



ВИЛЬЯМ ПОХЛЕБКИН

РУССКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА



Кулинария. Похлебкин

Вильям Похлёбкин

Русские национальные блюда

«ЭКСМО»

2019

УДК 641.55
ББК 36.997

Похлёбкин В. В.

Русские национальные блюда / В. В. Похлёбкин — «Эксмо»,
2019 — (Кулинария. Похлебкин)

ISBN 978-5-04-186390-6

Несмотря на все изменения, привнесения, иностранные и региональные влияния, основа русской кухни, ее сущность, оказалась незатронутой в течение веков, она стойко удержалась, сохранив наиболее характерные национальные черты. Так, русский национальный стол немислим без хлеба, блинов, пирогов, каш, без первых жидких холодных и горячих блюд, без разнообразия рыбных и грибных блюд, солений из овощей и грибов; прекрасен русский праздничный стол с его дичью и жареной домашней птицей и русский сладкий стол с его вареньями, коврижками, пряниками, куличами и пр. Рецепты всех блюд русской кухни представлены в этой книге. Пирогн вы найдете в первой книге этой серии — «Выпечка, мучные и кондитерские изделия». В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-186390-6

© Похлёбкин В. В., 2019
© Эксмо, 2019

Содержание

Введение	6
Первые блюда	8
Холодные супы	10
Тюри	10
Тюря с хреном	10
Тюря с луком	10
Тюря с редькой	11
Тюря томатная	11
Окрошки	11
Окрошка овощная летняя	12
Окрошка овощная осенняя	13
Окрошка мясная	13
Окрошка рыбная	14
Ботвиньи	14
Ботвинья простая полная	15
Ботвинья запарная	16
Горячие супы	17
Щи	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

Вильям Похлебкин

Русские национальные блюда



© Велдре Г., Похлебкин А.В., наследники

© Похлебкин В.В.

© ООО «Издательство «Эксмо», 2019

Введение



Русский стол широко известен за рубежом главным образом своими деликатесами: копченой спиной осетра (балыком), севрюжиной с хреном, малосоленной лососяной (семгой), красной, черной и розовой (сиговой) икрой, маринованными и солеными грибами (рыжиками и белыми), – составляющими не только прекрасный натюрморт вместе с кристально прозрачной московской водкой, но и тонко гармонирующими с ней во вкусовом отношении.

Однако эти отдельные готовые продукты, к тому же праздничные, несмотря на свою изысканность, не могут дать полного представления о русской кухне, о своеобразии вкуса ее основных горячих блюд, о составе русского национального стола в целом.

Русская кухня в том виде, в каком она дошла до наших дней, сложилась окончательно немногим более ста лет тому назад, во второй половине XIX в., когда была проведена ее неофициальная кодификация: именно в период с 40-х по 80-е годы XIX в. появилось большое количество поваренных книг, составленных людьми разных сословий (от аристократов до крестьян) и из разных районов страны. Это позволило не только впервые увидеть в наиболее полном виде весь национальный репертуар русских блюд, но и начать его критическую чистку от разных инородных заимствований и наслоений.

После отмены крепостного права в 1861 г. и ускорения дифференциации крестьянства, одним из результатов которых было образование кулачества и рост мелкого и среднего купечества, народная кухня стала усиленно культивироваться в этих социальных слоях, а ее национальный репертуар получил новое пополнение. Бурное развитие в 70-х годах XIX в. железнодорожного строительства в России приблизило далекие окраины к центру. Это привело к «открытию» многих региональных старинных русских блюд, быстро признанных общенациональными. Таковы были блюда из крупной степной дичи (турача, дрофы, стрепета), дальневосточные горбуша и кетовая красная икра, каргопольские соленые рыжики и мурманская олеина, башкирский мед и кумыс. В совершенствовании русской национальной кухни в 70—80-

х годах XIX в. приняли участие и разнообразные рестораны России, привлекавшие талантливых поваров из народа.

