Дарра Гольдштейн

Краткая история русской кухни

ЦАРСТВО РЖИ



Дарра Гольдштейн

Царство ржи. Краткая история русской кухни

Серия «Вершки и корешки (Эксмо)»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=74955346
Д. Гольдштейн. Царство ржи. Краткая история русской кухни: ООО «Издательство «Эксмо»; Москва; 2027
ISBN 978-5-04-257933-2

Аннотация

Что может рассказать о России ржаной хлеб? Почему здесь так любят соленые огурцы, квас, грибы и гречку? И каким образом голод и суровый климат привели не к однообразию, а к удивительному разнообразию вкусов? Американский историк и специалистка по русской гастрономической культуре Дарра Гольдштейн исследует историю России через еду – от древней магии ферментации до советских очередей и современных ресторанов. Она рассказывает о крестьянском рационе и пышных застольях знати, о черном хлебе, кашах, супах, пирогах, ягодах и соленьях, помогавших пережить долгую зиму. Гольдштейн прослеживает влияние на русскую кухню православия и традиционной печи, пишет о заимствованиях с Востока и Запада, советском дефиците и дачах, появлении фастфуда и новом

интересе к локальным продуктам и блюдам. «Царство ржи» – книга о том, как под влиянием культурных традиций, лишений и человеческой изобретательности складывалась русская кухня и как в ней отразилась история целой страны.

Содержание

Предисловие 6
Введение 11
Конец ознакомительного фрагмента. 13

Дарра Гольдштейн
Царство ржи. Краткая история русской кухни

Darra Goldstein
The Kingdom of Rye. A Brief History of Russian Food

© 2022 by Darra Goldstein
© Дарья Лаврова, перевод с английского, 2027
© ООО «Издательство «Эксмо», 2027
Тропы, 2027

* * *

Посвящается моей сестре Ардат Уивер, чья творческая энергия и поддержка вдохновляют меня все эти годы.

И год хорош, коль уродилась рожь.
Русская пословица

Дорого бы я дал за кусок черного хлеба!
А. С. Пушкин, «Путешествие в Арзрум» (1835)

Предисловие

В нашей семье считали, что от России нужно держаться подальше. Мои бабушка и дедушка бежали из страны в начале XX века (не знаю точно, в каком году) и отказывались говорить о прошлом. Вот почему это загадочное место очень занимало мое воображение. О России напоминали бабушкин свекольный квас, щавелевый суп и голубцы.

В колледже я решила изучать русский язык, чтобы больше узнать об этой чарующей стране. В то время нас не учили бегло говорить; язык мы постигали через грамматику и чтение литературы. Я продиралась сквозь тексты, которые упорно не желали мне поддаваться, пока внезапно не попался отрывок с описанием еды и язык вдруг волшебным образом раскрыл свои тайны. Такие фрагменты встречались на удивление часто. Я впитывала написанное на уровне ощущений, даже не понимая конкретных слов, и только насладившись описанными блюдами в образном смысле, смотрела значения незнакомых слов в словаре, чтобы запомнить их.

Я поглощала литературные деликатесы один за другим. Язык я стала понимать лучше, и мне не терпелось увидеть Россию. Сама мысль о такой поездке приводила мою бабушку в ужас, но тем не менее в 1972 году я туда отправилась. Первый же глоток советского воздуха развеял романтику: все вокруг пахло переваренной капустой. Невразуми-

тельная еда, которая мне там встречалась, вполне соответствовала невзрачной обстановке. То была не высокая кухня во французском духе из романов XIX века и не деревенская еда крестьян, а советская кухня того времени, когда достать продукты было не так-то просто. В тот первый приезд я не попробовала ни кулебяку – знаменитый рыбный пирог, так чувственно описанный Чеховым, – ни пухлые блины, которые гоголевский Чичиков поглощал по три сразу, обмакнув предварительно в растопленное сливочное масло. Но я осталась в восторге от черного хлеба, обсыпанного кориандром, ватрушек с начинкой из подслащенного творога, сибирских пельменей, приправленных уксусом и горчицей, малосольных огурцов и золотистой моченой морошки. Только позднее, когда я пробилась сквозь преграды в общении (и предписания для иностранцев относительно того, что им можно и что нельзя делать), наконец смогла ощутить выразительные вкусы русской кухни.

Поступив в аспирантуру, я планировала подготовить диссертацию, посвященную еде в русской литературе, но, как оказалось, опередила время. В 1974 году почти никто в американских академических кругах не воспринимал кулинарию всерьез – и, разумеется, мои преподаватели в Стэнфорде утверждали, что с такой пустяковой темой у меня нет будущего. В результате я сосредоточила внимание на русских поэтах-модернистах (о чем не жалею). И всё же дерзкая идея писать работы о русской кухне не оставляла меня. Готовясь

к выпускным экзаменам, я выписывала любые упоминания еды, встречавшиеся в русских произведениях за два столетия. Многие из этих цитат затем вошли в мою книгу *A la Russe: A Cookbook of Russian Hospitality* («A la Russe: книга о русском гостеприимстве»), вышедшую в сентябре 1983 года, когда я начала преподавать русскую литературу в Уильямс-колледже. Я писала ее отчасти для того, чтобы выразить пренебрежение к высокомерию своих преподавателей, но в итоге она стала способом переосмыслить тот год, когда я работала в Информационном агентстве США в СССР, прервав учебу в аспирантуре.

