

Влад Пискунов

Русская Кухня

Лучшее
за 500 лет

О закусках, о соленьях,
о селёдке, мясных припасах,
о пельменях, блинах и грибах.
И даже об оливье!





Влад Пискунов

 Русская
Кухня Лучшее
за 500 лет

О закусках, о соленьях,
о селёдке, мясных припасах,
о пельменях, блинах и грибах.
И даже об оливье!



Москва
2017



Русская
Кухня

Пространство русской гастрономии

Любая национальная кухня находится в пространстве, определяемом тремя векторами: время, расстояние и сословность. К оценке русской кухни такой «картезианский» подход применим как к никакой иной.



По оси времени наши гастрономические традиции прослеживаемы на протяжении всего второго тысячелетия, из которого последние пятьсот лет существования русской поварни понятны не только археологам, но и всем интересующимся, так как задокументированы на страницах литературных памятников, кулинарных книг и тетрадей наших прабабушек. И было бы крайне неубедительно рассуждать о том, что ел русский человек, не ссылаясь на конкретную эпоху. Фактор времени касается кухни любых сословий.

Даже на рационе простого крестьянина, наименее подверженном всевозможным влияниям, отразились исторические события, произошедшие в России за несколько столетий.

На нашу кухню повлияли и раскол русской церкви, и освоение новых территорий, и петровские реформы, и походы русских войск как на Запад, так и на Восток, и отмена крепостного права, и индустриализация. Чего уж тогда говорить про рацион более обеспеченных жителей Петербурга и других крупных городов, где исторические и экономические обстоятельства, да и просто мода того или иного отрезка времени имели куда более сильное влияние на бытовую культуру людей. Двадцатый же век поступил с русскими традициями жестоко и безнравственно, надругавшись и над нашей кухней. Обычаи, складывавшиеся веками, были объявлены осколками старого мира и цинично попорчены. Русская кухня, являвшаяся неотъемлемой частью русского бытия — лета Господнего — мешала созидателям «светлого будущего», приверженцам «прогресса», богоборцам и записным интернационалистам. Не забудем и про ужасы коллективизации, убившие русский дух русской деревни. Советские книжные издательства не спешили знакомить своего читателя с рецептами блюд старинной нашей поварни. В монументальном тысячестраничном трёхкилограммовом труде «Кулинария» 1955 года есть разделы, посвящённые национальным кухням союзных республик, но нет главы о русской кухне. В изданной общим тиражом более 8 миллионов экземпляров «Книге о вкусной и здоровой пище» о русской кухне тоже речи не идёт, зато очевидно желание растворить её в сомнительном новообразовании — советской гастрономии. Слово «русская» на обложках кулинарных книг появилось после почти полуве-

Значительную часть описываемых в этом издании блюд и напитков можно отнести к московской кухне второй половины XIX века. Поскольку я считаю, что то, что мы сейчас называем классической русской кухней, окончательно сформировалось в 60–90-е годы XIX века именно в Москве.



кового перерыва (или запрета) лишь в шестидесятых. И если не воспринимать всерьёз селёдку под шубой и салат «Мимоза» (при всей нашей к ним любви), то XX столетие ничем не обогатило нашу кухню, но и вычеркнуло из народной памяти не только рецептуру, но даже сами названия доброй половины русских кушаний.

Значительную часть описываемых в этом издании блюд и напитков можно отнести к московской кухне второй половины XIX века. Поскольку я считаю, что то, что мы сейчас называем классической русской кухней, окончательно сформировалось в 60–90-е годы XIX века именно в Москве. В период, когда ещё были живы, хоть и заметно потускнели традиции помещичьего застолья; когда разбогатевшее купечество начало диктовать свои вкусы не только в охотнорядских и гостиннодворских трактирах, но и в залах дорогих ресторанов; когда полились рекой деньги перебравшихся в столицы из своих проданных и заложенных имений дворян; когда на волне интереса ко всему исконному, отеческому появилось целое направление в музыке, архитектуре, изобразительном искусстве — «Русский стиль». Время, именуемое французами *Belle Époque*, для русской гастрономии является, несомненно, прекрасной эпохой.