В результате в последнюю четверть XIX в. русская кухня приобрела столь обновленный и разнообразный вид, что не только по неповторимому ассортименту блюд, но и по изысканному и тонкому вкусу заняла одно из ведущих мест в Европе, поднялась на такую же высоту, что и французская кухня.

Несмотря на все изменения, привнесения, иностранные и региональные влияния, основа русской кухни, ее сущность оказалась незатронутой в течение веков, она стойко удержалась, сохранив наиболее характерные национальные черты. Так, русский национальный стол немыслим без хлеба, блинов, пирогов, каш, без первых жидких холодных и горячих блюд, без разнообразия рыбных и грибных блюд, солений из овощей и грибов; прекрасен русский праздничный стол с его дичью и жареной домашней птицей и русский сладкий стол с его вареньями, коврижками, пряниками, куличами и пр.

Первые блюда



Ни в какой другой национальной кухне нет такого разнообразия типов супов, как в русской. Их можно разделить по крайней мере на семь больших групп.

•

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КВАСА КАК ОСНОВНОЙ ЖИДКОСТИ. СЮДА ОТНОСЯТСЯ ТЮРИ, ОКРОШКИ И БОТВИНЬИ.

•

ЛЕГКИЕ СУПЫ, ИЛИ ПОХЛЕБКИ, ОСНОВУ КОТОРЫХ СОСТАВЛЯЮТ ВОДА И ОВОЩИ.

•

СУПЫ-ЛАПША С МЯСНОЙ, ГРИБНОЙ И МОЛОЧНОЙ ГАММОЙ.

•

ЩИ – ОСНОВНОЙ ТИП РУССКИХ СУПОВ.

•

РАССОЛЬНИКИ И СОЛЯНКИ – ТЯЖЕЛЫЕ СУПЫ НА МЯСНОМ (КУРИНОМ, РЫБНОМ) БУЛЬОНЕ И СОЛЕНО-КИСЛОЙ ОСНОВЕ.

•

УХА И КАЛЯ – ДВЕ ГЛАВНЫЕ РАЗНОВИДНОСТИ РУССКИХ РЫБНЫХ СУПОВ.

•

И НАКОНЕЦ, СОБСТВЕННО СУПЫ НА КРУПЯНОЙ И КРУПЯНО-ОВОЩНОЙ ОСНОВЕ.

Холодные супы

Тюри

ТЮРЯ – это жидкое холодное блюдо, приготавливаемое без помощи огня, наскоро. То, что тюря проста по сравнению с остальными супами, а также отсутствие в тюрях мяса и жиров создало им «славу» блюда для бедняков, а это, в свою очередь, привело к тому, что тюрь стала чуждаться ресторанная кухня. На самом деле тюря – дешевое, вкусное и удобное в домашнем быту блюдо, которое надо уметь готовить тщательно и с соблюдением определенных правил. Основные компоненты в тюрях – хлеб и квас. Хлеб при этом должен быть всегда свежим, мягким, обрезанным от корок и лучше всего подогретым в духовке и затем нарезанным мелкими кубиками. Квас должен быть кислым, т. е. белым или светлым хлебным квасом, предназначенным для первых блюд. Сменный компонент в тюрях – овощи, либо мелко-намелко нарезанные, либо натертые на терке. Нарезка должна быть очень тонкой, аккуратной, натерка только на мелкой терке. По этим овощам тюри и носят свои названия – тюря с луком, тюря с хреном, тюря с редькой и т. д. *Тюря – типичное домашнее блюдо: ее надо съесть сразу же после приготовления и нельзя приготавливать загодя и впрок.* Кроме того, тюрю необходимо сдабривать свежими пряными травами – укропом, сельдереем и т. п. Только при этих условиях тюря будет вкусным, приятным блюдом. Употребляют тюри обычно летом, в жаркие дни, при отсутствии аппетита, когда требуется аперитив, а также при усталости, после бани, при насморке. Тюри поэтому можно рассматривать как своего рода жидкие закуски. По типу тюрь можно приготавливать супы-закуски на основе различных овощных соков – морковного, томатного и т. п. Один из рецептов такой современной тюри мы даем.

