

Про перепечу и цукреброд

Группа крестьян за столом, 1875



«История со вкусом» - так называется новая рубрика нашего журнала. Чем угощали на званных обедах в Симбирском дворянском собрании? Что такое селлеря и куда симбирские кухарки добавляли печерицы? Как готовили в начале XIX века цукерброд и перепечу? Какую волжскую рыбу особенно уважали во времена Великой Отечественной? Что было на столе у строителей Ленинского мемориала в Ульяновске? Какими блюдами времен застоя были недовольны студенты ульяновских вузов и почему? Ответы на кулинарно-исторические вопросы – в новой рубрике. Здесь мы расскажем вам о симбирских и ульяновских кулинарных традициях, поговорим о том, что и как едали наши предки.



Аксаков «Записки об уженье рыбы» титул, 1881

Для традиционных рецептов, доставшихся вашей семье от прабабушек, тоже найдем место. Присылайте! Лучшие опубликуем и наградим авторов.

Давайте вместе пробовать историю на вкус!

Итак, на первое у нас сегодня уха. Русский историк, коллекционер и издатель XIX века Михаил Петрович Погодин так описывает симбирское застолье 1845 года: «После обедни был завтрак у Преосвященного, – на берегу Волги, в виду бесконечной луговой стороны; стол покрыт был рыбами и рыбьими, коих всегда полны здешние благословенные мрежи (сети – Ред.)».

И званный обед в честь открытия памятника Николаю Михайловичу Карамзину удостоился самых восторженных отзывов Погодина: «Обед в этот день давало дворянство в залах Клуба, куда часам к пяти съехались все гости

и хозяева. Стол начался ухой, и какую ухую – можно себе представить потому, что из окон чуть ли не видна была Волга во всё своём величии, что всё симбирское дворянство, в дачах которого она протекает, праздновало торжественный для себя день и, наконец, что обед был заказан господином губернским предводителем.

За ухую явился на сцену осетр, нет, не осетр, а какой-то водяной зверь, представитель Каспийского моря. Ломоносовский левиафан, только не на уде вытянутый на брег. Несколько носильщиков поднимало его на досках. – Левиафан, о котором многие обратились с вопросами к Петру Михайловичу Языкову, не принадлежит ли он числу животных допотопных, и сам ученый геолог, кажется, пришел в недоумение: из земли или из воды извлечено было это чудище! – не сдерживает своего восхищения Михаил Петрович в письме из Симбирска М.А. Дмитриеву.



Сергей Тимофеевич Аксаков.
Художник И.Н. Крамской. 1878

Ещё одного знаменитого нашего земляка вдохновляла Волга, её просторы и щедрые дары. Писатель Сергей Тимофеевич Аксаков был страстным рыболовом. В 1847 году он опубликовал «Записки об ужении рыбы», где не только рассказал о рыболовных снастях и способах ловли, но и дал характеристику каждому виду местной рыбы, описав, среди прочего, и то, какова она на вкус:

«Уха из ершей – самая здоровая, питательная и вкусная пища, но всего лучше они – особенно если крупны, – приготовленные на холодное под желе, которое бывает необыкновенно густо. По моему мнению, ничто не может сравниться с деликатнейшим вкусом этого блюда. <...>

Сазан очень красивая рыба, достигающая пудового веса. Прежде я и не

слыхивал, чтобы сазаны водились в реках, средней величины. В Оренбургскую, Симбирскую и другие низовые губернии обыкновенно их привозили зимою в значительном количестве с больших рек и преимущественно с Урала, в который набиваются они со взморья в таком невероятном множестве, что оно может показаться баснословным. Но лет двадцать тому назад в реке Свяге, протекающей под самым Симбирском, вдруг появились сазаны; сначала средней величины и крупны, а впоследствии уже развелось и множество мелких. Не утверждаю за верное, но мне сказывали, что в верховье этой самой реки у какого-то помещика был огромный пруд, не ухотивший лет сорок, в котором он развел сазанов (карпий) в изобилии; но вдруг этот пруд прорвало, сазаны ушли и распространились по всей реке. Конечно, всего ближе было зайти сазанам из Волги, в которую Свяга впадает; но почему же они не заходили прежде? Как бы то ни было, но появление сазанов открыло новое превосходное ужение для симбирских рыбаков-охотников. Через несколько лет уже появились сазаны и в других небольших реках Симбирской и даже Пензенской губернии. Мне самому удалось выудить несколько сазанов от трех до четырех фунтов. <...> Сазана я решительно признаю за одну и ту же рыбу с карпией по совершенному их сходству во всем, хотя говорю о каждой особо. У большого сазана мясо несколько грубо, а мелкие сазаны очень вкусны. <...>

