







**МАКСИМ СЫРНИКОВ**



**ПУТЕШЕСТВИЕ  
РУССКОГО  
ПОВАРА**



**ЧЕРЕЗ ЕВРОПУ, АЗИЮ И ЛАТИНСКУЮ АМЕРИКУ – В РОССИЮ.**

**У НАС ВКУСНЕЕ!**

**хлеб\*соль®**

Москва 2023

## БЛАГОДАРНОСТИ

Эта книжка — о путешествии.

Путешествии по ближним и дальним сторонам, не всегда комфортном и благополучном, но неизменно интересном. Я болтался по городам и весям, рассматривал достопримечательности, пробовал много разной еды — вкусной и не очень, учился готовить блюда самых разных национальных кухонь. Грешен — порой и пил, приличные вина на местах их происхождения и крепкие напитки домашнего производства в крестьянских хозяйствах, степной кумыс и пустынный чал.

А путешествовал почти всегда один. В силу своего несносного характера или чего-то еще.

Тем не менее меня всегда окружали и поддерживали прекрасные и очень интересные люди. У которых я учился и профессиональным тонкостям, и простой житейской мудрости.

Многих из них я упомянул в этой книге, кого-то не успел.

Позвольте же мне выразить особую благодарность:

дорогим коллегам, шеф-поварам:

моему другу, блестящему шеф-повару и мудрейшему человеку Владиславу Пискунову,

Василию Емельяненко — с ним мы готовили в разных городах России, я очень надеюсь, что еще не раз замесим тесто в четыре руки,

Сергею Рахманину, Антону Прокофьеву, Олегу Коробаню, Олегу Ольхову, Алексею Виноградову, Михаилу Гаврилову — без них ни одно событие, посвященное русской кухне, не будет полноценным;

русским предпринимателям, отстаивающим наши кулинарные традиции:

Наталье Викторовне Пятых (Новосибирск),

Анне Федоровне Карпинович (Центр возрождения традиций,  
Москва),

Александру Седухину (Ярославль),

Сергею Филиппову (Владимир),

Ивану Меркулову (Москва ),

Герману Арбугаеву (Якутск ),

генеральному директору телеканала «Спас» Борису Корчев-  
никову;

и, наконец, новосибирцам, которые создали это чудо —  
нашу «Добрянку»:

Виталию Михайловичу и Евгению Михайловичу Насоленко,

Яне Юрьевне Шереметьевой,

Людмиле Анатольевне Пажитовой,

технологам Елене Владимировне Зайцевой и Наталье Вла-  
димировне Васильевой,

шеф-повару Руслану Нестёркину,

Александру Гончарову и Ольге Молоковой;

всем без исключения поварам, кондитерам, директорам...  
Всем-всем-всем! Вы — лучший в России коллектив. Это при-  
знаёт правительство России, назвавшее нас лучшим в стране  
магазином, это хорошо известно в Новосибирске и окрест.

А еще я благодарен своей жене Татьяне, которая смиренно  
отпускала меня в дальний и очень дальний путь, ожидая ме-  
сяцами, а то и годами — как Пенелопа или Сольвейг.

И Отчизне нашей благодарен. О которой неизменно тоскуешь  
на чужбине и на которую всегда возвращаешься с радостью.  
Ибо нет в мире страны прекраснее и любимее. Аминь.









**ΕΒΡΟΠΑ**





## ГАЛОПОМ ПО ЕВРОПАМ

ФРАНЦИЯ

ИТАЛИЯ

ГРЕЦИЯ

## ГАЛОПОМ ПО ЕВРОПАМ



**Вена.**

**Кофе, пирожные, знаменитые на весь мир торты**

И шницель. Тот самый *Wiener Schnitzel* – венский шницель из телятины... Или все-таки из свинины?

Вроде бы изначально – только из телятины, что даже подтверждено неким законодательством альпийской республики. Но, похоже, жители Вены и сами запутались в этом вопросе.

