаются двенадцатые праздники — двенадцать больших преходящих и непреходящих праздников богослужебного года после Пасхи: Рождество (7 января), Богоявление (19 января), Сретение Господне (15 февраля), Благовещение Пресвятой Богородицы (7 апреля), Вход Господень в Иерусалим (воскресенье

перед Пасхой), Вознесение Господне (40-й день после Пасхи), Троицын день (50-й день после Пасхи), Преображение Господне (19 августа), Успение Пресвятой Богородицы (28 августа), Рождество Пресвятой Богородицы (21 сентября), Воздвижение Креста Господня (27 сентября), Введение во храм Пресвятой Богородицы (4 декабря). Пасха в группу двенадесятих праздников не входит, так как это «праздников праздник и торжество торжеств».

ПРАЗДНИЧНАЯ КУЛИНАРИЯ В ДНИ МЯСОЕДОВ И ПОСТОВ

О том, что на Пасху нужно красить яйца и печь куличи, а в Рождество — готовить гуся или утку с яблоками, знают даже те, кто посещает храм лишь от случая к случаю, чтобы, например, поставить свечку или взять святой воды. Но в Русской православной церкви есть праздники, которые выпадают на постные дни, поэтому важно знать, какие продукты в этот период можно использовать для приготовления праздничного обеда. Например, во время Великого поста православные отмечают такие большие праздники, как Благовещение и Вербное воскресенье. Какие же ограничения Церковь обозначает терминами «сухоядение», «разрешение на елей», «сыропустная неделя»?

Посты и мясоеды

Первое упоминание о посте можно найти в Третьей Книге царств Священного Писания, где рассказывается о событиях, которые происходили за несколько тысячелетий до Рождества Христова. Древние иудеи постились 1 раз

в неделю, в дни очищения. Длительный пост соблюдался лишь во время тяжелых периодов в их жизни: войн, неурожаев, стихийных бедствий. Но уже в те давние ветхозаветные времена пост был связан не только с ограничениями в пище, но и с запретами на любые удовольствия. При этом иудеи надевали неудобную одежду из грубой, жесткой материи, посыпали волосы «прахом», «не помазывали главы и не умывали рук». Пост был временем скорби, по словам пророка Моисея, «синагоги во время постов наполнялись воплями, полными печали и покаяния» (Исход, 22:12).

Для первых христиан данное понятие приобрело иной смысл. Пост был посвящен воспоминаниям евангельских событий. Как и в ветхозаветные времена, это был период лишений, однако для христиан пост стал не демонстративным выражением скорби, а светлым праздником духовного очищения и возрождения. В Евангелии от Матфея можно найти указания Спасителя о том, как нужно вести себя в пост: «Также, когда поститесь, не будьте унылы, как лицемеры; ибо они принимают на себя мрачные лица, чтобы показаться людям постящимися... А ты, когда постишься, помажь главу твою и умой лице твое, чтобы явиться постящимся не пред людьми, но пред Отцем твоим» (Евангелие от Матфея, 6:16–18).

В эпоху Средневековья с постом было связано множество суеверий. Многие из них сформировались в результате появления новых продуктов: картофеля, сладкого перца, помидоров. Картофель считался ядовитым, а помидоры и красный стручковый перец — не только ядовитыми, разрушающими мозг, но и «кровоавыми». Народ голодал, но даже под страхом наказания не желал сажать эти овощи. Так, крестьяне Пермской губернии заявляли, что «картофель есть отрождение того заветного яблока,