Уха из одних налимов (даже без бульона из ершей), живых непременно, особенно если положить побольше печёнок и молок, до того хороша, что, по

моему мнению, может соперничать с знаменитой стерляжьей ухой <...> Уха из налимов, пирог с наливыми печенками – такие блюда, превосходный вкус которых известен всем».

В 1861 году в России вышло сочинение Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве». Эта кулинарная книга стала классикой русской кулинарной литературы, пережила десятки переизданий и была одной из самых популярных книг в дореволюционном домашнем хозяйстве. Прочитав отсюда рецепт ухи, которую можно подать на праздничный стол.

МЕНЮ

завтрака, даваемого Сызранскимъ гарнизономъ въ офицерскомъ собраніи 1-го запаса кавалерійскаго полка въ честь возвращающейся изъ г. Пекина сѣбѣной командѣ германскихъ войскъ.

Уха стерляжья.

Растеган.

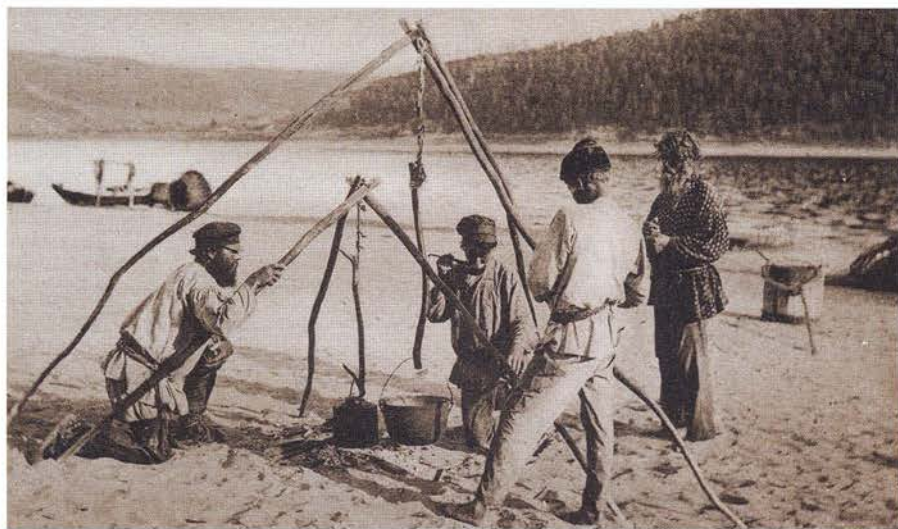
Щейки, утки.

Уха из стерляди с шампанским

Сварить 2-3 фунта мелкой рыбы, как-то: ершей, окуней, сига или 1 молодую курицу с белыми кореньями, пряностями и солью, варить под крышкой, на медленном огне, часа два, снимая накипь, чтобы рыба разварилась, процедить сквозь сито, очистить, кто хочет, паюсную икру; процедить сквозь салфетку.

Между тем очистить стерлядь, нарезать на порции, вытереть досуха полотенцем. За 30 минут до отпуска вскипятить процеженный рыбный бульон, опустить в него стерлядь. Когда закипит и стерлядь всплывет кверху, отставить на легкий огонь и варить еще с четверть часа. Выложить осторожно рыбные звенья в суповую чашку, всыпать зеленого укропа, залить процеженную уху.

Любители прибавляют в эту уху: шампанского Клико и сотерну высокого сорта, отдельно раз вскипяченного. Подаются отдельно полудомтики лимона, очищенного от кожуры и зерен. Многие любят и зеленый мелко изрубленный лук.



Открытка из серии «Русские пути». Издательство А.П. Васильева. Самара, 1890-е