

Социологам ЦСП «Платформа» историк русской кухни Павел Сюткин рассказал о месте рыбы в российской кулинарной истории и поиске национального гастрономического стиля, частью которого могут стать и рыбные блюда

Павел Сюткин, историк русской кухни, рассказал социологам ЦСП «Платформа» о месте рыбы в российской кулинарной истории и поиске национального гастрономического стиля, частью которого могут стать и рыбные блюда.

VIII–IX век – это мощный поток славянского продвижения на север, на территорию современной центральной России, где в то время жило финно-угорское население. Одним из последствий этого стал обмен кулинарными знаниями. Сменив лесостепь на непролазные леса, наши предки вынуждены были приспособливаться к этому и свой рацион. Рыба наряду с грибами превратилась в более или менее стабильный источник питания, белка, приобрела гораздо большее значение. Совершенствуются навыки ее приготовления и сохранения. В условиях холодного климата замораживание рыбы становится одним из основных способов ее сохранения с осени до весны. Вероятно, тогда славяне адаптируют местный способ поедания рыбы в виде строганины, не получивший, впрочем, особого развития у них. Как готовили рыбу, мы, конечно, можем только конструировать исходя из

сегодняшнего видения той эпохи, а также сохранившихся в деревенском быту (наиболее консервативном) кулинарных приемов. Особую роль в деле заготовки рыбы приобретает вяление, соление. Любая кухня – это, прежде всего, заготовки, консервация на долгий период. На Руси в ту пору преобладает т.н. «провесная»: высушенная на свежем воздухе на веревке. Лучший ее сорт (без запаха) назывался «ветряной». Не нужно идеализировать рыбную кухню нашего прошлого. Известный русский историк Н. И. Костомаров, описывая древний быт, говорил, что рыбный рынок в русских городах можно было найти, не спрашивая никого, просто идя по запаху. «Взяв в руки рыбу, – писал он, – русский подносил ее к носу и пробовал: достаточно ли она воняет, и если в ней вони было мало, то клал и говорил: еще не поспела!»

X–XVI века – становление старорусской кухни. Что касается блюд, то из рыбы делали, прежде всего, уху. Собственно, с нее и других похлебок тогда порой и начиналась трапеза. При этом уху было принято варить из одного вида рыбы – ершовую, окуневую, мнёвую (из налима). Единственным исключением было блюдо под названием «кавардак» – похлебка из разных рыб. Рыбной (хотя и не только) была и калья – предок современного рассольника, сваренный с добавлением огуречного рассола. Совершенно исчезло из нашего быта кушанье под названием юрма. Упоминания о нем мы находим в «Домострое» (середина XVI века). На основе отрывочных сведений можно лишь попытаться реконструировать ее вкус. Изначально в разных горшках готовились рыбный и куриный бульоны. А затем, смешав их, помещали туда куски курицы. Мясо птицы при этом приобретало отчетливо рыбный аромат.

Горячие блюда были представлены рыбным ушным (что-то вроде современного рагу), а также разнообразными пирогами-рыбниками.

XVII век: тельное – оригинальное

историческое русское рыбное блюдо



«Тельно́е» (как говорили в до конца XIX века), или «тэльное», относится к нашей исторической классике. Это очень специфическое и оригинальное русское блюдо. Естественно, никаких четких рецептов тельного 500-летней давности мы не найдем, они долгое время существовали лишь в виде устной традиции. Описание блюда мы можем встретить в воспоминаниях иностранных путешественников. Например, в XVII веке Павел Алеппский (1627-1669) отмечал: «Московиты выбирают из рыбы все кости, бьют ее в ступках, пока она не сделается, как тесто, потом начиняют луком и шафраном в изобилии, кладут в деревянные формы в виде барашков и гусей и жарят в постном масле на очень глубоких, вроде колодцев, противнях, чтобы она прожарилась насквозь, подают и нарезают наподобие кусков курдюка. Вкус ее превосходный: кто не знает, примет за настоящее ягнячье мясо». В последующие века рецепт тельного упрощался, демократизировался. В одном из вариантов оно стало приближаться к пришедшему в русскую кухню паштету. В другом приобрело вид рыбных зраз (это уже современный вид).