До этого, больше сотни лет, наша кулинарная культура развивалась во многом под влиянием европейских традиций. Таким образом, эпоха расцвета русской кухни оказалась втиснутой между столетием искусственного «онемечивания» и безвременьем большевизма.



За последние столетия русские люди расселялись по всей территории необъятной Империи, и где бы вы ни оказались, везде вам предложат салат «Оливье», борщ, щи, студень, бефстроганов, пирожки с капустой, квас...

Слава богу, документальных источников, проливающих свет на гастрономические предпочтения русских людей, живших в конце XIX века, предостаточно. На них-то я в основном и опирался, работая над этой книгой.

Но есть, пожалуй, только один отрезок нашей истории, столь же, если не более любопытный для исследователя русской поварни. Это несколько благословенных для Руси десятилетий кроткого самодержавного правления первых Романовых, закончившихся единовластием Петра I. Десятилетий, зажатых между Великой смутой и эпохой засилья всего иноземного. К сожалению, достоверных и подробных описаний кухни того времени, когда Россия вновь стала богатым и самобытным государством, сохранилось очень мало.

Скоординатой расстояния всё ещё очевиднее и нагляднее. Страна наша простирается что с запада на восток, что с юга на север на тысячи вёрст. То, чем питались и до сих пор питаются в Холмогорах, будет иметь не много



Несмотря на обширные культурные коммуникации русского народа, наша кухня очень избирательно и даже осторожно относилась к инородным рецептам и продуктам. Называть русскую кухню «губкой», впитывающей всё, что к ней прикасалось, было бы слишком большим преувеличением.

общего с тем, что едят на «брегах Тавриды», а кулинарные предпочтения и возможности жителей Пскова в значительной степени не совпадут со вкусами иркутян. Хотя и тут и там мы найдём очень много общего как в названиях кушаний, так и в кулинарных навыках.

За последние столетия русские люди расселялись по всей территории необъятной Империи, и где бы вы ни оказались, везде вам предложат салат «Оливье», борщ, щи, студень, бефстроганов, пирожки с капустой, квас... Но везде есть и особенности. Говоря о том или ином русском блюде, уникальном продукте или кулинарном приёме, всегда надо указывать, о каком регионе идёт речь. Сочетание ингредиентов в одном блюде тоже должно подчиняться принципу единства места происхождения. Например, на Нижней Волге и на Дону в уху из местной рыбы часто кладут мелко нарезанный помидор, который урождается здесь в изобилии, что невозможно себе представить на русском Севере или за Уралом. Как и трудно увидеть солёные рыжики в винегрете крымчан, а кисель из морозки на столе у жителя Ставрополя.

Есть регионы, где в традиционную русскую кухню проникли кулинарные приёмы народов, живущих по-соседству. Даже сведущий в гастрономии человек не всегда точно скажет «чьих племён» и откуда взялись беляши (они же пермячи), уха на молоке, ковбык, посикунчики, верещака, шашлык, форшмак. Тем не менее эти кушанья мы по праву и давно считаем своими, и кто кого чем одарил, уже невозможно с полной уверенностью сказать. Хотя стоит отметить, что, несмотря на обширные культурные коммуникации русского народа, наша кухня очень избирательно и даже осторожно относилась к инородным рецептам и продуктам. Называть русскую кухню «губкой», впитывающей всё, что к ней прикасалось, было бы слишком большим преувеличением. Самобытность нашей гастрономии всегда была под защитой здорового консерватизма русского менталитета. Только проверенные десятилетиями, а порой и столетиями, кушанья смогли проникнуть в русскую кухню и укорениться в ней.