Из четырех шницелей, которые были мной съедены в этом городе, два все-таки были из свинины. Какие-то тонкости формулировок в ресторанном меню, непонятных для человека, не знающего языка Шиллера и Гете, позволяют готовить его и так и этак.

А в сущности-то – расплюснутая мясная лепешка в невкусной панировке, существующей отдельно от мяса. Ну и немецкий картофельный салат с добавлением уксуса – кис-



лющий и холодный. Недаром сам император Франц Иосиф предпочитал этому салату простое картофельное пюре.

Простите меня, милые венцы, я вашего шницеля так и не понял.

То ли дело знаменитый торт «Захер»! Изобретение шестнадцатилетнего подростка Франца Захера – шоколадный торт с абрикосовым конфитюром – невольный виновник многолетних судебных тяжб и скандалов. Дело в том, что есть как минимум две официальные версии этого торта: один принято готовить в одноименной венской гостинице, другой – в легендарной кондитерской «Демель». Разница между ними, надо сказать, минимальная – лишний слой конфитюра, форма медали... Но вот то, что мне решительно не нравится в гостиничном варианте, – использование маргарина, чего «Демель» себе не позволяет. И правильно делает. На всякий случай я попробовал торт и там и там. Демельский точно вкуснее. И абрикос в нем отчетливый, и шоколада не жалеют.

Венская кухня как разнообразна, так и расплывчата. Здесь и венгерский гуляш, и чешские супчики с кнедликами, и еврейский яблочный штрудель, и венские сосиски в общегерманской трактовке.

Имперская столица и имперская кухня. Но все изящно, красиво и тщательно.

Особенно меня тронула сама обстановка венских кафешек и ресторанчиков. Дремлющие за столиками древние старички, помнящие проезд по Рингштрассе если не экипажем Франца Фердинанда, то уж точно русских танков в 1945-м. Степенные дамы, заказывающие кофе и какой-нибудь бон-бон к нему. В Вене имперские традиции кажутся незыблемыми более, чем в иных европейских столицах. Ну и тень Йозефа Швейка, убежавшего из венской психиатрической

больницы, тоже присутствует — в большей степени, чем где-то еще.

Кстати, про Австрийскую империю. А еще про Россию и яичницу.

Есть один исторический анекдот, найденный мной в альманахе середины XIX века.

В мае 1787 года императрица Екатерина Великая путешествовала по приднепровским степям в компании с Г.А. Потёмкиным.

В окрестностях небольшого городка Кайдак Екатерина получила неожиданное донесение о том, что навстречу ей из Херсона направляется австрийский император Иосиф II.

Император путешествовал инкогнито под именем графа Фалькенштейна.

Удивительным образом пути двух монархов пересеклись в бедной избе некой вдовы-казачки.

Во вдовьем хозяйстве оказалось несколько яиц. Иосиф с Потёмкиным задумали приготовить яичницу.

Присутствующий при императоре герцог Нассау хотел сделать обыкновенную яичницу, уверяя, что все прочее — выше их кулинарных способностей.

Потёмкин же, найдя в избе молоко, хотел, чтобы и его употребили в дело, да еще прибавил часть тертого хлеба.

Так и сделали — кинули на сковороду хлеб, залили молоком, поставили сковороду в печь.

А прочее оставили на попечение казачки.



В это время внесли в кухню нарезанную кусочками ветчину и сыр.

Несчастливая казачка не понимала, о чем толковали между собой Потёмкин и герцог Нассауский. Она бесхитростно решила, что ветчина и сыр принесены тоже для яичницы. Нарезала все кусками, добавила к хлебу на сковороду, подумав, посыпала все сахаром, который случился под рукой, подбавила перца и готовилась еще что-то прибавить, как вошли Нассау и Потёмкин.

Потёмкин не на шутку рассердился. Нассау же до того хохотал, что на его смех на кухню пришли два монарха, решавшие доселе за стеной судьбы Европы.

Екатерина и Иосиф смеялись от души. Добрая Екатерина успокоила перепуганную женщину, сказав, что яичница чрезвычайно вкусна. А после выслала ей в подарок богатые серьги.

