НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

"ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИИ И БИЗНЕСА"

Факультет бизнес

Кафедра Сервиса и дизайна

Специальность Домоведение

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине

"Теория и практика домоведения"

ТЕМА: ИНДУСТРИЯ ПИТАНИЯ ДРЕВНЕРУССКОГО ДОМА

Исполнитель: студентка

группы ДВ-41

Дьяченко О.И.

Научный руководитель:

Кривец И.П.

Находка 2008

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Технологии и блюда древнерусской кухни

1.1 Технологии древнерусской кухни

1.2 Основные блюда древнерусского дома

2. Напитки и культура питания в Древней Руси

2.1 Основные напитки в Древней Руси

2.2 Культура питания в Древней Руси

Заключение

Список литературы

ВВЕДЕНИЕ

Питание играет немалую роль в истории и культурных традициях любого народа. Это связано с тем, что с самых ранних шагов своего развития не один человек не может обойтись без еды.

В истории многих стран, в том числе и России, известны периоды голода, порождавшие чудовищные последствия, вызывавшие страшное одичание людей, вплоть до поедания нечистот. Но эти периоды проходили, и все быстро восстанавливалось: и народ, и государство. Не потеряться и восстановиться помогала как всегда жизненная мудрость, которая умениями и навыками способствовала изменению существующей кухни при имеющихся продуктах.

В своей патриархальной простоте наши предки довольствовались весьма немногим: полусырая пища, мясо, коренья и шкуры диких или домашних зверей удовлетворяли их нужды. Наши предки долго не знали роскоши; в XI столетии они питались еще просом, гречихою и молоком, потом уже выучились готовить яства и прочее.

В настоящее время хозяйки все больше внимания обращают на древнерусскую кухню, т.к. попробовав все известные заморские кушанья, неизменно хочется откушать своего родного, при том, что большая часть сырья для блюд доступна. К тому же не для современных русских организмов, флора желудков и вкусовые рецепторы которых складывались веками, создана острая китайская или сырая итальянская пища.

Если мы не хотим утратить свой национальный характер, свою национальную самобытность и свое национальное достоинство, мы не должны позволить временным обстоятельствам заставлять нас отказываться от национальных блюди и напитков, необходимых для нормальной жизни в стране. Помимо этого, мы не должны позволять снижать их качество, должны оберегать и отстаивать их как часть нашей государственной исторической и национальной сущности.

Целью курсовой работы является изучение индустрии питания древнерусского дома. Для достижения цели необходимо поставить задачи:

1. поиск, отбор и анализ литературы, необходимой для написания работы;
2. определение обычаев древнерусской кухни;
3. выявление основных блюд древнерусского дома;
4. рассмотрение основных технологий приготовления напитков в Древней Руси;
5. выделение особенностей культуры пития некоторых напитков в Древней Руси;
6. описание древнерусских обедов.

Для написания работы автор использовал труды Н.И.Костомарова, М. Забылина, П. Кузьменко, В.В. Похлебкина, Р.Д. Гнеушевой, И.П. Кривец, а также Домострой.

1. Технологии и БЛЮДА ДРЕВНЕРУССКОЙ КУХНИ

1.1 Технологии древнерусской кухни

Русская кухня вполне была национальная, то есть основывалась на обычае, а не на искусстве кулинарии. Изменения в кушаньях вводились незаметно. Кушанья были просты и не разнообразны, хотя столы русские и отличались огромным количеством блюд; большая часть этих блюд были похожи одно на другое, с небольшими различиями. Богатые господа составляли себе роспись кушаний на целый год (гастрономический календарь); счет шел по церковным праздникам, по мясоедам и постам; для каждого дня, сообразно со значением его в церковном круге, назначался заранее стол; впрочем, это не стесняло возможности выбора кушаний и по охоте, потому что в росписи писалось множество кушаний, из которых можно было выбирать.

Обычай свято сохранять посты, соблюдаемый как бедными поселянами, так и царями и боярами, разделял русский стол на два отдела: скоромный и постный.

Пост как воздержание в еде являлся лучшим способом очищения души и тела, и остается способом, проверенным веками и освященным двухтысячелетним величием православной церкви. Воздержание от пищи животного происхождения, переход на пищу растительную (иногда можно есть нежирную рыбу) благотворно сказывается на работе желудка и кишечника, они отдыхают и очищаются. Уже двухнедельный пост на 100% увеличивает количество красных телец в крови и расширяет сосуды. Пост улучшает работу органов чувств и иногда излечивает человека от полной глухоты. Известны случаи, когда строгая диета, предписанная православным Великим постом, исцеляла такие до сих пор трудно излечиваемые болезни, как астма, диабет и псориаз [5, С.272].