• рецепт •

Тюря с хреном

- 1 л кваса
- 4 ст. ложки свеженатертого хрена
- 1 стакан мелко нарезанных кубиков ржаного хлеба
- 0,5 стакана зелени сельдерея, петрушки и укропа
- 1 ч. ложка соли

Все компоненты перемешать, залить квасом.

• рецепт •

Тюря с луком

- 1 л кваса
- 0,5 стакана мелко нарезанного зеленого лука
- 1 луковица (мелко нарезанная)
- 1 стакан мелко нарезанного ржаного хлеба
- 4 зубчика чеснока (растолченного с солью)
- 1 ст. ложка укропа

- 2 ст. ложки сметаны
- 1 ч. ложка соли

Все компоненты, кроме сметаны, перемешать равномерно в эмалированной посуде, залить квасом и заправить сметаной.

• рецепт •

Тюря с редькой

- 1 л кваса
- 1 черная редька (величиной с яблоко 200 г)
- 1 стакан мелко нарезанных кубиков ржаного хлеба
- 1 ст. ложка зелени петрушки
- 1 ст. ложка зелени сельдерея
- 1,5 ч. ложки соли

Приготовить как и тюрю с хреном.

• рецепт •

Тюря томатная

- 1 л томатного сока
- 0,75 стакана мелко нарезанного черного хлеба
- 0,5 стакана корня сельдерея, натертого на терке
- 0,5 головки чеснока
- 1 ч. ложка кориандра
- 1,5 ч. ложки соли

Чеснок и кориандр растереть с солью, перемешать с остальными компонентами, залить томатным соком.

Окрошки

ОКРОШКА – холодный суп на квасу, в котором основным компонентом является не хлеб, как у тюрь, а овощная масса. К этой массе может быть подмешано холодное отварное мясо или рыба в пропорции 1:1. В зависимости от этого окрошка называется овощной, мясной или рыбной. Подбор овощей, а тем более мяса и рыбы, к окрошке далеко не случаен. Очень важно подобрать наилучшее вкусовое сочетание овощей, мяса и рыбы с квасом и друг с другом. При этом все продукты должны быть свежими и высококачественными. Эти условия, к сожалению, часто не выполняются. В результате в домашнем и общественном питании в окрошку идут случайные, не свойственные ей и огрубляющие ее овощи вроде редиса, а также плохие части мяса или даже колбаса, чуждая окрошке.

В настоящей окрошке должны быть овощи двух родов: одни нейтральные или пресные по вкусу, другие – пряные и острые. Подходят для окрошки, во-первых, отварные картофель, репа, морковь, брюква и свежие огурцы. Их нарезают мелкими кубиками. Они должны составлять примерно половину овощной основы в овощных окрошках и от четверти до трети объема в мясных и рыбных окрошках. Пряная часть должна состоять из мелко нарезанного зеленого

лука (причем лук преобладает в этом наборе), зелени укропа, петрушки, кервеля, сельдерея, эстрагона.

Мясо для окрошки желательно подбирать разных сортов, а еще лучше сочетать мясо разных животных и домашней птицы. Это всегда объяснялось тем, что на окрошку шло не специально для нее приготовленное мясо, а остатки от других мясных блюд, преимущественно мясо, срезанное с костей, кстати, наиболее мягкое и нежное. В старинной русской окрошке предпочитали сочетать мясо поросенка, индейки и тетерева, т. е. нежную свинину, домашнюю птицу и дичь. Позднее в окрошку стали класть отварную говядину с примесью домашней птицы или без нее.

Из рыбы годятся в окрошку линь, судак, поскольку их мясо сладкое, нейтральное и не очень костистое, из морских – только треска, наиболее нейтральная по вкусу и нежирная и хорошо сочетаемая с овощами и квасом. Отваривать рыбу для окрошки надо как для тельного (см. с. 99), только предварительно нарезать филе кубиками 1х1 см. Вообще же рыбная окрошка стала выходить из употребления как менее вкусная, чем овощная или мясная.