Впоследствии у Нассау часто подавали яичницу «а la Потёмкин».

Ничего особенно диковинного в яичнице с ветчиной и сыром, конечно, нет. Как нет и русского, исконного и домотканого. Но, наравне с гурьевской кашей и говядиной по-строгановски, такое блюдо вполне могло бы войти в список исторических авторских блюд отечественной кухни.

Анекдотичная, но вполне правдоподобная история его «изобретения» того заслуживает.

## Испания

Барселона. Однажды меня занесло в этот город, где я попал в какой-то протестный период: каталонцы страсть как хотели избавиться от испанского владычества. Везде звенели кастрюли, с балконов свешивались флаги Каталонии. Каталония в эти дни проводила референдум о самостоятельности. И даже продавец в овощной лавке радостно сообщил мне, что отныне – Виктория (два пальца вверх) и самостоятельность на веки вечные.

Учитывая то, что сам он обладал типичной внешностью недавнего выходца из Индокитая и, судя по всему, испанским владел кое-как, за него я порадовался особо.

Так случилось, что в этом и в самом деле впечатляющем городе мне довелось не только полюбоваться на творения Гауди, но и посетить несколько значимых ресторанов. Вот, к примеру, знаменитая на всю Европу «Алхимия». В тот год она владела двумя мишленовскими звездами, одну из которых спустя пару лет после моего визита, увы, утратила.

Ел я там рыбный супчик, грудку голубя под шоколадным соусом и довольно вкусные блинчики с несладким пломбиром. Мне очень понравилось все без исключения. Я не большой поклонник системы оценки каталога «Мишлен», но вот тут – дал бы без сомнений третью звезду, будь она у меня в кармане. Из всех «мишленовских» ресторанов, где довелось отобедать – во Франции, Италии, Греции, Финляндии, – этот действительно впечатлил.

В отличие от знаменитой паэльи. Паэлью я съел в каком-то довольно простеньком заведении, а потом и в более претенциозном. Может, просто ожидания мои были завышены,





а может, и нет, но... Пожалуй, узбекский плов я бы съел с большим удовольствием.

Испанское блюдо, которое также известно во всем мире, — гаспачо. Освежающая похлебка, подаваемая в холодном виде. Для тамошнего климата — необходимая вещь. Даже мы в своем северном Отечестве летом привыкли освежаться окрошкой, что же говорить о просторах от Севильи до Гренады.

Вот и замечательный русский литератор и критик Василий Петрович Боткин в своих «Письмах об Испании» (1857) писал: *«По вечерам еще здесь дают нечто вроде нашей окрошки: эта холодная похлебка состоит из салада, испанского перцу, луку, томатов, уксусу, масла, воды, соли, хлеба и называется gaspacho».*

Как-то на кухне известного московского ресторана довелось мне познакомиться с одним хорошим шефом, из итальянцев. Будем называть его, предположим, Джузеппе.

Джузеппе пригласили в Москву еще лет пять назад. За эти пять лет он здесь вполне освоился. Настолько, что даже женился на москвичке.

А еще полюбил он русскую кухню. Даже щи из квашеной капусты полюбил и студень, что не каждому иностранцу легко дается.

Вот только окрошку Джузеппе полюбить не смог. Даже попробовать ее отказывается, я ему нарочно предлагал — собственного приготовления.

Редко так бывает, чтобы наша окрошка сразу понравилась иностранцу, это блюдо особое, к нему привычка нужна.

Вот если вы к окрошке с детства приучены, если жарким летним днем бегали на грядки рвать слезящийся зеленый лук и тащили его на летнюю кухню, где уже нарезались мелко-намелко огурчики и потела на столе принесенная из погреба трехлитровая банка с домашним кислым квасом, — тогда вам объяснять ничего не надо.

А вот за морем — там другое дело. Там с русской окрошкой не знакомы. Зато когда-то у пиратов Карибского моря было свое любимое холодное блюдо — сальмагунди.