Я играла роль гида на выставке «Сельское хозяйство США», ставшей следствием соглашения 1958 года между СССР и США о культурном обмене. Выставка, демонстрирующая изобилие американской сельскохозяйственной продукции, была не лишена политических мотивов. Это был практически плевок в лицо для страны, страдавшей от нехватки продовольствия, которая еще обострилась из-за холодной войны. У меня состоялась краткая, но неприятная встреча с КГБ, впечатление от которой усугубил инструктаж отдела безопасности американского Госдепартамента, и к концу десятимесячного пребывания в России я готова была оставить свои исследования, несмотря на то что так много в них вложила. Но что-то удерживало меня. Это было русское гостеприимство. Обычные люди приглашали меня поужинать. Мы собирались за крошечными столами, ели раз-

номастными вилками из тарелок, ни одна из которых не походила на другую, на малюсеньких простеньких кухнях, и еда была великолепной. Мое увлечение всем русским спасла щедрость людей, открывших для меня двери своих домов (что часто было для них весьма рискованно), делившихся со мной всем, что они могли собрать на стол из своих скудных запасов. Моя книга – благодарность им.

С годами в путешествиях по Советскому Союзу, а затем и по России мой интерес к русской еде становился только глубже. Я по-прежнему исследовала русскую поэзию, работая в архивах, но моя истинная цель заключалась в том, чтобы понять русскую гастрономическую культуру: происхождение блюд, роль традиционной печи, поверья, связанные с готовкой, влияние православной церкви, гендерные роли на кухне, правила поведения за столом, знакомство с западной и восточной едой и ее адаптацию к русским обычаям. Я с наслаждением и энтузиазмом открывала для себя исконные русские вкусы, уходящие корнями в прошлое более чем на тысячу лет, стараясь понять основы этой кухни.

Исследования в конце концов привели меня в крошечные деревушки русского Севера, где еду до сих пор готовят в печах и каждый год в ожидании суровой зимы запасают ягоды, фрукты и овощи, собранные в лесу или выращенные своими руками. Подобные заготовки я описала в своей последней кулинарной книге *Beyond the North Wind: Russia in Recipes and Lore* («За северным ветром. Россия в рецептах и преда-

ниях»), вышедшей в 2020 году. Книга, которую вы держите в руках, – ее родная сестра, но в ней больше внимания уделено истории и этнографии. «Царство ржи» – кульминация моих размышлений о России и ее кулинарных чудесах от их дохристианских истоков до наших дней. Сегодня напряженность в отношениях вновь разделяет Россию и Запад, поэтому взаимопонимание на уровне культуры важно как никогда.

Введение

Россия XIX века славилась обилием пряников – фигурных, лепных, печатных – самых разных форм и размеров. Если верить авторам справочника, изданного в 1838 году, в одном только Городце ежегодно производили 360 000 фунтов[1] этого лакомства. В разных регионах существовали свои уникальные виды пряников, и жители множества городов и местечек настаивали, что именно их вариант наилучший. Вяземские пряники были крохотными, всего-то на один укус, а тесто настолько липким от меда, что его приходилось отбивать деревянными колотушками, после чего выдерживать несколько дней (а иногда и недель), чтобы добиться подходящей для выпекания консистенции. Мед, разумеется, давал вкус, но, кроме того, не позволял готовым изделиям черстветь много месяцев. Знатоки понимали, что такой пряник не стоит разжевывать сразу: надо дать ему растаять во рту, чтобы как следует прочувствовать вкус меда. Огромные пряники из Городца выпекали целиком; на них наносили рельефные узоры, для чего тесто вдавливали в резные деревянные доски. В длину эти гиганты достигали почти двух метров, а весили до пятнадцати килограммов. Тверские пряники пользовались такой известностью, что их представили

[1] В современных мерах веса – около 147 500 кг. – *Здесь и далее прим. пер., если не указано иное.*

публике на Всемирной выставке 1876 года в Филадельфии, где они завоевали бронзовую медаль за оригинальность узоров и исключительное разнообразие.

Вначале русские пряники готовили просто из смеси ржаной муки, меда и ягодного сока. Перед выпеканием тесто оставляли подходить на несколько дней. Мед составлял почти половину смеси, поэтому, пока несколько веков спустя в нее не стали добавлять пряности, получавшееся лакомство называли медовым хлебом. Пекари всё чаще использовали пряники для демонстрации своего мастерства. Первые пряники в виде символических объемных фигурок уступили место прямоугольным сладостям, украшенным узорами. Пряничные доски, при помощи которых делали оттиск орнамента, стали важной отраслью народных промыслов, тематика узоров постепенно менялась от привычных петухов и осетров к сложным сюжетным сценкам, разделенным на квадратики, каждый из которых можно было отломить. Самые роскошные пряники украшали сусальным золотом.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.