XVIII век: массовое появление морской рыбы в кухне Центральной России



В петровские времена произошло внедрение в рацион россиян морской рыбы. При Петре I рыбный промысел в Архангельске был поставлен на широкую ногу, и северная рыба в замороженном виде начала приходить в центральную Россию. **Обозы с треской и навагой (с одним из них прибыл в первопрестольную и Михаил Ломоносов) потянулись во многие города. Именно тогда беломорская треска и начала постепенно завоевывать вкусы населения по всей стране.** К этому же периоду относится и блюдо, которое мы помним еще по гоголевскому «Ревизору». «Я люблю поесть, – говорит Чичиков. – Ведь на то живешь, чтобы срывать цветы удовольствия. Как называлась эта рыба?» – «Лабардан-с», - отвечает ему Артемий Филиппович Земляника. Так вот «лабардан» – это всего лишь просушенный и провяленный тресковый балык, который можно было, скажем, запечь в соусе.

XIX век: «Офранцузивание» русской кухни и вкус «изящества» за столом



Конец XVIII– начало XIX века – этап мощного европейского влияния на нашу кухню. Он связан не только с модой, но и с определенным изменением образа жизни обеспеченного сословия. Средневековая пища была далека от сегодняшних стандартов «здорового питания». Богатый москвит питался жирной едой, но она усваивалась благодаря активному образу жизни: даже после плотного мясного завтрака из десятка блюд боярин мог проскакать 20 верст, осматривая свои владения, отправиться на охоту и т.п. XVIII век вносит радикальные изменения в этот образ жизни. Обеспеченное столичное дворянство, купечество переходит к менее активному образу жизни: балы, ассамблеи, экипажи... Не удивительно, что это столетие отмечено целой «эпидемией» апоплексических ударов. Русская литература полна описаний трагических застольных сцен, когда представитель знати становится жертвой инсульта (того самого «удара»). А ведь это заболевание – следствие в том числе неправильного, не соответствующего образу жизни питания. **Переход на более легкую офранцузенную пищу был, конечно, неосознанным. Но, с другой стороны, все видели, что человек, который питается по-другому, часто живет и чувствует себя лучше.** Вследствие этого старинные русские блюда (в т.ч. рыбные) становятся более легкими, менее насыщенными и

калорийными. Этому способствует и тяга к изяществу, красоте на столе. В рамках этого процесса старинный русский студень превращается в прозрачный «галантин» – залитые застывшим бульоном тонко вырезанные кусочки рыбы, овощей.

Домостроевская похлебка ботвинья с запаренными в печи листьями свеклы, мучной посыпкой становится «светским» блюдом с протертой через ситечко зеленью, осетриной, перепелиными яйцами и раковыми шейками. А традиционный суп «щучина» (рыбный студень, залитый квасом с добавлением протертой редьки) вдруг оказывается даже за царским столом в преображенном до неузнаваемости виде.

Вторая половина XIX – начало XX века: консервы из рыбы



Несмотря на то, что сам принцип консервирования – плотное закрытие банок и тепловая обработка – был придуман Николя Аппером в ещё наполеоновские времена, массовой эта технология у нас стала лишь 60-70 лет спустя. Изначально рыба консервировалась в стеклянных банках, но уже в 1890-х годах была изобретена технология жестяной банки с двойным швом,

которая фактически выглядит так же, как и банка сегодняшняя. Рыбные консервы производились достаточно активно с начала XX века, в основном на юге, в Одессе. Заготавливали и камбалу, и бычки, и кефаль – в общем, около двух десятков видов. Вот почему **бычки или килька в томате – это дореволюционное, а не советское изобретение**. Во второй половине 30-х годов под руководством Полины Жемчужиной (наркома рыбной промышленности и супруги Молотова) были построены рыбоконсервные фабрики в Мурманске, на Дальнем Востоке, на Черном море. Смысл был в том, чтобы наладить производство рыбных консервов в местах вылова. Рецепты, конечно, упрощались, удешевлялись. Если в дореволюционное время в качестве специй использовали гвоздику, корицу, то в советское время в ход шел и вересковый корень, лавровый лист. **Массовый потребитель не сразу оценил рыбные консервы. Властям даже приходилось прибегать к неординарным методам пропаганды**. Как говорят, на одном из партийных съездов Молотов, обличая врагов народа, сказал, что преступники вывозят наши богатства за рубеж в банках из-под консервов. После чего взял одну из них, открыл и достал оттуда жемчужное ожерелье. Понятно, что на следующий день все ринулись скупать консервы. История умалчивает, была ли найдена в них еще хотя бы одна драгоценность, но постепенно консервы начали регулярно покупать.