Словность — координата, требующая более подробного разъяснения. Во все времена русское общество было располо-



вано барьерами сословной принадлежности, для большинства людей барьерами непреодолимыми. И сословность в нашем случае — это не просто отражение благосостояния. Принадлежность к тому или иному сословию диктовала совершенно определённый образ жизни. В каждой «касте», будь то поместное дворянство, крестьянство или духовенство, были свои представления о повседневном и праздничном столе, об ограничениях и полных табу на те или иные яства, особенно у старообрядцев. Где-то и когда-то эти различия были не столь заметны. Например, еда зажиточного крестьянина середины XIX века мало отличалась от еды купца, давно жившего в губернском городе. Но порой кухни разнились так, что трудно было найти в них что-то общее. Сравните обед петербургского аристократа времён Екатерины Великой и трапезу монаха Валаамской обители той же эпохи, и вам трудно будет осознать, что оба эти человека русские по крови. Наиболее заметны эти различия в гастрономических предпочтениях русских людей разных сословий как раз в XVIII веке. Причём речь идёт именно о различиях вкусов, а не возможностей. Доведись русскому купцу или крестьянину присутствовать на обеде графа Шувалова, например, вряд ли ему пришлось бы по вкусу бекасы с зюльтскими устрицами, зобная железа оленёнка с трюфелями, черепаха в мадере и прочие «бомбы а-ля Сарданапал». Совсем иначе обстоят дела с кухней допетровской Руси. Понятно, что большинство яств, перечисленных в «Домострое» или «Росписях царским кушаньям», — все эти «стерляди паровые», «ути с лимоны» и «куры под брынцем с шафраном» — не были доступны простому русскому человеку. Однако окажись он за царским столом, то с огромным удовольствием отведал бы всё, что на нём стояло, чего не скажешь про угощения елизаветинского или екатерининского вельможи.

Тем не менее нельзя говорить о том, что не было и точек соприкосновения между вкусами русских людей разных классов. Например, князь Потёмкин Таврический страсть как любил простые крестьянские соленья-квашенья, которые ему привозили курьерами в Бессарабию аж с Волги и из Тулы. Граф Разумовский, живя в Москве, не представлял свой обед без



Сравните обед петербургского аристократа времён Екатерины Великой и трапезу монаха Валаамской обители той же эпохи, и вам трудно будет осознать, что оба эти человека русские по крови.

обычного малороссийского борща. А московское купечество (вспомним бунинский «Чистый понедельник») могло запивать масленичные блины замороженным шампанским — барским вином — и даже варить в нём пельмени из клубники, в чём уверяет нас Гиляровский. Впрочем, последний пример скорее анекдотичен и к реальным традициям отношения не имеет.

В этом издании я постарался, пусть и очень избирательно, коснуться кулинарных традиций русских людей разных сословий, живших пять веков на просторах, ширь которых с трудом поддаётся воображению. Здесь вы познакомитесь и с блюдами поморов, и кубанских казаков, и пермяков, и астраханцев. Некоторые описания я почерпнул из допетровских источников, а некоторые — из книг русских просветителей рубежа XVIII и XIX веков, о чём-то мне поведала моя мать, а что-то рассказали друзья.

Приглашаю читателя к увлекательному путешествию в этот необъятный мир — мир русской гастрономии.

Доведись русскому купцу средней руки или крестьянину присутствовать на обеде графа Шувалова, например, вряд ли ему пришлось бы по вкусу бекасы с зюльтскими устрицами, зобная железа оленёнка с трюфелями, черепаха в мадере и прочие «бомбы а-ля Сарданапал».



