

Русская кухня

Материал из Википедии — свободной энциклопедии

Ру́сская кúхня — традиционная кухня русского народа. Природные особенности мест проживания — обширные леса и долгие зимы — обусловили многие характерные особенности традиционной русской кухни: разнообразие горячих супов и каш, квашений, мочений и солений, грибных блюд и дичи на русском столе. Центральная роль печи в русской избе предопределила важную роль для домашнего хлеба (кислого ржаного), пирогов и пирожков, томлёных^[1], тушёных, варёных и печёных блюд; в традиционной русской кухне, в отличие от современной, использовался один из древнейших способов жаренья близкий к фритюру — пряжение, которое происходило с использованием толстого (1-2 см) слоя масла^[2].

Русская кухня заметно изменилась за последние 100 лет в связи с массовой урбанизацией, разрушением многовекового сословного социального устройства, в результате революции 1917-го года и многими другими историческими событиями в России. Например, во времена СССР русская кухня испытала влияние национальных кухонь союзных республик (см. *Советская кухня*).

| Содержание |
|---|
| <u>История развития</u> |
| <u>Супы</u> |
| <u>Мясные блюда</u> |
| <u>Десерты</u> |
| <u>Напитки</u> |
| <u>Алкогольные напитки</u> |
| <u>Ритуальные блюда</u> |
| <u>Заимствованные блюда</u> |
| <u>Новая русская кухня</u> |
| <u>Кухонная утварь</u> |
| <u>Иллюстрации</u> |
| <u>См. также</u> |
| <u>Примечания</u> |



Блины, один из символов русской кухни

История развития

Историк Н. И. Костомаров описал русскую кухню в «Очерке домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях»^[3]. Он отметил, что русская кухня в XVI и XVII веках основывалась на обычаях, а не искусстве, а её кушанья были просты и неразнообразны. Из-за обычая соблюдать посты стол делился на скоромный и постный. Блюда готовились из мучных, молочных, мясных и растительных припасов. Хлеб употреблялся преимущественно ржаной (само слово «хлеб» означало ржаной). К ржаной муке могла примешиваться ячменная. Из пшеничной муки готовилось лакомство — калачи. Соль в мучные изделия не добавлялась. Обычной едой простого народа было толокно, приготовлявшееся из овсяного зерна методом частичной варки с последующим размолом. Из теста на ржаной или пшеничной муке готовили пироги (пряженые или подовые). Начинка пирогов была мясная, рыбная, творожная, ягодная. В начинку добавляли кашу, лапшу, яйца, грибы. Пекли также сдобный хлеб — каравай. Другие печные изделия: курник, оладьи, катлама, блины, хворост, тестяные шишки, левашники, перепичи, орешки.

Основу питания большинства населения (крестьян) составляли зерновые и овощи^[4], из которых готовились соленья, супы, каши и хлебобулочные изделия. Из ржаной, гороховой, и овсяной муки готовили кисели, причём сладкие (современные) кисели появились лишь позднее с приходом в русскую кухню картофельного крахмала.

Традиционным являлось разнообразие супов, среди которых наиболее известными являются щи, борщ, рассольник, солянка, калья, уха, ботвинья и окрошка.

До широкого распространения картофеля (со второй половины XIX века) основным овощем служила репа.

Традиционной русской приправой и молочным продуктом является сметана, которой заправляют супы и салаты. Другим русским молочным продуктом является творог, из которого готовятся сырники.

Так как более половины дней в году были постными, когда скоромные продукты были запрещены, в русской национальной кухне преобладают грибные и рыбные блюда, кушанья из зерна, овощей, лесных ягод и трав.

Овощи едят не только в сыром виде, но и варёными, пареными, печёными, квашеными, солёными, мочёными и маринованными.

Разнообразие каш базировалось на многообразии зерновых культур, растущих в России. Причём из каждого вида зерна делалось несколько сортов круп — от целых до дроблёных различными способами.

Рыбу готовили на пару, варили, жарили, тушили, запекали, фаршировали её различными начинками (например, из каши или грибов). Делали из неё тельное и заливное, ели её солёной, вяленой, сушёной, квашеной. Подавалась рыба и в первых блюдах: рассольниках, ухе, солянках, (селянках). Рыбу ели печёную. Икра всегда считалась особым лакомством, особенно свежая зернистая из осетра и белорыбицы. Икру употребляли не только просоленную, но и варенную в уксусе и маковом (миндальном) молоке.