Основные технологии приготовления блюд известны современникам, т.к. на их основе совершенствовались орудия переработки сырья и тепловой обработки продуктов.

Строго говоря, по информации "Домостроя" далеко не в каждом русском доме хозяйка могла готовить, вернее за нее это исполняли соответствующие слуги – повар, хлебопек, пекарь, стряпуха и др. Она должна были уметь готовить, чтобы обучить этому слуг, а также чтобы "меру и счет знать во всем" - "и в чем готовить, и сколько из чего получится", такая хозяйка считалась домовитой и умелой [2, С. 146].

Большое внимание автор "Домостроя" уделял чистоте и порядку на кухне так, чтобы посуда и все кухонные снасти "были бы вымыты и вычищены и в полной сохранности", и сами повара и кухонные работники "держали бы себя чисто и аккуратно" [2, С. 132].

Технологии механической обработки продуктов сводились обычно к мытью, очистке и нарезке, причем нарезка могла быть как крупной (например, для репы), так и мелкой (для мяса, сала). К примеру, капусту Сильвестр предлагает ""мелко нарезать и вымыть хорошо" [2, С.133], а рыбу "вымыть, выскрести, вычистить" [2, С.134].

Технологии холодной обработки продуктов можно насчитать большое количество: от просеивания муки до квашения капусты. В "Домострое" даже есть некая технология приготовления хлеба: сначала нужно "сеять муку", затем "квашню затворить-замесить", а после "хлебы скатать да испечь" [2, С.146].

Технологии тепловой обработки заключались в варке, жарке, в том числе и на открытом огне, копчении, выпекании, а также специфической по средству приготовления – печи технологии "упаривания", когда готовое блюдо ставили на огонь для настаивания. К примеру, предлагается "кашку различную уварить, и хорошенько упарить с маслом или салом, или с селедочным маслом, или с соком" [2, С.134].

Существовали в Древней Руси и свои технологии хранения продуктов. Уже в то время люди знали о свойствах холода, многие продукты хранились в подполе и даже в колодце. А "Домострой" предлагает правильное хранение в леднике: "если что из похлебок и готовки всякой от стола останется нетронутым недоеденным, нетронутые блюда перебрать, а начатые – отдельно, и мясные и рыбные, и сложить все в чистую крепкую посуду и накрыть, и обложить льдом" [2, С.131], а если хранение долгое, то "в сосудах на зиму льдом заложить, а запасы напитков поглубже, лубом покрыв, засыпать" [2, С.157]. Для того, чтобы не портилось свежее мясо, его рекомендовалось присаливать и провяливать перед охлаждением во льду. А мелкую рыбу, кроме этого, можно было засушить и даже истолочь в муку и в постные дни посыпать в щи.

Для получения витаминов из овощей их солили в бочках, как например, капусту, огурцы, яблоки, грузди, сливы, лимоны. Зелень и грибы обычно засушивали. Яблоки и груши заливали патокой либо ставили из них квас.

Вообще для того, чтобы было свежее и разнообразное мясо, молочные продукты и яйца, "Домострой" советует выращивать во дворе скотину и птицу, попусту не раздавать и не продавать, а лучше запастись на зиму. Скот домашний обычно кормили объедками со своего стола либо заготовленными кормами (сеном, зерном).

Сильвестр в своем труде приводит подробную инструкцию по технологии получения молока, при чем делать это нужно было "прежде, чем сам поешь". Доение производилось в старой чистой одежде, соблюдая чистоту молочной посуды и обстановки, нужно было теплой водой вымыть вымя и соски коровы, вытереть чистым полотенцем и "доить со всей осторожностью" [2, С. 158]. После молоко процеживали через ситечко и, прикрыв, держали в чистоте. Придерживаясь основных правил доения и хранения, можно было получить молоко, которое долго не кисло.

Также в "Домострое" есть раздел правил об обработке и приготовлении овощей. Например, редьку обычно высушивали для получения мазуни. Арбузы, дыни, яблоки наливные, можайские, кузьминские и простые, вишни очищались и заливались патокой [2, C.176].

1.2 Основные блюда древнерусского дома

По припасам, из которых готовились кушанья, русский стол может быть разделен на пять отделов: мучные, молочные, мясные, рыбные и растительные.