Содержание

Пространство русской гастрономии 4

Закуски и припасы 12



Горчица 14



Хрен 15



Соленья, моченья, 16
квашенья



Соленая слива 18



Малосольные огурцы 20



Огурцы, соленные в тыкке... 22



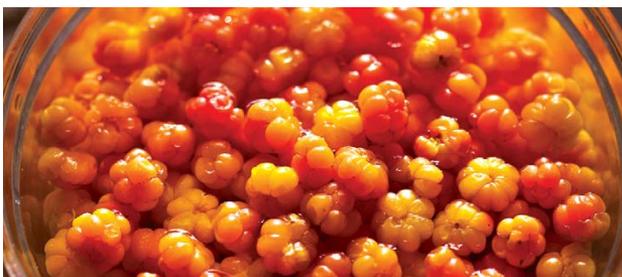
Квашеные репа и свёкла 26



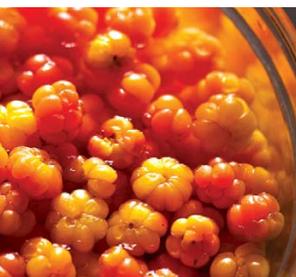
Квашение капусты 28



Мочёные яблоки 32



Мочёная морозка 34



Мочёная брусника 34
с антоновкой



Салат «Провансаль» 38



Подкопчённые фрукты 40



Чёрная редька 42



Редька с гусиным жиром 43

Чёрная редька в меду 43



Вяленая рыба 44



Строганина и расколотка... 48



Малосол, или сугудай 50



Сельдь под шубой 52



Рыба55
под красным маринадом



Винегрет с килькой56



Форшмак из кильки.....57



Селёдка.....58



Селёдка по-русски62



Заливная форель64



Тельное из рыбы.....68



Варёные раки.....70



Начинённые щурята72



Осетровый76
или стерляжий балык



Шофруа80
из аршинной стерляди



Осетрина84
горячего копчения



Колчущка в масле86



Селянка рыбная88
сковородная



Икра92



Икрыники.....96



Солёное свиное сало98



Свиной желудок 100



Запечённая домашняя 102
колбаса с луком



Сыровяленая колбаса..... 104



Полотки утиные..... 106
копчёные



Говяжьи почки в сметане.... 110



Мясная селянка 114
на сковороде



Свинья буженина..... 118



Потёмкинская яичница 120



Заливное из свиных ушей . 122



Горчицная икра 122



Студень из говядины..... 124
и поросёчьих ножек



Новоросийский 126
студень из петуха



«Оливье» 128
праздничная версия



Язык по-московски..... 130



Поросёнок с гречкой 134



Винегрет из овощей..... 136



Языки говяжьи верченые..... 139



Картофель по-пушкински... 142



Пельмени..... 146



Уха 150
с рыбными пельменями



Вареники с ливером 152



Посикунчики..... 156



Ушки, или кундюбки, 158
с сушёными грибами

Грибы 162



Сморчки, строчки 164



Белые грибы 168
горячей засолки



Грибы холодной засолки 170



Солянка грибная 172
сковородная



Солёные грузди 173
со сметаной



Грибная жарёха 176
с картошкой



Лисички в сметане 178



Икра 180
из сушёных грибов



Грибная лапша 184



Русские блины 188



Пшеничные блины 190
из кислого теста



Начинки для блинов 192



Гурьевские 194
скороспелые блины



Царские 196
гречневые блины



Овсяные блинцы 198



Оладьи на простокваше... 202



Сырники книжкой 204



Драники 206



Идеальные сырники 208



Блинчатый пирог 212

Блины 186

ЗАКУСКИ

и припасы



Проя гостей садиться, хозяин заявил, что он русский человек, стол у него русский, из двух-трёх блюд, закусок разных он враг, к водочке по праздникам допускается сёмушка и свежая икра, а по будням балычок и паюсная икорка, а потому просит быть невзыскательными к нему.

Иван Божемянов,
«Воспоминания старого театрала»





Горчица

Удивительная штука — если попробовать щепотку горчичного порошка, то он поразит вас своим абсолютно пресным вкусом. Но стоит его развести водой и подождать несколько часов, эта безобидная на первый взгляд мука из семян горчицы превращается в адское зелье, способное пробрать до глубин мозга, выдавить слёзы из глаз, заставить схватиться руками за нос и кричать так, что будет слышно на берегу Волги в самой Сарепте – родине русской горчицы.

