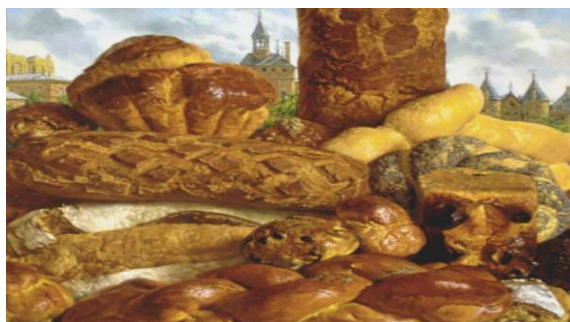


Жили-были дед да баба...

Традиционная русская кухня

Так что же это такое – традиционная русская кухня? Каковы ее характерные черты? Один из известнейших авторов книг о русской кухне В. Похлебкин отмечает пристрастие русских людей... к кислому! Еще на заре развития нашей национальной кухни полюбился предкам хлеб из кислого (дрожжевого) теста. Каких только кулинарных изысков не появилось потом на основе кислого теста – сочни, сайки, блины, оладьи, пышки, пироги – всего и не перечислить. Так много хлебных изделий не придумали нигде в мире! Но основой всегда была дрожжевая закваска.

Кстати, про хлеб. На Руси хлеб – всему голова! Этой поговоркой многое сказано. Да и могло ли быть иначе, ведь предки наши были в основном мирными земледельцами?! Хлеб у русского человека всегда был наравне со святыней, относились к нему с благоговением. Ронять его или выбрасывать считалось немалым грехом. Хлеб по праву занимал главнейшее место на столе простого человека. И нигде в мире не едят его так много. Даже сегодня, придя в какой-нибудь заморский ресторан и заказав изысканные блюда, русский человек обязательно попросит еще и хлеба.



Ржаной, черный хлеб, щи или похлебка – вот таков и был обед, к примеру, рабочего или крестьянина в XIX веке. Но, правда, хлеба за такой обед он мог съесть... до килограмма – то есть целую буханку! А белого хлеба простой люд и вовсе не знал. Да и не был он распространен на Руси вплоть до начала XX века.

Но мы говорили про наши пристрастия к кислому вкусу. Кислая квашеная капуста, кислый квас – без них не обходится русский стол. А русские кислые щи – это вовсе не суп, а напиток. Был он одно время весьма распространен на Руси и делался достаточно просто.

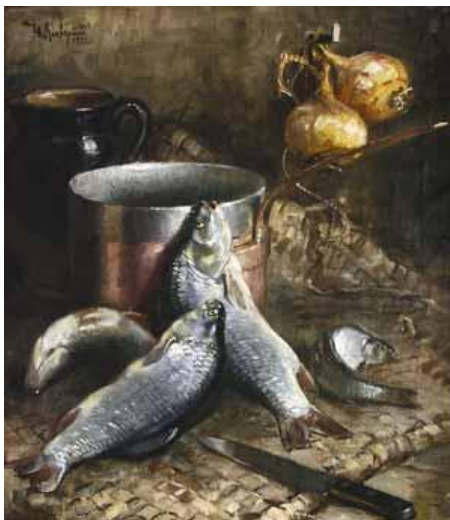
Настоящие русские кисели тоже делались на кислой, квасной закваске. И варились они не из ягод, а из овса, пшеницы, ржи.

Но что же еще составляет своеобразие русской кухни? Обязательное наличие в ней жидких горячих и холодных блюд. То, что мы называем сегодня французским словом «супы» - вообще-то из нашей древней истории. Только раньше на Руси они назывались «хлебово», и было их огромное количество: щи, уха, калья (рыбное блюдо), затируха, болтушка, похлебка. Позже сюда добавились борщи, рассольники,

солянки. Русская кухня охотно вбирала в себя то, что было близко ее традициям, поэтому супов в ней сегодня очень много.

Много на нашем столе овощных, рыбных, грибных «деликатесов». И это понятно, потому как большинство дней в году были постными. В нашей классической литературе мы сегодня встречаем столько забытых и полузабытых названий рыбных блюд: сига, тайменина, щучина, палтусина, сомовина, лососина, осетрина, севрюжина, белужина, белорыбица... Уха могла быть и окуневой, и ершовой, и налиимьей, и стерляжьей...

В каких только видах не подавалась рыба: паровая и подпарная, вареная и жареная, чиненая (наполненная начинкой из каши, лука и грибов) и тушеная, заливная и печеная в чешуе, запеченная на сковороде в сметане и просольная (соленая), вяленая и сушеная – на ветру и на солнце (вобла), сушеная в печи (сушик). В северо-восточных областях России рыбу квасили (кислая рыба), а в Западной Сибири ели мороженую сырую (строганина).



А что такое вязига (или визига)? А ведь пироги с этой самой неизвестной нам вязигой частенько украшали русские столы. Так вот вязига – это сухожилие из рыбы, связки, лежащие вдоль всего рыбьего хребта.

Ну и, конечно, русская кухня всегда была богата мучными «радостями»: коврижками, баранками, бубликами, пряниками...

Отдельная история – это каша. Поистине национальное блюдо! К сожалению, сегодня современный человек все реже и реже в своем питании отдает предпочтение каше. А издревле про слабого, болезненного человека не случайно говорили, что он мало каши ел. Наши предки не сомневались, что самый крепкий сынок вырастет у матери, которая любит каши, особенно перловые и ячневые. Именно поэтому невеста раньше приходила в дом жениха с ведром зерна. Это для того, чтобы молодая семья первый месяц питалась кашей и смогла бы родить здорового первенца.



Кашу русские люди готовили в русских печах. И было это делом совсем не хлопотным. Крупу засыпали в глиняный горшок, заливали водой, приправляли специями, солили, сластили, добавляли сало или масло. Горшок накрывали крышкой и оставляли в печке до утра на остывающих углях. К утру, к завтраку, в семье уже была готова ароматная «рассыпуха».

Любовь к кашам сохраняли на всю жизнь и дворяне. Так, например, любимой едой Пушкина, а уж он знал толк в самых изысканных французских блюдах, оставалась обыкновенная гречневая каша с молоком.

Источник: Улыбышева М. Жили-были дед да баба... / М. Улыбышева, В. Запечкий // Улыбышева М., Запечкий В. Русское застолье. – М. : Белый город. – с. 14-17.