Русские ели преимущественно хлеб ржаной, не исключая богатых и влиятельных особ. Иногда примешивали к ржаной муку ячную. Из пшеничной муки изготавливали просфоры и калачи, которые были для простого народа лакомством в праздничные дни. Лучшие калачи пеклись из крупитчатой муки в виде колец не в большом размере; другой сорт пекся из толченой муки круглыми булками (братские калачи), еще один сорт калачей пекли из пополам перемешанной пшеничной и ржаной муки (смесными).

В XVI и XVII веках было в широком употреблении толокно, приготовленное из овсяной муки с водою. Также простой народ использовал в пищу зерно ржи, ячменя, овса и других хлебных зерен. Каша приготовлялась из круп, овсяных или гречневых, пшенная каша была редко.

Из кушаний, приготовляемых из теста, занимают первое место пироги. По способу печенья они были пряженые и подовые. Подовые были всегда из квасного теста, а пряженые из квасного, а иногда из пресного. Мука для них употреблялась пшеничная, крупитчатая или толченая, смотря по важности дня, когда они готовились. Пеклись также и ржаные пироги. Все вообще русские пироги в старину имели продолговатую форму и различную величину: большие назывались пирогами, кулебяками, маленькие — пирожками.

В скоромные дни они начинялись бараньим, говяжьим и заячьим мясом и несколькими видами мяса, например, бараниной и говяжьим салом, также мясом и рыбою вместе с прибавкою каши и лапши. На масленицу пекли пряженые пироги с творогом и с яйцами на молоке, на коровьем масле, с рыбой вместе и с яйцами или с тельным. В постные рыбные дни пеклись пироги со всевозможными родами рыб на масле конопляном, маковом или ореховом. Крошеная рыба перемешивалась с кашей или сарацинским пшеном; в постные, не рыбные дни пироги пеклись с рыжиками, с маком, горохом, соком, репою, грибами, капустою и другими предметами на каком-нибудь растительном масле или сладкие — с изюмом и другими разными ягодами; сладкие пироги пеклись и не в пост, вместо пирожного [4, C.112].

Также из печеного теста стряпали каравай — сдобный хлеб с различными способами приготовления. Был каравай битый, который сбивался с маслом, в сосуде ставленный вроде кулича на молоке. Яцкий — на большом количестве яиц, каравай с сыром, каравай братский и проч. Яйца, масло или говяжье сало, сыр и молоко служили добавкою в каравай; а различные виды его зависели от того, сколько класть муки, и с чем ее клали, и в каком количестве.

К печеньям из теста принадлежали: курник, то есть пирог, начиненный то мясом курицы, то баранины, то яйцами, с маслом или бараньим салом. Из легких печений на Руси были оладьи, котлома, сырники, блины, хворосты, кисели. Пекли также тестные шишки, левашники, перепечи.

Из молочных кушаний в употреблении была вареная лапша с подливом в нее свежего топленого молока, варенца, молочная каша разных видов, губчатый сыр из творога со сметаною, кислый сыр.

Мясные кушанья были вареные или пареные. Вареные подавались в щах, ухе или рассоле и под взварами (соусами). Ухой вообще назывался суп — что-нибудь жидкое, приправленное пряностями. Рассол был вроде нынешней солянки: варилось мясо в огуречном рассоле с примесью пряных кореньев и подавалось на стол.

Жаркие или жареные кушанья были: верченые, шестные, печеные, сковородные. Баранина составляла самый обычный вид мясных кушаньев в скоромные дни, с весны до поздней осени. Для говядины служили яловые коровы; поэтому говядина в старину носила название яловичины. Мясо солили впрок, а потроха служили для обыденной жизни и подавались под студнем, под взварами, с кашей, на жареное. Вообще свежей говядины русские ели мало и употребляли более соленую. Свиное мясо солилось или коптилось, и ветчина употреблялась на зимние щи; а голова, ноги, кишки, желудок подавались свежими в разных приготовлениях. Зайцы подавались душеные (духовые), рассольные (в рассоле вареные) и под взварами, особенно сладкими. Оленина и лосина считались шиком даже в царских и боярских торжествах [3, C.393].

Куры подавались во щах, в ухе, в рассоле, жаренные на рожнах, на вертелах, называемые по способу их приготовления нарожными и верченами. Щи с курицей назывались богатыми щами и всегда забеливались. К жареной курице обыкновенно подавалось что-нибудь кислое: уксус или лимон. За роскошными обедами подавались особыми блюдами куриные пупки, шейки, печенки и сердца.