50 г сарептского горчичного порошка

щепотка соли

1 ст. л. мёда

1 ч. л. яблочного уксуса

30 мл растительного масла

В керамической или эмалированной миске разводим горчичный порошок тёплой кипячёной водой до состояния густой, но гладкой кашицы. Не должно оставаться комочков горчичного порошка.

Добавляем мёд и соль, перемешиваем. Накрываем миску блюдцем и оставляем в тёплом месте на ночь.

На следующий день добавляем в горчицу уксус и растительное масло. Взбиваем венчиком в однородную эмульсию. От того, насколько много вы добавите масла, будет зависеть острота и «гладкость» горчицы.

Кроме упомянутых ингредиентов, можно добавить замоченное в воде на несколько дней горчичное семя. В этом случае горчица будет зернистой. Можно смешать горчицу с тёртым хреном, измельчённой зеленью — подойдут: укроп, тархун, базилик, кинза.

Готовую горчицу перекладываем в горшочек с крышкой или стеклянную банку. Хранить её лучше в холодильнике и не более двух недель. Горчица с зеленью хранится не более трёх дней.



Хрен

Хрен — самая русская приправа. Он появился на нашем столе задолго до перца и горчицы. Растёт он сам по себе на огороде. Его не только не надо сажать, но ещё и не выведешь, если он разрастётся. Поэтому раньше для хрена вкапывали бочку в землю, чтобы он своими корнями не расползлся по овощным грядкам. Тем не менее хрен любит хорошо удобренную и рыхлую почву, только в ней его корневища вырастают толстыми и сочными.

Подают натёртый хрен к холодной рыбе, отварному мясу, им заправляют летние похлёбки, добавляют в квас.

Натирать хрен следует на мелкой тёрке и сразу же добавлять в жидкие блюда или смешивать со сметаной, иначе он очень быстро на воздухе теряет свою ядрённость, за которую мы его и ценим. Так что не готовьте хрен впрок. Его стоит натирать ровно столько, сколько требуется к обеду. Останется добавить в него по вкусу соль и немного сахара или даже мёда.





Соленья, моченья, квашенья

Соленья, моченья, квашенья занимают в русской кухне гораздо более заметное место, чем в любой другой европейской кулинарной «юрисдикции». Это не просто пикантные закуски под стаканчик хлебного вина, квашеная капуста и репа, солёные огурцы, мочёные яблоки столетиями позволяли русскому человеку выжить в непростых условиях короткого лета и суровой зимы. Не перечислить все полезные вещества, содержащиеся в квашеных и мочёных овощах, фруктах, ягодах. Из них русские люди веками получали не только витамины, но и вещества, способствующие пищеварению. Может быть, поэтому мы так любим сопроводить относительно тяжёлую зимнюю пищу изрядной порцией квашений, сдобренных луком и постным маслом.

Квашеная капуста и солёные огурцы являются основой для доброй половины русских кушаний как холодных, так и горячих: щей, борщей, солянок, винегретов, рассольников, пирогов. В огуречном и капустном рассоле вымачивают и маринуют мясо, деликатесную рыбу, добавляют рассол в кальи и щучину, делают на его основе взвары и соусы. Страшно вообразить, как бы оскудел наш стол, не будь у нас в закромах этих прекрасных продуктов.



Солёная слива

Сливу сейчас редко кто солит. Иногда маринуют с уксусом, но чаще консервируют в виде сладкого компота. А ведь именно солёная слива может служить ингредиентом для многих холодных и горячих блюд. Например, Василий Лёвшин предлагал солёную сливу использовать и как простую закуску, и как гарнир к жареным тетеревам, и как один из компонентов окрошки [24]. Её же можно добавлять в различные салаты (см. «Провансаль») и ассорти из солений и мочений. Рассол же чудесно подходит для приготовления различных похлёбок: калы, щучины, щей, рассольников.