Условием для получения хорошей окрошки является также выбор для нее жидкой основы, т. е. кваса, и заправка его пряностями. Обычно для окрошки идет так называемый белый окрошечный квас (см. с. 173), более кислый, чем обычный питьевой хлебный. В овощной окрошке он должен составлять не менее трети всей жидкой основы, в мясной окрошке его можно употреблять пополам с питьевым, а в рыбной он незаменим. Рыбную окрошку следует дополнительно подкислить еще лимонным соком или лимонной кислотой. Что касается пряной заправки, то она состоит либо из огуречного рассола хорошего качества, либо из горчицы и черного молотого перца, разведенных предварительно в полстакане кваса, либо из сочетания того и другого. Оба вида заправки смешивают вначале с нейтральными по вкусу овощами, луком и мясом, слегка разминают их деревянной ложкой, дают настояться 30 мин, чтобы рассол впитался в мясо, и только затем заливают квасом.

Заправка овощной окрошки может содержать вместо горчицы чайную или десертную ложку свеженатертого хрена, а также как можно больше разнообразной пряной зелени – укропа, петрушки, сельдерея, кервеля и т. п.

Заправка должна составлять примерно V_5 — U_6 жидкости окрошки, или от 0,5 до 1 стакана на 1 л кваса. Необязательные, но обогащающие мясную и овощную окрошки компоненты – соленые грибы (но только не маринованные), моченые яблоки, сливы.

И наконец, обязательные компоненты всех видов окрошки – крутые яйца и сметана, которыми окрошку заправляют в последнюю очередь.

• рецепт •

Окрошка овощная летняя

- 1 л кваса
- 0,5 стакана огуречного рассола
- 2 репы
- 1 стакан нарезанного кубиками отварного картофеля
- 2 свежих огурца
- 1 стакан зеленого лука
- 2 ст. ложки укропа
- 0,5 ст. ложки петрушки
- 1 ст. ложка хрена
- 0,5 ч. ложки черного молотого перца

- **3 крутых яйца**

Приготовить как указано выше.

- **рецепт** •

Окрошка овощная осенняя

- **1,25 л кваса**
- **0,75 стакана огуречного рассола**
- **1 морковь**
- **1 репа**
- **0,75 стакана нарезанного кубиками отварного картофеля**
- **0,75 стакана нарезанных соленых грибов**
- **1,5 свежего огурца**
- **1 стакан зеленого лука**
- **1 луковица**
- **1 ст. ложка укропа**
- **1 ст. ложка сельдерея или кервеля**
- **1 яблоко**
- **2 крутых яйца**
- **0,5 ст. ложки горчицы**
- **0,5 ч. ложки черного молотого перца**

Отваренные и нарезанные кубиками со стороной 0,5 см корнеплоды, так же нарезанные огурцы, яблоки, грибы, мелко нарезанные пряную зелень и лук соединить с пряной заправкой, разведенной в огуречном рассоле, дать постоять 20—30 мин.

Залить квасом, посолить, размешать, заправить рублеными яйцами.

- **рецепт** •

Окрошка мясная

- **1,25 л кваса**
- **0,75 стакана огуречного рассола**
- **1 стакан мяса вареного, мелко нарезанного**
- **1 брюква**
- **0,75 стакана вареного картофеля, мелко нарезанного**
- **1 луковица**
- **0,75 стакана зеленого лука**
- **1,5 свежего огурца**
- **1 соленый огурец**
- **2 крутых яйца**
- **по 1 ст. ложке зелени петрушки, сельдерея, укропа**
- **1 ст. ложка горчицы**
- **0,5 ст. ложки зелени эстрагона**
- **0,5 ч. ложки черного молотого перца**

О порядке приготовления см. на. 16.