Из дикой птицы употреблялись утки, гуси, цапли, лебеди, журавли, тетерева, рябчики, куропатки, жаворонки.

Каждое мясо имело свои огородные и пряные приправы. Так, репа шла к зайцу, чеснок — к говядине и баранине, лук — к свинине.

Перечисляя мясные блюда, нельзя не упомянуть об одном оригинальном кушанье, названном похмелье. Эта закуска состояла из холодной, разрезанной на тонкие ломтики баранины, смешанной с мелко искрошенными огурцами, огуречным рассолом, уксусом и перцем. Его употребляли на похмелье.

Употребительные сорта рыбы были лососина, привозимая с севера из Корелы, осетрина шехонская и волжская, волжская белорыбица, ладожская ладога и сырт, белозерские снетки и рыбки всех небольших рек — судаки, караси, щуки, окуни, лещи, гольцы, пескари, ерши, вандыши, хохолки, вьюны. По способу приготовления рыба была свежая, вяленая, сухая, соленая, провесная, ветряная, подваренная, впрок щипаная, копченая [3, C. 394].

Традиционные горячие блюда из рыбы – это уха и рассольное. Рыбная уха делалась из разных рыб, преимущественно чешуйчатых, а также из рыбных потрохов, смешанных вместе с пшеном или с крупами и с большим прибавлением перца, шафрана и корицы. По способам приготовления в русском столе различались: уха рядовая, красная, черная, опеканная, вялая, сладкая, пластовая; в уху бросали мешочки, или толченики, приготовленные из теста с искрошенной рыбой. Щи делались кислые со свежей и соленой рыбой, иногда с несколькими сортами рыб вместе, часто с рыбой сухой, вроде стертой в порошок муки. При этих горячих кушаньях обязательно подавали пироги с рыбными начинками или кашею.

Рассольное приготовлялось также из красных рыб (осетрина, белужина и лососина). Из тертой рыбы разных родов смешанной вместе с примесью крупы и разного пшена приготовлялось кушанье под названием рыбная каша, а в скоромные дни примешивали туда и мяса; такую же кашу (фарш) клали в пироги. Тельное приготавливали из рыбы — это что-то вроде котлет; смешивали с мукою, обливали ореховым маслом, прибавляли туда пряностей и толкли. Это называлось рыбным караваем. Жареную рыбу подавали облитую каким-нибудь взваром.

Свежая зернистая икра из осетра и белорыбицы являлась роскошью. Но во всеобщем употреблении были паюсная, мешечная, армянская — раздражающего свойства, и мятая — самого низшего достоинства, которую употребляли простолюдины. Икру употребляли с уксусом, перцем и накрошенным луком. Кроме сырой икры, употребляли еще икру, варенную в уксусе или маковом молоке и пряженую. В посты русские делали икряники, или икряные блины. Это была взбитая (после продолжительного битья) икра с примесью крупитчатой муки и потом запаренная.

Копченая и вяленая осетрина (балык от тат. — "живая рыба") была любимой закускою русских.

В те постные дни, когда считалось грехом употреблять рыбу, пища русских состояла из растительных веществ. Ели кислую и ставленную капусту, свеклу с постным маслом и уксусом, пироги с горохом, с начинкою из растительных веществ, гречневую и овсяную кашу с постным маслом, луковинки, овсяный кисель, левашники, оладьи с медом, караваи с грибами и с пшеном, разного рода грибы — вареные и жареные (маслята, грузди, сморчки, рыжики); разные приготовления из гороха: горох битый, горох тертый, горох цеженый, сыр гороховый, то есть твердо сбитый мятый горох с постным маслом; лапшу из гороховой муки, творог из макового молока, редьку и разные овощные приготовления: взвар из овощей и коливо (или кутья) [5, C.117].

Вообще ко всяким кушаньям русские любили примешивать пряные приправы, а в особенности лук, чеснок и шафран. Перец, горчица и уксус ставились на стол отдельно. При изготовлении блюд не употребляли соли, солить предоставлялось каждому обедающему.

Лакомства и десерты состояли из плодов, свежих или приготовленных в патоке, с медом или сахаром. Плоды эти отчасти туземного приготовления, отчасти привозные. Хозяева употребляли яблоки и груши в патоке или в квасе.

Леваши делали из малины, черники, смородины и земляники. Ягоды сперва варили, потом протирали сквозь сито и вслед за тем варили снова уже с патокой, густо мешая во время варения. Потом выкладывали эту густую смесь на доску, прежде смазанную патокой, и ставили на солнце или против огня; когда она высыхала, то свертывали ее в трубочки.