Чаще всего сальмагунди — маринованная в уксусе рыба, а то и черепашье мясо, перемешанное с сердцевинной пальмы и плодами манго, залитое маслом и обильно сдобренное всеми доступными пряностями.

Казалось бы, ну при чем здесь окрошка?

Однако в России в 1784 году выходит в свет англо-русский словарь «для благородных юношей» из Морского кадетского корпуса. И слово «salmagundi» переводится именно как «окрошка».

Как еще объяснить дворянскому отпрыску из снежной России смысл этого слова? Окрошка, она и есть окрошка.

В «Настольном словаре для справок по всем отраслям знания» 1836 года «винегрет» — «окрошка без кваса».

В «Новом английском-русском словаре» (1816) таким же образом разъясняется «minced meat» — блюдо, в котором в его нынешнем традиционном виде не то что кваса — мяса и того-то нет. Корзиночки из песочного теста, наполненные сухофруктами, — чем не окрошка?





### Вот рецепт отличной русской «богатой» окрошки.

- 2 л белого кваса
- Отварной говяжий или телячий язык
- Отварная или жареная куриная грудка
- Жареный рябчик или перепелка
- Ветчина
- Общий вес мясной части должен составлять от 300 до 400 г. Можно заменить одни ее части на другие, но важно,
- чтобы мясо было достаточно мягким.
- 2–3 вареных куриных яйца или полдюжины перепелиных
- 3 небольших свежих огурца
- Зеленый лук
- Укроп
- Тертый хрен
- Соль
- Сметана по вкусу

Мясные продукты очистить от кожи и прожилок, нарезать кубиками.

Огурцы очистить от кожуры, нарезать мелко вместе с луком и укропом, посолить и потолочь толкушкой.

Смешать зеленую и мясную части окрошки, залить квасом. По вкусу добавить сметану.

### А это уже Хельсинки

Несуетливый, неторопливый, какой-то полусонный. Но со своим нордическим очарованием.

В Хельсинки я приезжал несколько раз — «обкатать» шенгенскую визу, полученную в Санкт-Петербурге. Приезжал на машине, оставлял ее на стоянке и шел пить пиво, уж простите.

Лучше всего город подходит именно для этого вида времяпрепровождения.

Я знаю по меньшей мере с полдюжины мест в столице Финляндии, где можно посидеть за бокалом или кружкой с максимальным удовольствием. Например, довольно демократичное заведение неподалеку от железнодорожного вокзала, куда приходят местные жители обоих полов: выпивают, беседуют, едят некое подобие английского «Фиш энд чипс». Пересушенная картошка и невразумительная суховатая рыба – впрочем, с этим блюдом так везде, даже в стране происхождения.

А еще тамошняя публика пьет пиво с «Егермайстером» – липкой дурно пахнущей жижей, закосом под средневековый монастырский бальзам из трав и кореньев. Именно в этом заведении я впервые столкнулся с гениальной рекламной уловкой производителя. Лет двадцать назад продажи этого немецкого пойла упали до критической черты, особенно трудно было продавать «Егермайстер» молодым людям. Тогда маркетологи и придумали вешать на стены баров и кафе фирменные аппараты с охлаждением. А попутно сочинили некую историю, дескать, пить бальзам можно и нужно только при температуре напитка, близкой к нулю по Цельсию. По всей Европе были развезены висячие холодильники – заведения получали их бесплатно. И в скором времени продажи напитка взлетели до неба.

В связи с этим не могу не посоветовать на то, что традиционные русские настойки, наливки, ратафии, ерофеичи, зверобои, зубровки, анисовки и прочие благородные домашние напитки в родном нашем Отечестве никаким образом не пропагандируются и не продвигаются.



Где все это, по Пушкину: «наливок целый строй, кувшины с яблочной водой»?

Сам я, грешным делом, делаю свои напитки для собственного потребления. Но и русское купечество должно потрудиться на этом фронте. Где ты, наш новый Шустов, поставщик двора Его Императорского Величества?