XX век, 60-е годы: широкое внедрение океанической рыбы



Следующий мощный этап, связанный с рыбой в России, наступает в 1960-е годы. Продовольственный дефицит начинает уже серьезно ощущаться. Одним из путей решения проблемы стал проект вылова океанической рыбы и массовое ее внедрение в питание трудящихся. В ГДР были заказаны океанские траулеры, которые потом отправились на промысел в южную Атлантику, Тихий океан. И тогда-то в отечественном словаре появились такие термины, как макрурус, нототения и другая незнакомая основной массе рыба. Население к ней относилось настороженно – оно не понимало, как её готовить, что с ней делать. Даже в общественном питании пытались варить эту рыбу со шкурой из-за чего она начинала горчить и есть её было невозможно. **Привить людям интерес к совершенно незнакомой пище, причем в масштабах всей страны, – это непростая задача. Она потребовала усилий партии и правительства, направленных на пропаганду новых продуктов, внедрение в общепит и домашний быт новых блюд и способов приготовления.**

80-90-е годы: потеря интереса к рыбе

Несмотря на усилия властей морская рыба все-таки не вызвала

массового спроса. Отчасти проблема была решена с помощью внедрения в 1976 году «рыбного дня» на предприятиях общепита. Но знаменитые слова «Какая же гадость эта ваша заливная рыба» были не только юмором, но и отражением реальной ситуации. Морскую рыбу хозяйки не очень умели готовить. И самое главное, к концу существования СССР у людей в целом уже назрела усталость от рыбы, «рыбных четвергов». На это наслылось общее разочарование в советской кухне. Массовый дефицит сделал ее весьма примитивной и далекой от идеала. К концу 1980-х даже самые обычные рыбные консервы стали редкостью, и сварить ребенку суп из баночки консервированного лосося превратилось в маленький праздник. Процессы, последовавшие в 90-е годы, тоже не способствовали развитию рыбной кулинарии. Не случайно мечтой советского народа назывались «40 сортов колбасы». Именно мясо, куриные окорочка, колбасы, соусы, снеки и т.п. хлынули на массовый рынок тогда. Рыба оказалась в более дорогой ценовой категории и стала достоянием лишь обеспеченной публики. Сказались и демографические изменения. Традиционная советская семья – это три поколения под одной крышей, когда дочка, а потом и внучка учатся у мамы/бабушки готовить. Мобильность населения в 1990-е годы привела к разрыву в том числе и «кулинарной» связи между поколениями. Молодежь стремилась жить отдельно, уезжала в столицы. Где кухонные навыки (а рыбная кулинария все-таки не очень проста) оставались невостребованными.

«Переоткрыть старое»: как сегодня повысить потребление рыбы в России

Русская кухня стоит сегодня перед непростым выбором. Исходя из своего и зарубежного опыта, наиболее целесообразным является «перепридумывание» старой кухни. Нужно брать те самые продукты прошлого, наши старые вкусы, но преломлять их, превращая современную еду. Именно так, к примеру, поступил Хестон Блюменталь в Великобритании. Он поднимает старинные рецепты, открывает рукописи, адаптирует эти блюда, но делает их совершенно по-новому – более легкими, вкусными, яркими. Он

называет это *rediscovering*, то есть переоткрытием старой кухни. Поль Бокюз во Франции достиг своей славы тоже именно на таком пути. Вся его кухня – это переосмысление старинных рецептов «лионских матушек», которые готовили для простонародья из дешевых общедоступных продуктов. Что-то подобное должно, вероятно, произойти и с русской кухней. **За последние 30 лет мы преодолели последствия советской изоляции, познакомились с опытом мировой гастрономии. «Волны» китайской, французской, итальянской, корейской, мексиканской кухонь прошли по России. Мы поняли, какой могла бы быть наша гастрономия, если бы она гармонично развивалась в контакте со всем миром, продолжая исторические традиции. И, в общем, осознали, что у русской кухни есть огромный потенциал. Есть прекрасные продукты и поварские приемы, которые позволяют «переоткрыть» ее. А наш рыбный стол вполне способен стать жемчужиной отечественной кулинарии.**

[Читать на сайте журнала: «Русская рыба»](#)