- 1 кг некрупных жёлтых или синих слив
- 2 черносмородиновых листа
- 2 вишнёвых листа
- 1 ст. л. семян аниса
- веточка зрелого укропа
- 1 лист хрена
- 1/2 перчика чили
- 2 ст. л. с горкой каменной соли
- 1 ст. л. сахара
- 1 л воды

Лучше всего для засолки годятся сливы, не достигшие полной спелости, довольно крепкие и без мятых бочков. Можно взять как привычную синюю, так и жёлтую или, как её называла Молоховец, белую сливу (см. фото на предыдущем развороте).

В чистую банку засыпаем семена аниса, кладём вымытые листья вишни, чёрной смородины, хрена. Сливы моем и отрываем плодоножку. Складываем плотно в банку.



В тёплой воде растворяем соль и заливаем полученным раствором сливу.

Закрываем банку крышкой и на 3–4 дня оставляем при комнатной температуре. После чего банку следует

убрать в холодный погреб или холодильник.

Через неделю слива будет готова к употреблению. В холодном погребе она может храниться вплоть до нового урожая.





Малосольные огурцы

Было бы не совсем честно отнести малосольные огурцы к классу квашений. Ведь за те сутки, что они проводят в рассоле, огурчики не успевают как следует закиснуть. Но не в этом их прелесть, а в том, что эта закуска совмещает в себе «хрусткость» свежего огурца с грядки и пикантность, благоприобетённую от рассола, содержащего простые русские пряности: хрен, смородиновый лист, укропное семя. Хрустите на здоровье!

2 кг свежих мелких огурцов
2 черносмородиновых листа
2 укропных зонтика
1 лист хрена
3–4 зубчика чеснока
50 г корня хрена
100 г каменной соли
2 л воды

Огурцы для быстрой засолки надо взять самые свежие — прямо с грядки. Они ни в коем случае не должны быть вялыми или подпорченными. Крупные зрелые огурцы тоже не годятся. Так что берём молоденькие небольшие, ломающиеся со звоном огурчики.

Обрезаем плодоножку. Моем в проточной воде. Накалываем вилкой и кладём в эмалированную посуду, где на дне уже лежит укроп, листья хрена и смородины.

Пересыпаем мелко нарезанным (но не натёртым!) хреном и чесноком.

Воду кипятим и растворяем в ней соль. Даём немного остыть — примерно до 65 °С — и заливаем раствором огурцы. Даём остыть, накрываем фарфоровым блюдцем, на которое ставим полкилограммовый гнёт.

Убираем в прохладное место — погреб или холодильник. Через сутки огурцы уже можно подавать на стол. Съесть их надо как можно скорее, чтобы они не успели одрябнуть и закиснуть.

Ешь солоно,
пей горько: умрёшь —
не сгниёшь.

Русская народная поговорка





Огурцы, соленные в тыкве

Затея эта может показаться и странной, и затратной, и трудоёмкой. Но, поверьте, оно того стоит! Особенно если вы не знаете, что делать с чрезмерно богатым урожаем тыкв. Главное – правильно выбрать сами огурцы для засолки. Покупайте крепкие некрупные огурчики местных сортов. Требований к тыкве особых нет, важно, чтобы она была достаточно зрелой, с толстой коркой. Такие тыквы появляются только в самом конце августа, когда волна дешёвых огурцов уже схлынула и на рынке продаются огурцы, посаженные позже обычных. Берите самые маленькие, они и вкуснее будут, и в тыкве компактнее разместятся, и просолятся быстрее.

И ещё один секрет. Обратите внимание, что разные сорта огурцов имеют или белые или чёрные кончики своих пупырышков. Так вот считается, что для засолки лучше выбирать последние.

Хотя и молоденькие «белоточечные» огурчики тоже вполне пригодны, не стоит брать лишь переросшие экземпляры с толстой кожей и сформировавшимися семенами.