А еще Хельсинки – это порт. Сине-черная Балтика, красивые теплоходики, бакены, чайки... И ряпушка, которая продается прямо на причале! Вкуснейшая маленькая рыбка из северных озер. Та самая, крупная форма которой на Ярославщине называется переяславской селедкой. Но здесь – совсем иная, мелкая, обжаренная на огромной сковороде в растительном масле.

В порту Хельсинки она продается и летом, и зимой – пройти мимо невозможно. Как и мимо знаменитого финского супчика из лосося со сливками. Очень вкусно, сытно и согревающе.

Я искренне считаю порт Хельсинки гастрономическим центром города. Хотя, конечно, в финской столице есть и свои рестораны с интересной кухней. В одном из них я пробовал десерт, который назывался «желтый снег» (в меню было написано: «Это не тот желтый снег, который в детстве вам не разрешали есть на лыжной прогулке!»), – обыкновенное мороженое с апельсиново-лимонным соком.

Финны, что ни говори, собственные традиции уважают. В том числе и кулинарные. Мне, к примеру, очень нравится их отношение ко всему ржаному. Когда-то, как и у нас, рожь была в этих не обласканных жарким солнцем краях едва ли не единственной возделываемой хлебной культурой. Конечно, есть еще и ячмень. Но ячменный хлеб в сравнении с ржаным кажется тяжелым и не таким уж вкусным. Хотя и на него есть свои едоки-любители в разных частях света. Все-таки для тех

народов, что поднялись из глубины веков на ржаном караване, вкус черненькой горбушки ничем не заменить.

Да и не только для хлеба рожь сажается. Испокон веков в русских и финских селениях готовили ржаную кашу. Летом, пока зерно еще не до конца созрело, — так называемую зеленую кашу. А из созревшего и просушенного — черную. За время советской власти мы с вами потеряли и ту и другую. Рожь сеять на приусадебных участках не давали, а с колхозного поля на зеленую кашу для детишек и горсточку зерен не сорвешь: «указ 7-8», он же «о трех колосках», за такие кулинарные изыски сулил десять лет лагерей.

Финны же, избежавшие наших неурядиц, свою ржаную кашу продолжают готовить. В Турку в одном из отелей я даже встретил ее на утреннем шведском столе. До чего же вкусна такая простая и настоящая еда! Между прочим, финны и круассаны пекут из ржаного теста. Круассан как круассан, а вкус у него черного хлеба.

Есть и еще одно блюдо, для которого ржаная мука решительно необходима. Это знаменитый финский пирог калакукко. Внутри — та самая ряпушка, прослоенная копченым свиным беконом. А снаружи оболочка из тонко раскатанного ржаного теста. Печется настоящий калакукко в дровяной печи несколько часов. За это время тесто превращается в любимый финнами ржаной крисп — хрустящий сухарик, а начинка — в подобие паштета с рыбным вкусом и копченой ноткой. В такой начинке уже ни кости, ни плавники не чувствуются — можно есть без боязни.



## Швейцария

Пожалуй, первое блюдо, которое всплывает в памяти при упоминании швейцарской еды, — это фондю. Конечно, есть и раклет — хотя что это за блюдо? Просто расплавленный сыр, вот и все. Но сыр самый превосходный, швейцарский, поэтому не будем так строго судить.

Фондю я пробовал в Цюрихе, каюсь — в специальном заведении для туристов. Багет, картошка размером с виноград, швейцарский сыр и альпийское вино. Ну и чугунная кастрюлька верхом на спиртовке. Вкусно, сытно — даже сыну моему Тихону весьма понравилось.

Оплавленный сыр — на пицце ли или в горшочке с каким-либо блюдом, столь привычный для европейской кухни, — у нас получил распространение лишь в середине XX века. И дело не в недостатке сыра. Сыр на «на голландский» или «на швейцарский манер» готовили в России с конца XVIII века, о чем я многократно писал и говорил.

Да, конечно, были еще сыры: костромской, ярославский, галичский, пошехонский, угличский.