Пастила тоже составляла лакомство, она готовилась из яблок. Яблоки клали в сыту и парили в ней, потом протирали сквозь сито, клали патоку, снова запаривали, мешали, били, мяли, потом выкладывали на доску и давали подняться вверх, наконец складывали в медные луженые творила, давая закиснуть, и опрокидывали вниз. Пастилу делали также из других овощей, например из калины.

Редьку в патоке приготовляли таким образом: сначала искрашивали редечный корень в мелкие ломтики, надевали на спицы, так чтобы ломтик не сталкивался с другим ломтиком, и вывяливали на солнце или в печах после печения хлебов; когда в растении не оставалось сырости, толкли его, просеивали на сито; между тем варили в горшочке белую патоку и, уварив, выливали в редечную муку, прибавляя туда разных пряностей, как-то: перцу, мускату, гвоздики и, запечатав горшочек, ставили в печь на два дня и на две ночи. Смесь эта должна быть густа, как паюсная икра, и называлась мазют; такую же мазюню приготовляли подобным же образом из сухих вишен, арбузов, дынь [3, C. 397].

Обычное русское лакомство было взвар, приготовляемый из винных ягод, изюму, фиников, вишен и других плодов с медом, сахаром или патокою, с большим количеством гвоздики, кардамона, корицы, шафрана, имбиря и прочего. Один род взвара назывался медвяным, другой — квасным.

К лакомствам также должны отнести пряники и коврижки, русское национальное печение. Сахар и леденец, привозимые русскими из-за границы, служили предметом лакомств для богатых. На царских и боярских пирах ставили на стол приготовленные из сахара изображения орлов, лебедей, уток, голубей, кремлей, теремов, людей и также целые сахарные головы. По способу приготовления и по цвету различалось несколько сортов сахара: сахар сваробориный, сахар зеренчатый, узорочный, леденец белый и красный. Все это привозилось через Архангельск и переходило в народное употребление с боярских столов.

Таким образом, в Древней Руси основным критерием приготовления того или иного блюда являлись церковные даты, и весь стол соответственно делился на скоромные и постные блюда. К постным обычно относили растительные блюда, иногда позволялись молочные и рыбные продукты. В пост хозяйки, как правило, пекли пироги с разнообразными "позволенными" начинками из пшеничного или ржаного теста. Основными блюдами древнерусского стола являлись хлеб, пироги, каши, овощные, мясные и рыбные кушанья, блюда из домашних и диких птиц, а также разнообразные десерты, преимущественно приготовленные из фруктов и ягод с добавлением сахара.

2. НАПИТКИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ В ДРЕВНЕЙ РУСИ

2.1 Основные напитки в Древней Руси

Все древние культовые напитки были связаны по своему происхождению с природными условиями обитания того или иного народа, с его первоначальной хозяйственной деятельностью.

Изведав выгоды гражданской оседлой жизни, русские примерно с IX в. стали заниматься земледелием для получения хлебного зерна и тогда же стали печь хлебы и готовить квас. Существовало два вида кваса – кислый слабоалкогольный и сильно опьяняющий (со временем называли твореным).

Квас пили все — от царя до последнего крестьянина. Квас был не только дешевым и быстро приготавливаемым напитком, но и служил общепринятой пищевой жидкостью, на базе которой готовилась вся пища тогдашнего населения (окрошка, тюря, ботвинья, свекольник, паренки, запеченное мясо, сладкие кулаги).

Квасы были разных сортов: кроме простого, так называемого житного, приготовляемого из ячменного или ржаного солода, были квасы медвяные и ягодные. Как приводит Н. Костомаров, "медвяный приготовлялся из рассыченного в воде меда, процеженного, с примесью калача вместо дрожжей. Этот раствор стоял некоторое время с калачом, потом сливали его в бочки. Его качество зависело от сорта и количества меда: для царей, например, собирали лучший мед во всем государстве на квас; такого же рода медвяные квасы делались в некоторых монастырях, имевших свои пчельники; и оттого медвяный квас в народе носил эпитет монастырского. Ягодные квасы делались таким же образом из меда и воды с добавкою ягод, вишен, черемухи, малины и прочего; этого рода квас также можно встретить было чаще всего в монастырях, а у зажиточных людей он служил для угощения людей низшего звания" [5, C.120]. Рецептуры кваса также приводятся в "Домострое" [2, С.174].

