«Макдоналдс» по-русски

В стародавние времена «Макдоналдсов» в России не было. Это примета нового времени. Но проблема-то была! Нужно было занятому горожанину найти несколько минут, чтобы заморить червячка, перекусить на бегу. Как же это было в Москве, скажем, лет сто пятьдесят назад?

Для простого рабочего люда открывались мясные лавки под названием головные. Назывались они так, потому что в продажу шли самые дешевые сорта мяса: головы крупного скота, а также легкое, сердце, печенка. Головы вываривали — получалась щековина. Всю эту снедь из головных лавок раскупали оптом лотошники и горячими продавали с лотков в розницу. Это была самая дешевая еда: стоила она всего одну-две копейки.

В. Перов Мальчик-мастеровой

Состоятельные мастера посылали учеников в такие лавки за «собачьей радостью». Так мастеровые называли большую кость от окорока, с которой нарезалось порядочно ветчины. Тот, кто мог себе это позволить, обедал и в самой лавке, если в ней имелась комната под столовую.

В посты, особенно во время Великого поста, по улицам ходили торговцы блинами — выносили из пекарни большими стопками. Они лежали на небольших ручных лоточках, ничем не прикрытые; от них шел пар и прельщал покупателей луковым запахом. В скоромные дни блины выносились в закрытых ящиках; такие блины были выпечены из теста, в которое были добавлены яйца и их смазывали топленым маслом. Те и другие блины стоили по копейке штука.

Кроме разносчиков пищевых продуктов, обслуживающих мастеровых, на улицах можно было встретить продавцов кваса и вареной груши: на лотках горкой лежали груши, тут же стоял бочонок с квасом; зимой разносчики развозили свой товар на маленьких санках, выкрикивая: «Тут у нас квас и вареная груша!»

М. Боскин Печеные груши

По летам приезжали из Владимирской губернии клюквенники. Клюкву разносили в круглых лубяных лукошках. Чтобы она была холодная, ее перемешивали с кусочками льда. Накладывали клюкву на маленькие глиняные блюдечки и поливали медом. Блюдечко клюквы стоило копейку и, действительно, охлаждало в жаркие летние дни.

К. Кольман «Торговец пирожками»

Пирожки выпекались с самой разнообразной начинкой. Чаще других брали пирожки-расстегайчики. В скоромные дни их выпекали с мясом-луком, а в постные — с кусочками белуги, семги и молокой. Начинку не закрывали тестом; пирожок был как бы «расстегнут» — отсюда и название. Расстегайчик клали на блюдечко, посыпали солью, перцем, смазывали несколькими каплями масла и заливали подливкой из рыбного или мясного бульона, который был налит в особые металлические луженые кувшины с узким и длинным горлышком. Кувшины закутывали тряпками, чтобы подливка не остывала. Расстегайчики продавались по копейке и по две копейки — в зависимости от его величины.

Тут же продавали пышки: их жарили на постном масле и посыпали сахарной пудрой.

Источник: Улыбышева М. Русское застолье / М. Улыбышева, В. Запецкий. – Москва, 2009. – С. 37-40.