Разрешенное к употреблению мясо делилось на дичину (добытое на охоте) и убоину (мясо домашнего скота и птицы). Мясо на Руси ели варёным или печёным. Варёное мясо подавалось в первых блюдах: щах, в ухе, рассольниках или под взварами (соусами). Мясо запекали в печи. Принято было употреблять свинину, баранину, говядину и птицу (кур, уток, гусей). Прежде характерен для традиционной русской кухни был запрет на употребление в пищу телятины и конины (сегодня уже практически не соблюдающийся, в особенности в отношении телятины; что касается конины, то её употребление остаётся весьма ограниченным, главным образом, областями, где русские проживают совместно или чересполосно с иными народами России, традиционно употребляющими конину в пищу). Готовили и мясо дичи: оленину, лосятину, зайчатину, и мясо дикой птицы: уток, гусей, лебедей, рябчиков и перепелов.

Русский историк И. Болтин в конце XVIII века отметил характерные особенности русского стола, в том числе не только зажиточного. В сельской местности было принято четыре поры еды, а летом в рабочую пору — пять: завтрак, или перехватка, полдник, ранее обеда, или ровно в полдень, обед, ужин и паужин. Эти выты, принятые в Центральной и Северной России, сохранялись и в Южной, но с иными названиями. Там в 6—7 часов утра снедали, в 11—12 обедали, в 14—15 полдничали, в 18—19 подвечеркивали, а в 22—23 вечеряли^[5].

Супы

Ещё в начальный период формирования русской кухни существовало множество жидких горячих блюд, которые в то время назывались *хлебова*.

Похлёбки

Первые горячие блюда, являющиеся крепкими овощными отварами, назывались похлёбками. В них преобладает один овощной, по имени которого они и называются: луковая похлёбка, репяная (репница), брюквенная, чечевичная, картофельная, из грибов — грибница. Похлёбки, заправленные чесноком и прожаренной на масле или сале мукой, назывались заварихи, затирухи. На юге России часто варили похлебку из пшена с салом или растительным маслом — кулеш.

Щи

Щи — основное жидкое горячее блюдо на русском столе на протяжении вот уже более тысячелетия. В русском фольклоре щи противопоставлялись похлебке: «Маменька нерб́дная — похлебочка холодная. Кабы родная была, щей горячих налила»^[6]. На Русском Севере щи выделяли среди прочих супов, которые относились к разряду похлебок. Щи отличала довольно густая консистенция и обязательная варка, в то время как многие похлёбки готовились просто заливая ингредиенты водой или квасом^[7].

Уха

Популярным блюдом русской кухни была и остаётся уха. Название закрепилось за супом на рыбном бульоне только с конца XVII — начала XVIII веков. В XI—XII веках ухой называли также навар из мяса, в XVI—XVII веках — из курицы.

Холодные супы

Из холодных супов были распространены: окрошка, ботвинья (суп на квасу из ботвы и корнеплодов молодой свёклы, а также другой зелени, с добавлением зелёного лука и тёртого хрена), тюря (из крошеного в воду или квас хлеба с луком), путинка^[8] (или путная каша^[9] — из простокваши и гречневой муки).

Новые супы

В XVII веке окончательно складываются все основные виды русских супов. При этом появляются, новые, неизвестные в Древней Руси, рассольники, солянки, кальи. Калья готовится так же, как и уха, но в бульон добавляют солёные огурцы и огуречный рассол.

Название «суп» закрепляется лишь с конца XVIII века. По мнению кулинаров, ни в одной другой национальной кухне не представлено такое разнообразие супов, как в русской^[6].

Мясные блюда

В русской кухне используются различные виды мяса домашних животных таких как свинина, говядина, баранина, домашняя птица, а также дичь (кабанина, лосятина, дикая утка, заяц). Широко распространены в русской кухне как блюда из измельченного мяса и мясных субпродуктов — различные разновидности котлет, биточков, колбас (например: пожарские котлеты, говядина по-строгановски, говяжьи рубцы, жареная печень), так и мясные блюда приготовленные из целого животного или его части (например: буженина, гусь фаршированный, бараний бок с кашей). Крайне популярны в русской кухне разнообразные пироги с мясной начинкой, пельмени и вареники. Также, в различном виде в русской кухне употребляется сало. Религиозные запреты на употребление тех или иных видов мяса отсутствуют, временное воздержание от мясной пищи регламентируется церковным календарем.



Пожарская котлета с Бефстроганов с Курник
картофельным пюре картофельным пюре



Русские домашней жарки пирожки Пельмени

Кишки чиненые — традиционное блюдо русской кухни

Десерты

Из десертов известны сладкие мучные изделия: калачи, пряники, также варенья и мёд.