Самым крепким квасом называли квас неисполненный (кисера от кисель). В.В. Похлебкин замечает, что в связи с этим напитком впервые упоминается и похмелье (в оригинале "язя квасная") [6, С.61].

Одним из наиболее известных безалкогольных горячих напитков являлся сбитень, распространенный в городах с середины XIII в. Он представлял из себя теплое питье вроде чая и готовился из меда на зверобое, шалфее, лавровом листе, имбире и стручковом перце. Это народное питье, чрезвычайно полезное, разносилось в саклях — медных чайниках, обвернутых полотенцами, и преимущественно зимою [3, С.389]. "Домострой" приводит такую рецептуру: "вина пузырек, уксуса пузырек, пива пузырек, перцу четверть, фунт патоки, три гривенки вина заморского…; сразу же с медом и варить" [2, С.176].

К разряду прохладительных напитков относится березовый сок, или березовец, добываемый в апреле из берез. Первоначально этот же сок стал основным сырьем для получения алкогольного напитка древних русичей, а еще ранее скифов – березовицы пьяной (или хмельной). Напиток получался из самопроизвольно забродившего сока березы, сохраняемого в открытых бочках. Недостатком этого сырья было то, что получить его можно было только ранней весной, значит, приходилось заготавливать его в огромных количествах.

Сикера – напиток, название которого появилось из Библии, переводчики IX в. затруднялись найти ему перевод. Оно было употреблено и понималось как первое общее обозначение алкогольных напитков вообще, но в то же время четко отделялось от виноградного вина.

Более привлекательным, приятным и манящим напитком стал со временем питный мед. Его приготавливали из смеси ягодных соков, доведенных до состояния морса, с медом диких пчел, а затем подвергали многолетней выдержке. Мед являлся алкоголем ради алкоголя, т.е. им не запивали еду, предпочитая употреблять после основного застолья, на десерт или до застолья в качестве аперитива.

Вареный мед был более низкого качества, чем мед ставленый. Ставленые меды приготовлялись, как квасы, но с дрожжами или хмелем и потому отличались от квасов своим охмеляющим свойством. Ставленый ягодный мед был прохладительный и приятный напиток. Его делали из малины, смородины, вишен, яблок и прочего. Некоторые добавляли пряности – гвоздику, кардамон либо имбирь.

Питный мед хоть и вытеснил березовицу хмельную, но также долго не продержался в связи с принятием христианства на Руси и переходом русской церкви на культовый напиток Византии – греческое ароматное красное вино мальвазию, а затем с XVIII в. на кагор. Питный мед продержался как единственный и неоспоримый лидер в ряду русских национальных напитков вплоть до конца XV в., тогда расцвет медоварения был связан с исторической обстановкой, которая удаляла Русь от источников виноградного вина и заставляла изыскивать местное сырье и свои способы для производства алкоголя. Но уже с начала XVI в. вначале ставленый мед, а затем и более дешевый и быстрее изготовляемый вареный мед все более и более превращается в напиток исключительно зажиточных, богатых людей и в праздничный напиток для остальных слоев русского народа.

Виноградное вино стало известно на Руси с IX в., его привозили из Византии и Малой Азии, до середины XII в. оно употреблялось разбавленным водой, так же как его пили в Греции и Византии. Поначалу вина пили только в знатных домах, и то в торжественных случаях, позднее употребление вин распространилось между зажиточными людьми.

В конце XIII в. впервые в письменных источниках упоминается вино твореное, под которым подразумевалось вино, полученное искусственным, производным путем, сотворенным человеком, а не природой.

Примерно с XII в. стало развиваться производства алкогольных напитков на немедовой основе из зерна злаковых. Это производство В.В. Похлебкин относит к "побочным и случайным ветвям хлебопечения… и спору об евхаристии (т.е. применении либо только пресного или только дрожжевого, "квасного", хлеба для причастия)" [6, С.69]. Это производство дало пиво и ол, получило особый толчок для своего развития дальнейшего расширения вследствие татаро-монгольского нашествия, изоляция Руси от Византии, перенесения политического центра в район бассейна Оки и Верхней Волги, где основным пищевым сырьем были рожь, овес, ячмень и мед.

Пиво первоначально означало всякое питье, напиток вообще. Позднее появился термин "твореное пиво", т.е. напиток, специально сваренный, как вино. Пиво делалось из ячменя, овса, ржи и пшеницы с добавлением хмеля и полыни. