

22-4444

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

КУЛЬТУРА ПОВСЕДНЕВНОСТИ

ОЛЬГА И ПАВЕЛ СЮТКИНЫ

РУССКАЯ КУХНЯ

ОТ МИФА К НАУКЕ

22-04444



ОЛЬГА И ПАВЕЛ СЮТКИНЫ

РУССКАЯ КУХНЯ

ОТ МИФА К НАУКЕ

НОВОЕ
ЛИТЕРАТУРНОЕ
ОБОЗРЕНИЕ
МОСКВА

2022

УДК 641.568(47+57)(091)

ББК 36.997(2)

С98

Редактор серии Л. Оборин

Сюткина, О., Сюткин, П.

С98 Русская кухня: от мифа к науке / Ольга и Павел Сюткины. — М.: Новое литературное обозрение, 2022. — 592 с.: ил. (Серия «Культура повседневности»)

ISBN 978-5-4448-1784-1

Кухня — одна из самых мифологизированных частей русской культуры. Разговоры о ней полнятся стереотипами: зачастую они искажают факты и создают почти фантастическое представление о возникновении блюд и тех условиях, в которых они готовились и подавались. Между тем реальная история русской кухни интереснее и сложнее созданных мифов: изменения, которые она претерпевала, были тесно связаны с общественной жизнью, политикой, экономикой, влиянием других культур. Книга известных историков кухни Ольги и Павла Сюткиных — исследование, расставляющее многие точки над «i». Как появилась русская печь, какую роль в становлении кухни играла религия, чем на самом деле были блюда, которые сегодня воспринимаются как стереотипно русские, как менялись кулинарные традиции в советское время? Книга содержит оригинальные рецепты множества блюд, в том числе почти забытых; ушное, верещаку, сбитень или ботвинью вы можете приготовить и сегодня.

УДК 641.568(47+57)(091)

ББК 36.997(2)

В оформлении обложки использована работа
Ольги Оснач «Винегрет» из собрания Кирилла Данелия.

© П. П. Сюткин, О. А. Сюткина, 2022

© С. Тихонов, дизайн обложки, 2022

© ООО «Новое литературное обозрение», 2022

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	9
----------------	---

Часть I. Кухня как отражение эволюции общества

Глава 1. Кухня и история	19
<i>Почему мы так мало знаем об истории русской кухни</i>	19
<i>Эволюция русского рецепта</i>	27
<i>Кто и как изучал русскую кухню</i>	38
<i>Исконная или заимствованная?</i>	49
<i>Изобильная или бедная?</i>	56
<i>Здоровая или не очень?</i>	60
<i>Была ли важна диета в прошлом?</i>	63
Глава 2. Кухня и технология	69
<i>Русская печь как фантомная боль</i>	69
<i>Мясо верченое</i>	89
<i>Соление, мочение, квашение</i>	95
<i>Квас</i>	99
<i>Кисель и кулага</i>	104
<i>Левашники и пастила</i>	112
Глава 3. Кухня и религия	120
<i>Существует ли православная кухня?</i>	121
<i>Монастырская кухня: мифы и реальность</i>	129
<i>Добавить остроты в пост</i>	135
<i>Православие или язычество: кулинарный календарь</i> ..	140

Глава 4. Кухня и обряд	167
Блины исторические и обрядовые	167
Пошехонская Масленица	177
Пасхальный кулич: история заблуждений	179
Пасха — из творога или из теста?	185
Казус с вербной кашей	188
Горько и весело	192
Крестины	199
Именины	201
Глава 5. Кухня и идеология	204
Квас — напиток патриотов	205
Стереть даже память о прошлом	208
Идеология продовольственных карточек	211
Рыбный день на фоне дефицита	214
Советская кулинарная библия	219
Глава 6. Кухня и образ жизни	233
Стол для русского похмелья	233
Сбитень уже не вернуть?	237
Городской застольный быт	241
Будни русской усадьбы	249
Жареный бык и гурьевская каша	252
В прошлое за квашеными ананасами	258
В Подмосковье за артишоками	264
«За грош купили угол рая»	267
Дачная история с продолжением	274
Праздник по-советски	277

Часть II. Меню как зеркало культуры

Глава 1. Эволюция русской закуски	285
<i>Легенда бородинского хлеба</i>	285
<i>Оливье как высшая форма майонеза</i>	289
<i>Эволюция салата оливье</i>	300
<i>Русский винегрет: из Парижа в Пошехонье</i>	303
<i>Форшмак забытой национальности</i>	311
<i>Селедка под шубой и без</i>	318
<i>Буженина мясная и рыбная</i>	325
<i>Русский сыр: от легенды к товару</i>	330
<i>Судьба бутерброда в России</i>	343
Глава 2. От похлебки до супа	347
<i>Почему в России любят суп?</i>	347
<i>Щи и борщи: кто главнее?</i>	348
<i>Рассольник и калья</i>	377
<i>Солянка для селянки</i>	383
<i>Летние супы с квасом</i>	388
Глава 3. Апофеоз стола	409
<i>Путь русской котлеты</i>	409
<i>Ушное — это не про уши</i>	422
<i>Верещака, которая верещит</i>	426
<i>Черкасское мясо</i>	429
<i>Когда колбаса была без очереди</i>	435
<i>Ливерная колбаса: от любви до ненависти</i>	440
<i>От живодерного двора</i>	445
<i>Два Микояна</i>	448
<i>Котлета из «культурнейшего цеха»</i>	452
<i>Русское ли это блюдо — голубцы?</i>	456

<i>Мясо по-французски и по-советски</i>	459
<i>Макароны в России</i>	462
<i>Вареники: споры о первородстве</i>	468
Глава 4. <i>Закрома и заготовки</i>	473
<i>Капуста для русского — второй хлеб</i>	473
<i>Какими огурцами деды закусывали</i>	477
<i>От семи недугов</i>	481
<i>Яблоко любовное, или Баклажан по имени помидор</i>	484
<i>Грызовой подсолнух и забытое масло</i>	489
Глава 5. <i>Десерты</i>	495
<i>Русский пряник</i>	495
<i>Ватрушка</i>	509
<i>Русский народный петушок на палочке</i>	512
<i>Холодец из яблок</i>	515
<i>Карл Нессельроде — человек и пудинг</i>	518
Глава 6. <i>Забытые напитки</i>	522
<i>От хлебного вина к водке и обратно</i>	522
<i>Медовуха древняя и современная</i>	532
<i>Боюсь, брусничная вода...</i>	535
<i>Возьмите новый бочонок...</i>	541
<i>Шиповки и чихирь</i>	543
<i>Кефир: правда и вымысел</i>	548
Заключение	555
Примечания	559
Источники иллюстраций	583