

Щи да каша пища наша

Цитата из "Домостроя" (XVI век) «Господину же о всяких делах домашних советовать с женой и ключнику поручать, как челядь кормить в какой день: в скоромные дни хлеб решетный (грубый), щи каждый день да каша с ветчиной жидкая, а иногда, сменяя ее, и крутая с салом, и мясо, если будет, дадут к обеду: а на ужин щи да молоко или каша; а в постные дни щи да житная каша, иногда с вареньем, когда и горох, а когда и сущик, когда печеная репа. Да в ужин капустные щи, толокно, а то и рассольник, ботвинья. По воскресеньям да праздникам к обеду какие-нибудь пироги, или густые каши, или овощи, или селечная каша, блины и кисель, и что Бог пошлет»...

А ещё каши - из овса, ржи, пшеницы, гречихи, ячменя, репа (по воспоминаниям иноземцев - всех цветов, от белой до лиловой), брюква, редька, капуста, горох...

А из самой простой еды – щи из крошева (серой квашенной капусты), всякие ботвиньи (окрошки из ранней огородной ботвы), кулага – каша с калиною, солодуха – каша из пророщенного зерна, тюря-крошево из воды, хлеба с луком и постного масла, солوماتа- из запаренной жареной ржаной муки, ушное – так назывались все горячие блюда, кроме щей, тельное да уха, овсяные кисели, пироги - курники да расстегаи...

Выращивали в старину на огороде много лука да ревеня, из которого также варили кисель, из простой еды были похлёбки из лебеды, щавеля, крапивы, забелённые молоком.

И все это готовили, когда еще картошка-хлебу присошка не была на Руси известна.

А вот какие блюда подавали к царскому столу, это особенно интересная тема!

Вот как описывает парадный царский обед, который дал Иван Грозный для 700 опричников граф Алексей Константинович Толстой. «... Множество слуг, в бархатных кафтанах фиалкового цвета, с золотым шитьем, стали перед государем, поклонились ему в пояс и по два в ряд отправились за кушаньем. Вскоре они возвратились, неся **сотни две жареных лебедей** на золотых блюдах. Этим начался обед.

Когда съели лебедей, слуги вышли попарно из палаты и возвратились с **тремя сотнями жареных павлинов**, которых распущенные хвосты качались над каждым блюдом в виде опахала. За павлинами следовали **кулебяки, курники, пироги с мясом и с сыром, блины всех возможных родов, кривые пирожки и оладьи**. Пока гости кушали, слуги разносили ковши и кубки с **медами: вишневым, можжевелевым и черемховым**. Другие подавали разные иностранные вина: **романею, рейнское и мушкатель**.Слуги, бывшие в бархатной одежде, явились теперь все в парчовых доломанах. Эта перемена платья составляла одну из роскошей царских обедов. На столы поставили сперва разные **студени**, потом **журавлей с пряным зельем, рассольных петухов с имбирем, бескостных кур и уток с огурцами**. Потом принесли **разные похлебки и**

трех родов уху: **курячью белую, курячью черную и курячью шафранную**. За ухую подали **рябчиков со сливами, гусей с пшеном и тетерок с шафраном**.....Уже более четырех часов продолжалось веселье, а стол был только во полустоле.

Отличились в этот день царские повара. Никогда так не удавались им **лимонные калы (уха), верченые почки и караси с бараниной**. Особенное удивление возбуждали **исполинские рыбы, пойманные в Студеном море** и присланные в Слободу из Соловецкого монастыря. Их привезли живых, в огромных бочках; путешествие продолжалось несколько недель. Рыбы эти едва умещались на серебряных и золотых тазах, которые вносили в столовую несколько человек разом. Затейливое искусство поваров выказалось тут в полном блеске. **Осетры и шевриги** были так надрезаны, что походили на петухов с простертыми крыльями, на крылатых змиев с разверстыми пастями. Хороши и вкусны были также **зайцы в лапше**, и гости, как уже ни нагрузились, но не пропустили ни **перепелов с чесночною подливкой**, ни **жаворонков с луком и шафраном**..... Но вот, по знаку стольников, убрали со столов соль, перец и уксус и сняли все мясные и рыбные яства. Слуги вышли по два в ряд и возвратились в новом убранстве....

Убранные таким образом, они внесли в палату **сахарный кремль, в пять пудов весу**, и поставили его на царский стол. Кремль этот был вылит очень искусно. Зубчатые стены и башни, и даже пешие и конные люди были тщательно отделаны. Подобные кремли, но только поменьше, пуда в три, не более, украсили другие столы. Вслед за кремлями внесли около **сотни золоченых и крашенных деревьев, на которых, вместо плодов, висели пряники, коврижки и сладкие пирожки**. В то же время явились на столах **львы, орлы и всякие птицы, литые из сахара**. Между городами и птицами возвышались груды **яблоков, ягод и волошских орехов**. Но плодов никто уже не трогал, все были сыты. ... “

Материал подготовила Грин И.В.