Все эти торговые названия закрепились у нас с советского периода. Сыры тогда были действительно разными и часто — очень вкусными. Да и сейчас можно купить очень приличного качества сыр отечественного производства.

Сыр в СССР варился на разных молокозаводах разных городов. А угличским или костромским назывался в зависимости от рецептуры, разработанной в соответствующих НИИ и лабораториях, а вовсе не из-за того, что жители Углича предпочитают сыр помягче, а костромичи — потверже.

Во многих словарях и справочниках по молочному производству неизменно упомянуто имя Николая Васильевича Верещагина, который якобы первую в России сыроварню построил и первый сыр сварил. Эта легенда упорно распространяется и в интернете.

Надо бы нам признать, что это не совсем верно. Точнее сказать, полная чушь.

Откуда бы тогда взяться в описании свадебного чина XVI века сыру, который разрезали первым на свадебном столе? Обычное объяснение, мол, сыром на Руси назывался (и сейчас местами называется) творог, здесь не очень-то работает. С какой стати обычный творог резать (!) на таком торжестве?

Вот еще один сохранившийся документ XVI века, Новгородская летопись 1569 года: *«3 Деменьского стану корму царю и государю... 2 ведра сливок, 50 сыров кислых, 5 сыров молодых, 5 сыров сметанных».*

И еще протопоп Аввакум пишет в собственном «Житии», как накопил он на дорогу сыров.

По-моему, здесь все ясно, о каких именно сырах идет речь.

Кстати, упомянутый мной угличский сыр готовят именно с добавкой сметаны.

Откуда же взялась этакая нестыковка?

Давайте по порядку.

Николай Васильевич Верещагин и в самом деле заслуживает памяти в веках.





Именно он с 1866 года начал в России артельное производство сыра. Не просто сыроварение, а именно артельное.

Но что это был за сыр?

Вот как сам Верещагин определил свое предприятие: «Основать в Отечестве благое дело — научить русское крестьянство сыры варить да масло сбивать на европейский манер».

Ну, масло мы потом обсудим, а вот сыр у Верещагина был именно европейский. И именно таким производством обеспечивалась немалая потребность людей имущих в том сыре, к которому они привыкли и который для них привозили из Европы.

Обратите внимание: у русских поэтов, от Ломоносова до Лермонтова, сыр почти всегда упоминается с указанием его, так сказать, национальной принадлежности!

Разве что в известной басне И.А. Крылова — и менее известных баснях на этот сюжет у В.К. Тредиаковского и А.П. Сумарокова — сыр во рту у вороны безликий. Ну так это — перевод басни Лафонтена, а французы в сортах своих сыров сами путаются.

Кстати, раз уж речь о том пошла. Сам Лафонтен переделал басню Эзопа, в которой ворона держала в клюве вовсе не сыр, а кусок мяса. Но это просто у меня к слову пришлось.

Вот, извольте. Прочие классики.

У М.В. Ломоносова:

*Мышь некогда, любя святыню,  
Оставила прелестной мир,  
Ушла в глубокую пустыню,  
Засевшись вся в голландской сыр.*

У М.Ю. Лермонтова:

*Луна катится в зимних облаках,  
Как щит варяжский или сыр голландской.*

У А.С. Пушкина:

*...Меж сыром лимбургским живым  
И ананасом золотым.*

Вообще А.С. Пушкин сыр жаловал. В связи с этим можно процитировать и воспоминание П.А. Осиповой: «*Да сыр этот проклятый, что Александр Сергеевич кушать любил, а я так терпеть его не могу, и дух-то от него, от сыра-то этого немецкого, такой скверный*».

Немецкий сыр вспоминал и Владимир Даль как «*соленый и просушенный, кругами*».

Так вот, по моему мнению, именно эти уточнения у русских классиков и есть подтверждение того, что тот сыр, который просто «сыр», считался чем-то простонародным, «неевропейским» и, стало быть, неприличным в обиходе столичного аристократа XVIII–XIX веков.

Вот для них-то и пытался Верещагин воспроизвести европейские сорта.

Да и в книге Е.И. Молоховец (первое издание 1861 года – как раз того времени, когда Верещагин свою сыроварню строил) есть рецепты домашнего приготовления просто «сыра» и, представьте себе, «сыра швейцарского».

Так что же за сыр делался русскими людьми на домашних кухнях? И что упоминается в пословице, которая есть еще в рукописном сборнике конца XVII века, так называемом сборнике Майкова: «*Дорого яичко ко Христову дни, а сыр, масло к Петрову дни*».

И почему именно в Петров день, 12 июля, так нужен сыр?

И почему в «Домострое» сыры на столе – обязательное условие свадебного пира?

И знаете ли вы, что «сырный стол» по Далю – русский свадебный стол?

Вот именно такие сыры – из творога, прессованные и выдержанные, крепко держащие форму (их ломали, резали и крошили) – в России и готовили.

Делали ли их с сычужной ферментацией или нет – неизвестно, но полагаю, что во вполне европейском, с ганзейскими конторами и представительствами Новгороде о такой распространенной во всем мире хитрости не знать просто не могли.

Судя по тому, что домашние формовые сыры в «Домострое» называются «губчатыми», дырки в них тоже присутствовали изрядно.

И подавали такой сыр на свадьбу, об этом еще и у Михаила Забылина написано, в его книге «Русский народ: его обычаи, обряды, предания...».

А после летнего Петрова поста, в Петров день, им разговлялись – как в Христов день яичком и творожной пасочкой.

В наставлениях преподобного Феодосия Печерского предписывается поститься: «...бельцы от мяса и от молока, чернецы – от сыра».

За время поста молоко накапливалось, вот и запасались: прохладной русской весной – творогом, а летом – «лежким» сыром. Такие запасы назывались «молочным скопом».

А уж коли продукт этот пользовался спросом, то и предприимчивые от природы русские люди готовили его не только для себя, но и на продажу. Стало быть, были производства такого сыра. Незнатного, неевропейского, но вкусного и здорового!

А Верещагин, конечно, молодец.

Но и до него, скажу я вам, на Руси не полные олухи жили.

Вот и мои предки тоже варили сыр. Потому что фамилия «Сырников» происходит не от блюда – творожных лепешек. А от мастеров-сыроваров, которых с давних пор в России называли сырниками.

Те сырники, от которых мой род пошел, готовили сыр в Кашинском уезде Тверской губернии. Но это уже другая история.

Помните, когда было объявлено эмбарго на европейские продукты, некоторая часть русского общества застонала, дескать, сыра теперь не будет и хамона.

Сыр с тех пор в России появился свой. Вполне достойного качества, иногда и вовсе превосходного. Многие фермеры, промышленники делают его на отличном европейском уровне. Вот только очень досаждают мне то, что и названия дают непременно европейские. Зачем называть рокфором то, что делается в Сибири? Зачем нам белгородский камамбер или тверской пармезан? Давайте назовем русские продукты, хоть и произведенные на иноземный манер, русскими названиями!

То же касается и хамона. В Барселоне едал всякие-разные виды хамона. Очень вкусно! Но у нас в России это все равно называется ветчиной.

С солониной и ветчиной, о которой я упоминал в главе про Италию, все более-менее ясно. Солонина, ветчина, свежина



и дичина — устоявшиеся и сохранившиеся до наших дней древние кулинарные термины.

Солонина солится, ветчина (то есть мясо выдержанное, «ветхое») — коптится или подвяливается.

Когда-то именно соление и вяление были основными способами хранения мясных запасов.

И русские люди научились готовить из этих нехитрых заготовок великолепные блюда.

Например, щи из солонины имеют особый неповторимый вкус. Мнение, что готовились они когда-то исключительно от безысходности, — ошибочное. Недаром же и авторы дореволюционных кулинарных книг, писавшие отнюдь не для бедняков, отдавали должное щам из солонины.

До сих пор умелые и понятливые крестьяне солят мясо в бочках, несмотря на доступность холодильников и морозильных камер.