• рецепт •

Окрошка рыбная

- 1,25 л кваса
- 1 стакан огуречного рассола
- 1 стакан мелко нарезанной рыбы
- 2 моркови
- 0,75 стакана нарезанного кубиками отварного картофеля
- 1 стакан зеленого лука
- 1 луковица
- 2 свежих огурца
- 1 ст. ложка петрушки
- по 2 ст. ложки эстрагона и укропа
- 3 крутых яйца
- 0,5 лимона
- 0,5 ч. ложки черного молотого перца

О порядке приготовления см. на с. 16.

Ботвиньи

БОТВИНЬЯ – чрезвычайно характерное для русской кухни первое холодное блюдо, постепенно почти исчезнувшее и вследствие своей дороговизны, и главным образом из-за утраты способа приготовления этого относительно трудоемкого по сравнению с другими холодными супами блюда. Встречающиеся иногда в современных поваренных книгах рецепты ботвиньи, предлагающие «облегчить» ее приготовление или заменить нужные для нее продукты другими, ведут к искажению этого блюда, лишают нас представления об истинном его вкусе. Между тем ботвинья как праздничное блюдо до сих пор имеет право на существование в своем неизменном виде.

Полная ботвинья состоит из трех частей: 1) собственно супа – ботвиньи, 2) отваренной красной рыбы (осетра, севрюги, лосося), подаваемой отдельно от супа, 3) мелко нарубленного льда, сервированного также на отдельной тарелке или в чашке. Таким образом, ботвинью подают сразу в трех посудах с двумя ложками одному лицу.

Однако ботвинью можно приготовить и без дорогой рыбы. Тогда это будет так называемая неполная ботвинья, попросту холодный летний зеленый суп.

По характеру суповой части ботвиньи делят на простые и запарные. Оба вида готовят на квасной основе. При этом запарная ботвинья отличается от простой тем, что кроме кваса в ней присутствует кислая запарная закваска из муки и квасной гущи. Выбор и подготовка квасной основы имеют здесь еще большее значение, чем в тюрях и окрошках. Кислота кваса должна приятно дополнять пресный или солоноватый вкус рыбы, а не противоречить ему. Поэтому квас не должен быть ни сладковатым, ни чрезмерно кислым. Точнее, кислота должна быть тонко-нежно-острой. Она достигается в ботвиньях не только с помощью собственно кваса, но и благодаря нежной растительной кислоте таких трав, как щавель, а в запарной ботвинье – с помощью ржаной закваски. Кроме того, для остроты и аромата в квас добавляют тертый хрен и лимонный сок. Квасной основой для ботвиньи может быть темный хлебный квас, смешанный менее чем с третью белого окрошечного.

Что касается рыбной части ботвиньи, то лучше, если она состоит из разных видов красной рыбы и небольшого количества мяса раков или крабов и креветок (криля).

ПОЛНАЯ БОТВИНЯ СОСТОИТ ИЗ ТРЕХ ЧАСТЕЙ:

1. Собственно супа – ботвиньи.
2. Отваренной красной рыбы (осетра, севрюги, лосося), подаваемой отдельно от супа.
3. Мелко нарубленного льда, сервируемого также на отдельной тарелке или в чашке.

Таким образом, ботвинью подают сразу в трех посудах с двумя ложками одному лицу.

• рецепт •

Ботвинья простая полная

- 1 л хлебного кваса
- 0,25 л белого кваса
- 1 стакан крапивы
- 1 стакан щавеля
- 3 молодые свеколки с ботвой
- 1—1,5 свежего огурца
- 1—2 ст. ложки тертого хрена
- 0,5 лимона
- 1 ч. ложка горчицы
- 0,5—0,75 стакана зеленого лука • 1 ч. ложка соли
- 1 ч. ложка сахара
- 1,5 ст. ложки укропа
- 0,4 кг рыбы
- 4 рака (или 1 баночка криля)
- 0,5 стакана свекольного отвара

