Как варили варенье в России в старину

Варенье – традиционный российский продукт. От западных джемов и конфитюров он отличается неоднородной консистенцией: наличием в сиропе целых ягод или крупно нарезанных фруктов.

Поскольку сахар в старину стоил очень дорого, в процессе готовки варенья обычно использовали мед или патоку. Такой технологией в основном пользовались богатые люди, а крестьяне уваривали ягоды 5-6 часов в погасшей, но предварительно хорошо протопленной русской печи.

Очень вкусное варенье подавали гостям в дворянских усадьбах. Заготовкой сладкого продукта руководила сама хозяйка, у каждой были свои секреты. Удачные рецепты и технологии записывались, кулинарии благородных девиц обучали так же, как изобразительному искусству, пению и музыке.

Наиболее ранние источники упоминают о яблочном варенье. Культурную яблоню начали выращивать в монастырях Киевской Руси в XI–XII вв. Позже славу киевских садоводов подхватили московские монахи, случилось это в XIV веке. Яблоки полагалось срывать не ранее Яблочного Спаса, который в наше время отмечают 6 августа.

Другие фруктовые деревья, подходящие для варенья, — сливу, вишню, грушу начали выращивать на Руси в XV веке. А более южные культуры, — инжир, персик, абрикос и айва были до недавнего времени экзотикой.

Зато со времен Руси выращивали ягодные кустарники: ароматную малину и ежевику, крыжовник и смородину. Неокультуренные версии этих растений до сих пор встречаются в российских лесах. Садовые сорта дают более крупные ягоды, но лесные — вкуснее и ароматнее.

Разведением крыжовника, смородины и малины, начиная с XI века, занимались в монастырях. Позже окультуренные сорта перекочевали в усадьбы помещиков. Очень популярным на Руси был крыжовник, который раньше называли «берсень». От этого слова происходит название Берсеневской набережной Москвы-реки.

В те времена существовало множество рецептов крыжовникового варенья. Царям подавали кушанье, сваренное из недозрелых ягод, очищенных от семян. Обработанный таким муторным способом крыжовник варили в сиропе, при подготовке которого кипятили листья вишни.

Еще одно традиционное российское лакомство – черная смородина. На Руси ее начали культивировать гораздо раньше, чем в Западной Европе. Из смородины готовили варенье и наливки.

Русские крестьяне собирали дикую ягоду в лесу, сушили, упаривали в печи, делали левашники — тонкие пластинки протертых и высушенных на солнце ягод. Из сушеной заготовки зимой варили кисель, заправляли ей пироги.

Малина завоевала любовь россиян необыкновенно сладким вкусом и ароматом. Окультуренная ягода поначалу особо не отличалась от дикой, только XIX век порадовал широким разнообразием сортов. Теперь можно встретить не только красную, но и желтую, белую и даже черную малину.

Родственница малины — ежевика была не так востребована. Возможно, с ней не хотели возиться из-за острых колючек. Недаром в XX веке вывели множество вариаций бесшипной ежевики, которая по вкусу не уступает своей колючей родственнице. Ежевичное варенье напоминает малиновое, но не такое ароматное.

В царской России также славилось варенье из клубники и земляники, морошки и княженики. Первые две ягоды порой путают между собой. Многие плодоносящие кустарники не пытались окультурить вплоть до XX века, поскольку они в лесах росли в большом количестве. Это черника, брусника, голубика и клюква. Пикантное варенье издавна готовили из рябины и калины. Без сахара эти ягоды горькие, но после соответствующей обработки — хороши, особенно если добавить яблок.

Иногда изысканный букет варенья составляли из нескольких сортов ягод, добавляли пряности, орехи, цитрусовую цедру. До нас дошли и более экзотические рецепты, в которых присутствуют овощи. Известно, что царь Иван Грозный любил отведать варенья из огурцов на меду.

Источник:
https://e-jam.ru/info/news/kak-varili-varene-v-rossii-v-starinu/