Да и щи из ветчины с квашеной капустой — отменное блюдо. Каждый, кто пробовал, подтвердит.



## Солонина

Посолочная смесь готовится так:

на 1 кг мяса

- 70 г соли
- 1 г сахара

Само же мясо обрезаются с костей и натирается посолочной смесью, а затем укладывается в деревянную или эмалированную тару. Между слоями мясо прослаивается все той же смесью, а еще лавровым листом и зубчиками чеснока. Сверху на мясо кладут доску и гнет.

Первые три дня мясо непременно надо перекладывать в образовавшемся тузлуке и протирать солью, в последующем его выдерживают не менее 20 дней.

А вот слово «сало» в России не всегда обозначало то, что подразумевается под ним сейчас.

«Съел бы сало, да денег не стало» (В.И. Даль «Пословицы и поговорки русского народа»).

А что такое русское сало?

В «Домострое» мясной запас рачительного хозяина подробно расписан: свинина там солится «полтями», то есть целыми полтушами. Никакого отдельного засола подкожного жира не предусмотрено. Сало в «Домострое» упомянуто только говяжье, предназначенное в перетопку для разных кулинарных нужд.

Вот это-то сало, перетопленное из свежего, а стало быть, не имеющее никакого отношения к привычному нам продукту,



с домостроевских времен служило предметом экспорта из России.

Не жир, не смалец, а именно сало.

То, что Лондон щепетильный увозил по балтийским волнам из России, — это так называемый лой, вытопленный на салотопнях технический жир. Во времена Пушкина большая часть свечей на английских свечных заводах делалась из такого русского сала.

Вот, к примеру, знаменитый купеческий род Булычевых сделал огромное состояние на поставках сала за границу. Начали с убыточного кожевенного завода, присовокупили к нему салотопню — на том и разбогатели. Понастроили множество таких салотопен по всей Вологодчине и по Архангельскому краю — разбогатели еще больше. Именно Булычевыми было основано Северо-Двинское пароходство с первыми коммерческими пароходами.

А что говорят старые кулинарные книги?

В первой полноценной русской поваренной книге, «Новейшей и полной...» Николая Яценкова (это 1790 год), солится не сало, а шпик: *«Для шпикования разной говядины»*.

Сало у Яценкова тоже упомянуто, но именно топленое.

В «Русском опытном практическом поваре» (1842) — рецепты засола ветчины, солонины, говяжьих языков, дичи, рыбы. И ни слова о сале. Зато без конца упоминается шпикование мяса и дичи.

У Е.И. Молоховец (1861) — подробный и обстоятельный рецепт заготовки «полотков шпика».

У П.П. Александровой-Игнатьевой (1900) есть похожий рецепт, но шпик почему-то превращается в «шпек».

У Н.А. Коломийцевой, А. Шамбинаго, как и у других авторов, безымянных, сало не упомянуто вовсе.

Единственная поваренная книга XIX века, где сало то самое, — книга П.Ф. Симоненко «Образцовая кухня» (1892). Рецепт № 1895 — «сало малороссийское».

Слово «шпик» пришло в русский язык из немецкого. Просвещенному кулинару XIX века «Speck» было ближе и привычнее, чем малороссийское, окраинное «сало». Тем паче что слово «сало» в русском языке уже имело свое значение, отличное от малороссийского.

Все перемешает XX век. В «Справочнике по кулинарии» под редакцией профессора Б.Б. Виленкина издания 1934 года уже никому не надо объяснять, что такое «сало соленое».



### **Шпик соленый**

- 15 кг свиного сала
- 1 кг соли

Подготовленные куски свиного сала перед посолом охладить при температуре 0–5 °С.

Чистый деревянный ящик выстлать изнутри плотной бумагой.

На бумагу насыпать слой соли в 1 см. Куски сала натереть со всех сторон солью и сложить рядами в ящик, пересыпая каждый ряд солью.

Каждый слой досыпать солью, чтобы не было пустот.

Сало выдержать в холодном месте не менее 2 недель.