- 1 крупная тыква
- примерно 2 кг огурцов
- 6 горошин душистого перца
- 1/4 стручка острого перца
- 3–4 ветки спелого укропа с семенами
- 6 листиков чёрной смородины
- 4 лавровых листа
- 3 зубчика чеснока
- 6 листьев вишни
- 4 ст. л. с горкой каменной соли



Для засолки берите огурцы с чёрными точками на кончиках пупырышков.



В верхней части тыквы маленьким ножом вырезаем круглое отверстие так, чтобы плодоножка оказалась в центре. Отверстие должно быть такого диаметра, чтобы в него свободно пролезала ваша рука. У нас получилась удобная и плотная «крышка» для импровизированного горшка. Из самой тыквы достаём сначала рукой, а затем выскребаем ложкой все мягкие внутренности и семена.





Для засола самосадочная соль лучше выварной... Засол крутой, средний, слабый. Нет лучше огурцов нижегородского засола, в тыквах.

Владимир Даль,
«Словарь живого великорусского языка»

Огурцы моем и плотно, но без насилия, складываем их в тыкву. Заливаем чистой холодной водой до самого верха тыквы, затем эту воду сливаем в кастрюлю, кладём в неё все оставшиеся ингредиенты, включая соль, и доводим до кипения. Снимаем с огня и даём остыть до комнатной температуры.

Теперь этим рассолом можно залить огурцы в тыкве. А все листья и ветки укропа кладём сверху на огурцы. Закрываем тыкву «крышкой». Ничего что рассол выливается через край тыквы, так надо!

Посыпаем щель между «крышкой» и самой тыквой крупной солью, чтобы в этом месте не развивалась плесень. Накрываем тыкву чистым вафельным полотенцем и ставим в прохладное место (лучше всего в чистый погреб) на 5–7 дней.

Снимаем «крышку». Вполне возможно, что сверху образовалось немного плесени. Это совсем не страшно, надо просто выбросить её вместе с листьями и укропом.

Перекладываем огурцы в чистые банки и заливаем рассолом. Рассол, кстати, получается настолько вкусным, что вся эта затея с тыквой может быть оправдана только ради него! Убираем банки в холодное место, а в опустошённую тыкву закладываем следующую партию огурцов и делаем всё, как описано выше.

Таким образом в одной тыкве можно приготовить три, а то и четыре партии замечательных огурчиков. Надо только своевременно удалять появляющуюся сверху плесень и присыпать это место солью.



Подновье также славится своими солёными огурцами, особенно теми, которые солятся в тыквах (табеки). Огурцы эти предпочитают нежинским. Князь Потёмкин-Таврический присылал из Ясс нарочных за этими огурцами. Из актов XVII столетия видно, что и тогда подновские крестьяне отличались умением солить огурцы и, принадлежа Печёрскому монастырю, платили оброк и огурцами. Этим делом в Подновье занимался Куранов. Посетив последнего, его высочество сошёл в погреб, чистый, усталый по льду соломой.





На вопрос Наследника: «Правда ли, что у подновских крестьян есть секрет при солении огурцов?» Куранов отвечал: «Правда, что у нас есть секрет, только мы не таим его; секрет наш – чистота и опрятность». При его высочестве в погребе Куранов посолил маленькие огурцы в тыкве. Наследник помогал Куранову, подбирал падавшие мимо на скатерть огурцы и клал их в тыкву. Это произвело сильное впечатление на народ. Говорят, что на другой же день Куранову предлагали сто рублей за тыкву с огурцами, посоленными его высочеством. Но Куранов не продал её: «Съем огурцы сам со своей семьёй, – говорил он, – а тыкву высушу и будет она беречься у нас из рода в род как сокровище».

Михаил Погодин, «Путешествие наследника цесаревича Николая Александровича в Нижний Новгород и Казань».