Приготовление ботвичной массы. Ботву молодых свеколок целиком и отдельно корешки слегка припустить до мягкости. Точно так же слегка отварить (не более 3 мин) целые листья щавеля. Крапиву промыть тщательно в холодной воде, затем ошпарить кипятком и откинуть в дуршлаг. Всю зелень порезать мелко-намелько острым ножом и отмерить по рецепту. Ни в коем случае не протирать и не пропускать через мясорубку, иначе ботвинья превратится в суп-пюре и изменится ее вкус. Затем добавить к зеленой массе мелко нарезанные корешки свеклы, а также мелко нарезанный зеленый лук, перетертый с солью и укропом.

Приготовление квасной основы и соединение ее с ботвичной массой. Соединить оба вида кваса. Срезать цедру с лимона, растереть ее с сахаром в чашке, добавить туда лимонный сок, горчицу, хрен, немного кваса, свекольный отвар, перемешать и влить в основную массу кваса.

Квасную основу соединить с ботвичной массой, добавить туда нарезанный мелкими кубиками огурец и дать постоять на холоде 15—20 мин — смесь должна настояться, а кислая основа впитаться в ботву. Тем временем приготовить рыбную часть ботвиньи.

Приготовление рыбы для ботвиньи. Набор кусочков (по 50 г) красной рыбы разных видов (осетра, севрюги, лосося) отварить в небольшом количестве кипящей подсоленной воды

с луком, укропом, черным перцем и лавровым листом: свежепросольную и солено-копченую рыбу – в течение 2—3 мин; сырую – 10 мин. Применение неотваренной соленой, а тем более солено-копченой рыбы исключается, так как она не сочетается с кислой основой и портит вкус этого дорогого и трудно приготавливаемого блюда.

Порядок еды ботвиньи. Ботвинью подают либо как первое блюдо, либо после горячего первого как жидкую закуску перед жарким. К ней подают две ложки и вилку: вилкой берут рыбу, первой ложкой прихлебывают ботвинью, а второй из чашки со льдом периодически подкладывают в ботвинью кусочки льда, чтобы она все время оставалась холодной. Хлеб к ботвинье идет только свежий ржаной.

• рецепт •

Ботвинья запарная

- 2—3 ст. ложки ржаной муки
- 1—1,5 стакана холодной воды
- 0,5—1 стакан квасной гущи
- 5 молодых свеколок с ботвой
- 1—1,25 л хлебного кваса
- остальные продукты те же, что и для простой ботвиньи

К описанному выше способу приготовления добавляется один процесс – подготовка запарки. Делают ее за сутки до приготовления самой ботвиньи.

Приготовление запарки. Ржаную муку развести водой, залить в небольшой глиняный горшок и, закрыв, поставить в нагретую духовку примерно на 20—30 мин. Когда смесь хорошо упрет, процедить ее сквозь сито в эмалированную посуду, добавить отваренную и мелко нарубленную свекольную ботву, залить все квасной гущей и оставить закисать на сутки, после чего развести квасом и соединить с другими компонентами.

Горячие супы

Щи

Щи – основное жидкое горячее блюдо на русском столе вот уже более тысячелетия.

Оно устойчиво сохранялось в разные эпохи, хотя вкусы менялись, и никогда не знало социальных преград, его употребляли все слои населения. Разумеется, щи были не для всех одинаковыми: одни, более полные по составу, так и назывались – «богатые», про другие говорили – «пустые», так как их порой варили из одной капусты да лука. Однако при всех многочисленных вариациях от «богатых» до «пустых» и при всех региональных (областных) разновидностях щей всегда сохранялся традиционный способ их приготовления и связанные с ним вкус и аромат. Огромное значение для создания неповторимого вкуса щей имело то, что они готовились, а затем томились (настаивались) в русской печи. Неистребимый ничем аромат щей – «щаной дух» – всегда стоял в русской избе. Со значением щей в повседневной жизни были связаны русские поговорки: «Щи – всему голова», «Щи да каша – пища наша» и др.

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.