

УДК 641.551.56

СРАВНЕНИЕ СОВРЕМЕННОЙ И СТАРОРУССКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Дарья Михайловна Попова

студент

daskaropova00@gmail.com

Анна Викторовна Галкина

ассистент

numnia@mail.ru

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

Аннотация. В статье представлено сравнение современной и старорусской национальной кухни. Формирование основных кулинарных предпочтений, и их изменения с течением времени. Рассмотрены тенденции современной русской кухни.

Ключевые слова: старорусская кухня, каша, щи, пироги, современная русская кухня, тенденции современной русской кухни.

Кулинарные традиции каждой страны являются важной частью её культуры и истории. Россия, обладая богатым историческим наследием и многообразием этнических групп, имеет уникальную самобытную кухню, которая в прошлом формировалась под влиянием климатических условий, доступных ингредиентов, религиозных и культурных влияний.

На протяжении своего многовекового существования она впитала и творчески переработала кулинарные традиции многих поколений и народов. Пройдя тысячелетний путь развития, русская кухня пережила несколько основных исторических периодов, каждый из которых по-своему обогатил её.

Старорусская кухня восходит к временам Древней Руси. Основу её составляли простые, но сытные блюда, отражающие особенности аграрного общества, где основные используемые продукты выращивались собственными силами. Это были такие продукты, как злаки (ячмень, гречка, рожь), овощи (репа, капуста, морковь), а также рыба (чаще речная) и мясо, что было обусловлено природными условиями региона.

Формирование рецептов русской кухни, кулинарных предпочтений необходимо рассматривать с точки зрения особенностей территории и населяющих их людей. Восточнославянские племена населяли земли богатые лесами, реками и полями, которые, в свою очередь, давали людям мясо, рыбу, ягоды и грибы, но суровые климатические условия были непреодолимым препятствием для других народов к развитию.

Как показывают раскопки, новые поселенцы решали эту проблему использованием печей. Уже тогда в каждом жилом помещении обязательно присутствовала каменная или глиняная печь – аналог деревенской печи. Эти печи не только позволяли обогревать помещения в мороз, но и использовались для мытья и приготовления пищи.

Именно русская печь дала возможность поселенцам продвигаться в самые суровые места и сформировала национальную русскую кухню. Варить в

чугунках супы и каши было легко и просто. Эта пища уже тогда стала традиционной для будущего русского народа.

Необходимость заготавливать продукты на зиму также накладывала отпечаток на традиции русской кухни. Крупы, мука, сушеные грибы, овощи, фрукты, молочные продукты, мясо и рыба – это основные ингредиенты блюд в зимний период.

Что же входило в ежедневное традиционное меню наших предков? «Щи да каша – пища наша», «Каша – мать наша» ... Кашу на Руси называли праматерью хлеба. Каша считалась символом богатства и благополучия в семье. Ни одно торжественное событие не обходилось без каши, ее готовили на свадьбу, поминки, пиры, ее носили в школу учителю, в знак благодарности.

Традиционные блюда русской национальной кухни можно разделить на несколько больших групп.

1. Каша — одно из главных блюд старорусской кухни. Упоминания каши в письменных источниках встречается с XII века, однако археологические находки подтверждают употребление каши на Руси как минимум с X века нашей эры. Полбяная, ячневая, перловая, гречневая и овсяная каши часто подавались на стол как основное блюдо.

2. Пироги — различные виды пирогов с начинками из мяса, рыбы, грибов и ягод. Тесто для пирогов готовили на густом кислом молоке или дрожжах. В эту же группу можно отнести блины, сырники, калачи и хлеб.

3. Супы — щи, уха, калья, окрошка, ботвинья были важной частью рациона. Щи готовили на основе квашеной капусты или свежих овощей, а уха — из рыбы, ловленной в реках и озерах. В русской кухне известно более 50 видов щей.

4. Консервация — для долговременного хранения овощей и фруктов использовалось квашение, соление и сушка, что позволяло обеспечить запасы на зиму.

Старорусская кухня характеризуется простыми методами обработки продуктов. Основными способами были варка, жарка на открытом огне и выпекание в русской печи.

Со временем самобытная русская кухня с присущим ей национальным колоритом стала претерпевать некоторые изменения, которые произошли под влиянием иностранных тенденций. Начиная с эпохи Петра I в Россию пришли западная утонченность и иностранные изыски. Например, для того времени характерны пироги с начинкой из рябчиков и трюфелей.

Сам царь Петр не был притязателен в еде и предпочитал национальную кухню. Однако влияние французского двора оказало сильное действие на российских аристократов того времени. В отличие от Петра Елизавета ела пышно, а Екатерина хоть и к еде относилась скромнее, но требовала поддерживать великосветские ритуалы на обедах. Золотые приборы и серебряные чаши, горшок русских щей с золотой крышкой которые царица лично разливала присутствующим. Эта эпоха характеризуется роскошью и пышностью пиров, показным эпикурейством и прославлением культа еды.

Однако, после Отечественной войны 1812 года изменилось отношение к показной роскоши и моде на все иностранное. Пиры постепенно стали уходить, в приемах пищи стала царить умеренность. На смену пирам пришли завтраки. Противоборство русской и иностранной кухни демонстрировали светские завтраки английского клуба и русские завтраки К.Ф. Рылеева, который говорил: «русским надо русскую пищу». Отныне традиционные квас, пельмени, пироги, щи, квашенные огурцы и капуста стали ежедневной едой для большей части патристически настроенного русского дворянства.