Традиционным десертом русской кухни являются печёные яблоки и другие печёные фрукты и ягоды.

Специфически русские виды сластей, ныне совсем забытые:

- Овощи (морковь и огурцы), сваренные в меду, но не на открытом огне, а на водяной бане. Готовый продукт («русские цукаты») делался прозрачным и сохранял несколько упругую консистенцию.
- Толчёные ягоды (калина, рябина, малина), высушенные в натопленной печи в виде лепёшек — «пастила». Употреблялись как заедки к напиткам, отчасти — как средства народной медицины против простудных заболеваний и авитаминоза.
- Высушенные в русской печи кусочки моркови или свёклы — «парёнки».
- Измельчённая сушёная редька (арбуз, вишня), заваренная в белой патоке со специями — мазюня.



Тульский
пряник



Памятник
муромскому
калачу



Архангельские пряники —
козули

Напитки

Согласно специалисту в области кулинарии народов СССР В. Похлёбкину, историческими национальными напитками можно назвать сбитень, квасы (к XV веку на Руси существовало более 500 сортов кваса), меда, морсы.

- Компот
- Кисель

Алкогольные напитки

Изготовление и употребление на Руси напитков, содержащих алкоголь, имеет давнюю историю. Однако миф о пьянстве русских не имеет под собой никаких оснований^[10]: наиболее распространены были напитки слабой крепости, а готовились они обычно на основные праздники.

Известны такие алкоголесодержащие напитки, как пиво, мёд (медовуха), брага, квас, однако по известным данным крепостью они были не больше 6 % об.^[11]. К концу XIX века домашнее пивоварение было слабо развито, а крепость наиболее распространённых сортов кваса редко превышала 1 градус^[12].

Ритуальные блюда

Многие блюда в русской кухне имеют в том числе ритуальное происхождение и значение, например: курник (свадьба), кутья (Рождество/Коляда), блины (Масленица), кулич или паска, пасха (Пасха), яичница (Троица, День Жён-мироносиц), холодник и овсяный кисель (поминальные дни, Иван Купала, Щедрый вечер), кишки чиненые (Овсень).

У восточных и западных славян кутью обязательно варят в кануны Рождества, Нового года и Крещения, так что в Полесье сами праздники-кануны называются Кутья, или Бедная кутья (перед Рождеством), Богатая кутья (перед Новым годом), Голодная (Водяная) кутья (перед Крещением), у русских кутейником называют Рождественский сочельник.

Блины были поминальным блюдом на похоронах, тризнах и в церковные дни поминовения усопших «от Адама доднесь». В XIX веке блины превратились в традиционное масленичное блюдо.

Заимствованные блюда

Как и в других странах Европы, в русскую кухню внедрились и некоторые иностранные блюда.

Некоторые блюда имеют авторское происхождение: бефстроганов, оливье.

Новая русская кухня

Последние годы многие российские шеф-повара и гастрономические журналисты заявляют о необходимости эволюции традиционной русской кухни — введении в ресторанах и на пищевых производствах новых блюд, кулинарных технологий и ноу-хау^[13]. Сторонники новой русской кухни: Анатолий Комм^[14], Дмитрий Шуршаков, Игорь Шурупов, Владимир Мухин, Андрей Рывкин^[15] и другие.

Кухонная утварь

Большинство блюд русской кухни готовятся в печи, для чего используются горшки и чугунки, для тушения мяса птицы используются чугунки особой формы — утятницы (латки) или гусятницы.

Применялись в русской печи сковороды либо со съёмной ручкой, либо без неё. Для установки в печь и извлечения сковород использовали чапельник (или сковородник), для горшков и чугунков — ухват, для извлечения хлеба, выпекаемого в русской печи, использовали садник, в форме деревянной лопаты.

Традиционной посудой являются миски и деревянные ложки. Для приготовления чая традиционно используется самовар (появился в XVIII веке).