Квашеные репа и свёкла

Репа квасится также непринуждённо, как и её ближайший родственник — капуста. Достаточно нарезать ломтиками, залить рассолом с присущими этой затее пряностями — зрелым укропом, корнем хрена, чесноком. Квашение свёклы не отличается даже в мелочах, поэтому её можно заквасить в одной посуде с репой. Через пару недель вы получите чудесную закуску и потрясающую основу для кислых репяных щей и борщей. А ароматный рассол можно использовать и для калы, и для вымачивания дичины, и просто для восстановления тонуса поутру.

2 кг репы
1 кг свёклы
зрелый укроп
30 г корня хрена
6 зубчиков чеснока
60 г соли



Бураками в старинных русских книгах называли именно квашеную свёклу, иногда её квасили вместе с ботвой.



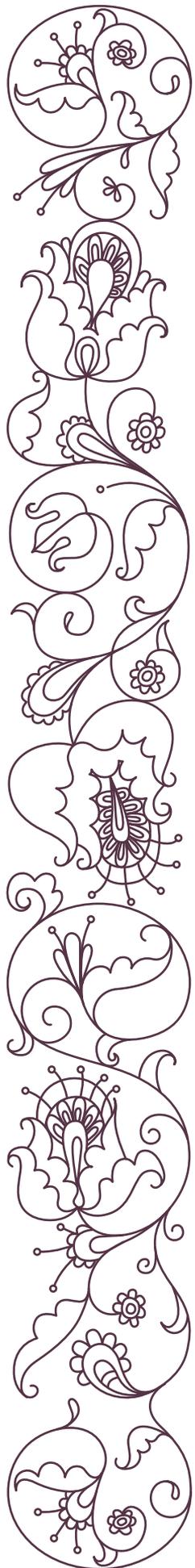
Корнеплоды чистим и нарезаем. Репу достаточно располовинить, а свёклу разрежем на несколько частей.

Плотно складываем кусочки в банку или эмалированную посуду. Заливаем водой доверху. Затем эту воду сливаем в кастрюлю. Кладём в неё соль и ставим на огонь. Когда закипит, добавляем хрен, укроп и чеснок. Даём остыть.

Остывшим рассолом заливаем свёклу и репу. Накрываем крышкой и ставим в прохладное место на одну–две недели.







Квашение капусты

«Сколько ни знакомо сие заготовление, но случается, что в некоторых хозяйствах делают в сем обстоятельстве погрешности, по незнанию первых правил и уловок; а потому не считаю излишним производство квашения капусты обстоятельно здесь описать» — читаем мы у Василия Лёвшина в его популярном руководстве для молодых помещиков. Далее он подробно описывает, как очистить старую или подготовить новую дубовую кадку, какую выбрать сечку, как отобрать правильную капусту для засолки. Но сейчас мало кто квасит капусту в деревянных кадках и бочках, как предлагал делать Василий Алексеевич: «Всеми удобнее к сему бочки, бывшие с белым виноградным вином и белым пивом, ежели токмо оные иметь



можно; бочки же, в которых было вино красное, потому для сего не годятся, что капуста в них краснеет». Даже редкие счастливики, владеющие холодными погребами и подвалами, сейчас предпочитают делать запасы в трёхлитровых стеклянных банках по соображениям удобства и практичности. Если же вы всё-таки решились на засолку в большой деревянной кадке, то её необходимо сначала подготовить: «В небольших домоводствах лучше всего для капусты употреблять небольшие кадочки, ибо

капуста в початой кадке держится не так уже прочно. Когда есть старые капустные кадки, то надлежит оныя с великим старанием вычистить и выпарить, чтобы не сообщили оне капусте гнилого запаха». От себя замечу, что старую бочку полезно обработать горячим полынным отваром. Так делали у нас испокон веков — полынь устраняет неприятный запах

Хороша закуска —
квашена капуста.
И подать не стыдно,
И съедят — не жалко.

Русская народная пословица