Однако упразднение пиров и роскоши не было приговором для рождения прекрасных блюд. Одним из лучших блюдом того времени является страсбургский пирог, воспетый Пушкиным. К тому же времени относится и появление всем известного салата «Оливье», бефстроганова (говядины по-строгановски), гурьевской каши и т.д. [2]

Современная русская кухня представляет собой синтез старинных традиций и зарубежных влияний. С начала XX века русская кухня начала претерпевать изменения: появились новые рецепты, техника приготовления и новые ингредиенты, в том числе экзотические фрукты и морепродукты.

Русская кухня – богата, самобытна и разнообразна. Ее более чем 2,5 тысячная история хоть и включила в себя иностранные заимствования, но сохранила свою уникальность. Многие русские блюда отличаются утонченностью и изыском. Большинство русских правителей, аристократов, великих людей отдавали предпочтение собственной национальной пище. Также с большим уважением и любовью к русским блюдам относились иностранные вельможи, дипломаты и путешественники.

Можно выделить некоторые тенденции современной русской кухни:

1. Интернационализация — современные шеф-повары активно адаптируют международные блюда под российский вкус. Например, итальянская паста или японские суши становятся все более популярными, но с использованием местных продуктов.

2. Устойчивое развитие — акцент на использование местных и органических ингредиентов, что способствует сохранению культурных традиций и экологии.

3. Здоровое питание — растет интерес к вегетарианским и веганским блюдам, что способствует появлению новых рецептов на основе овощей, злаков и бобовых.

Современная и старорусская кухня представляют собой две стороны одной медали, где традиции и инновации переплетаются, создавая уникальную гастрономическую идентичность. Изучая старорусскую кухню, мы получаем представление о культурных корнях и обычаях нашего народа, в то время как современная кухня отражает изменения в обществе и глобальные кулинарные тренды. Сохранение культурного наследия и его сочетание с новыми веяниями

позволяет русской кухне оставаться актуальной и интересной как для местных жителей, так и для гостей страны.

Согласно исследованиям современных диетологов национальные кухни стран наиболее подходят народам их населяющим. Это связано с тем, что с поколениями пищеварительная система настраивается на набор местных продуктов и блюд.

Минпромторг России как куратор сферы общественного питания полагает, что такие мероприятия важно рассматривать как дополнительную возможность популяризировать русскую кухню и кухню других коренных народов России.

В настоящее время ситуация обстоит таким образом, что, несмотря на наличие огромного количества аутентичных национальных блюд народов России, в рамках различных форумов, фестивалей, выставок и других мероприятий преобладают иностранные блюда, в том числе на мероприятиях, проводимых с участием органов исполнительной власти регионов и органов местного самоуправления. В свою очередь, такой подход объективно не может отразить национальный колорит и самобытную культуру каждого региона.

Вместе с тем само общество проявляет все больший интерес к национальной кухне и локальным продуктам, выращенным на родной земле, качество которых при этом не только не уступает импортным, но и превосходит их.

Рестораторы, отмечая подобный интерес, черпают вдохновение в русской кухне, кулинарных традициях и обычаях многочисленных народов России, культуре и истории регионов, местных продуктах, интересно адаптируя национальные блюда к современным реалиям и превращая процесс принятия пищи в полноценное культурное погружение в традиции региона.

Также нельзя не отметить достаточное количество зарекомендовавших себя авторов, чей труд возвращает нас к истокам русской кулинарии, дает возможность прикоснуться к культуре своих предков и играет большую роль в возрождении национальной кухни.

Должная поддержка региональных органов власти в формировании бренда национальной кухни России, представляющего собой соединение национальных блюд, отечественных локальных продуктов и традиционных вкусов с современными кулинарными технологиями, позволит укрепить и сохранить многообразие традиций и обычаев народов России [3].

Минпромторг России выпустил рекомендации для органов власти субъектов Российской Федерации при организации мероприятий и разработке соответствующего меню делать выбор в пользу традиционных блюд русской кухни и кухни других коренных народов России. Со временем меры по популяризации отечественной кухни на мероприятиях, организованных властями регионов и муниципалитетов, позволят интегрировать её во всю инфраструктуру регионов, в том числе туристическую, что в свою очередь даст существенный импульс развитию гастрономического туризма и экономики регионов в целом.

Список литературы:

1. Усов В.В. Русская кухня. Холодные блюда и закуски, супы, мясные и рыбные блюда. Издательский центр «Академия». М.: 2007г.
2. Русская народная кухня // Пироги – URL: <https://pirogi499.ru/news/russkaya-narodnaya-kukhnya/> (дата обращения 12.03.2025.)
3. Меморандум о развитии и популяризации новой русской кухни // ФРИО – URL: https://frio.ru/info/news/memorandum-russkoj-kukhni/?sphrase_id=145154 (дата обращения 12.03.2025.)

UDC 641.551.56

COMPARISON OF MODERN AND OLD RUSSIAN NATIONAL CUISINE

Daria M. Popova

student

daskapopova00@gmail.com

Anna V. Galkina

assistant

numnia@mail.ru

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

Annotation. The article presents a comparison of modern and old Russian national cuisine. Formation of basic culinary preferences and their changes over time. Trends of modern Russian cuisine are considered.

Keywords: old Russian cuisine, porridge, cabbage soup, pies, modern Russian cuisine, trends in modern Russian cuisine.

Статья поступила в редакцию 20.03.2025; одобрена после рецензирования 20.06.2025; принята к публикации 30.06.2025.

The article was submitted 20.03.2025; approved after reviewing 20.06.2025; accepted for publication 30.06.2025.