

Цукерброт и не только Если говорить о традиционных сладостях, стоит заметить, что привычные нам десерты появились сравнительно недавно. Праздничная выпечка — это очень хороший показатель эволюции русской кулинарной культуры в XVII–XIX веках, считает историк русской кухни Павел Сюткин. При этом речь идет скорее об изменении в застолье обеспеченных людей. Традиционная крестьянская трапеза почти не менялась веками.

Вообще, работа с архивными документами многое добавляет к пониманию кухни того периода. Вот, скажем, сборник под заглавием «Внутренний быт русского государства с 17 октября 1740 года по 25 ноября 1741 года». Из расходных записей по «конфетной палате» видно, что для десерта при дворе употреблялись: конфеты, разного рода сласти, плоды, ягоды в орехах. Конфеты были или домашнего приготовления, или покупные — французские или итальянские. К первым принадлежали: цукерброт и печеный сладкий и горький миндаль. Из сластей упоминаются также: яблочная пастила, мармелад из слив, имбирь в патоке, «жалей» (желе) из ягод. Что касается выпечки, то русский историк той эпохи Михаил Богословский честно писал об императрице Анне Иоанновне, которая «приводила в отчаяние своего повара-иностранца открытым предпочтением к кулебякам и гречневой каше перед всеми иностранными блюдами».

Чуть позже званый обед конца XVIII века традиционно завершался двумя видами пирожных, — как их называли тогда: мокрыми и сухими. К мокрым пирожным принадлежали бланманже, компоты, разные холодные кисели со сливками, яблочные и ягодные пироги, бисквиты под взбитыми сливками, омлеты в плосечках с вареньем (да-да, это было на сладкое), мороженое и кремы. В общем, «мокрым» назывался весь десерт, который ели ложками; сухие пирожные брали руками. Любимейшие кушанья этого сорта — слоеные пироги, франшипаны, левашники (пирожки со сладкой начинкой), дрочены (похожие на омлет из запеченных яиц, смешанных с молоком и мукой или тертым картофелем), зефиры, подовые пирожки с вареньем, обварные оладьи и миндальное печенье. То есть никаких тортов, которые появляются чуть позднее.

Бабы и «Наполеон» Через 50 лет, в 1853 году, известный кулинар Игнатий Радецкий издает свою «Санкт-Петербургскую кухню». Так вот в ней уже целая тщательно разработанная линейка сладкого и выпечки. Среди ее видов: сладкие омлеты — с ромом, с желе или с вареньем; кутя из пшеницы с маком или из риса с миндалем; пудинги — из риса, из смоленских круп (гречки) с мармеладом; сладкие бабы, к примеру, баба короля Станислава (предшественники современных ромовых баб); меренги, зефиры — «испанский ветер» назывались они тогда; наконец, мильфей — прообраз нашего любимого торта «Наполеон», и еще разное другое. Вообще, если торты и пирожные являются больше завоеваниями последних 100–150 лет нашей кулинарной истории, то разнообразные сладкие пирожки, колядки, крендели и запеканки были задолго до этого. Впрочем, и любимый миллионами соотечественников торт «Наполеон» — тоже долгожитель. По легенде, впервые его приготовили в 1912 году в честь 100-летия победы над французскими войсками. Разрезанный на треугольные пирожные, он напоминал всем шляпу поверженного императора.

Все ли эти блюда могут быть приготовлены сегодня в ресторане русской кухни? Нет, не все. Во-первых, многие из них просто морально устарели и могут служить лишь иллюстрацией старой кухни (те же сладкие омлеты, пудинги из гречки). Даже бисквит сегодня — весьма спорное предложение в меню ресторана. Во-вторых, имеют значение себестоимость блюда и квалификация кондитера. Ведь ресторан — это бизнес. А хорошая сладкая баба с ромом — это произведение искусства, не каждому повару подвластное. И, наконец, в-третьих. Убежден в том, что старинные блюда вряд ли следует подавать сегодня в том самом «исконном» виде. Изменились вкусы и понимание «здоровой пищи». И в этом смысле исторические блюда должны быть переосмыслены и прочитаны «по-новому» — так, чтобы понравиться нашему современнику.

Дмитрий Маракулин



Десерт «Яблоко с корицей»
в ресторане «Кококо»



Торт «Рождественский венок»
в ресторанах «Счастье»

СОЧЕЛЬНИК В «КЕМПИНСКИ»



18 декабря в отеле «Кемпински Мойка 22» пройдет ежегодный благотворительный праздник — «Сочельник». Все собранные от продажи билетов средства традиционно будут переданы в благотворительный фонд «Б.Э.Л.А. Дети-бабочки».

На сцене Эрмитажного театра в сопровождении Симфонического оркестра Санкт-Петербурга Ксения Раппопорт и Данила Козловский дадут спектакль «Аня в Стране чудес» (перевод Владимира Набокова «Приключений Алисы в Стране чудес» Льюиса Кэрролла).

После спектакля устраивается праздничная елка в отеле «Кемпински Мойка 22». Гостей ждут рождественский стол, танцы, шампанское Ruinart, праздничный домик, сладости и подарки для самых маленьких гостей.

За предыдущие три года благотворительный «Сочельник» отеля «Кемпински» собрал около 6,75 млн рублей в помощь детям, больным буллезным эпидермолизом.