Самовар

Иллюстрации



Борщ



Щи



Грибной суп



Рыбная селянка



Окрошка на кефире



Стерлядь
(рыбное
блюдо)



Котлеты щучьи



Варенье



Кутья



Овсяный кисель



Квас



Праздничный курник

См. также

- Бородинский хлеб
- Бублик
- Тульский пряник
- Кулебяка
- Расстегай
- Холодец
- Закуски в славянской кулинарии

Примечания

1. Томление. Кулинарный словарь (http://cook-book.info/Кулинарный_словарь/1257/Томление) (недоступная ссылка)
2. В.В. Похлебкин. О кулинарии от А до Я словарь-справочник. — Минск: Полымя, 1988. — С. пряжение. — 224 с.
3. Костомаров Н. И. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. (<https://books.google.com/books?id=-nBKAAAAYAAJ&ots=dq0EjhNk3v&dq=Очерк%20домашней%20жизни%20и%20нравов%20великорусского%20народа%20в%20XVI%20и%20XVII%20стол%20тиях&pg=PA3#v=onepage&q&f=false>) СПб.: Типография Карла Вульфа. 1860.
4. Русская кухня (<http://www.gastronom.ru/recipe/group/2306/russkaya-kuhnya>). Дата обращения: 20 апреля 2013.
5. Из истории русской кухни (<https://supercook.ru/russian/rus-01.html>)
6. Борисова Л. В. Концепт «Пища» в культурологическом пространстве русского языка (<http://s://cyberleninka.ru/article/n/kontsept-pischa-v-kulturologicheskom-prostranstve-russkogo-yazyka>) // Вестник Чувашского университета, 2013
7. Осипова К. В. Щи на Русском Севере: культурно-языковая символика (<https://cyberleninka.ru/article/n/schi-na-russkom-severe-kulturno-yazykovaya-simvolika>) // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология, 2017
8. Путинка // Толковый словарь живого великорусского языка : в 4 т. / под редакцией проф. И. А. Бодуэна-де-Куртенэ. — СПб.: Т-ва М. О. Вольф, 1907.
9. Zeitschrift für slavische Philologie, Том 63 (<https://books.google.ru/books?id=088KAQAAMAAJ&q=комментарий+к+сочетанию+каши+путные&dq=комментарий+к+сочетанию+каши+путные&hl=ru&sa=X&ved=2ahUKEwifttyY-NTqAhUjxaYKHakIABUQ6AEwAHoECAAAQAg>) — Markert & Petters, 2004 — S. 431
10. «Пьянства в домосковской Руси не было, не было его как порока, разъедающего народный организм» Прыжов И. Г. «История кабаков в России в связи с историей русского народа.» 2-е изд., стр. 10
11. Афанасьев А. Л. «Иван Прыжов: история пьянства и трезвости в России» (<http://trezvenie.org/new/library/afanasiev-pryzhov.pdf>) 
12. Симонов Л. Н. Квасоварение и домашнее пивоварение, 1898 г.
13. Тренд: новая русская кухня (<http://timeout.ru/msk/feature/29467>) — Time Out.
14. BARBAPЫ или новая русская кухня (<http://msk.allcafe.ru/news/excursions/bari>). msk.allcafe.ru. Дата обращения: 30 мая 2016.
15. Шеф дома: Новая русская кухня. The Village (<http://the-village.ru/village/food/chief-at-home/121937-shef-doma-kare-yaghenka-pod-sousom-iz-kvasa-andreya-ryvkina>)

Литература

- Пища (XII—XX века) // Русские / Отв. ред. В. А. Александров и др. — М.: Наука, 1999. — С. 354—397. — 828 с.
- *Величко Е. М. и др.* Русская народная кухня. — М.: Колос, 1992. — 303 с.
- *Ковалёв В. М., Могильный Н. П.* Русская кухня: традиции и обычаи. — М.: Советская Россия, 1990. — 256 с.
- *Ковалёв Н. И., Усов В. В.* Кулинария на Руси // Рассказы о тайнах домашней кухни. — М.: Химия, 1993. — С. 19—22. — 336 с.
- *Лёвшин В. А.* Русская поварня, или Наставление о приготовлении всякого рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении в прок разных припасов. — М.: Типогр. С. Селивановского, 1816. — 242 с.
- *Похлёбкин В. В.* Русская кухня // Национальные кухни наших народов. — М.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1983. — С. 6—59. — 304 с.
- *Ратушный А. С.* Русская кухня // Всё о еде от А до Я: Энциклопедия. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — С. 322—324. — 440 с. — 300 экз. — ISBN 978-5-394-02484-9.

Ссылки

- Старомосковская кухня (<https://moslenta.ru/eda/esh-topinambur-ryabchikov-zhui.htm>)
-

Источник — https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=Русская_кухня&oldid=114201978

Эта страница в последний раз была отредактирована 14 мая 2021 в 18:15.

Текст доступен по лицензии Creative Commons Attribution-ShareAlike; в отдельных случаях могут действовать дополнительные условия.

Wikipedia® — зарегистрированный товарный знак некоммерческой организации Wikimedia Foundation, Inc.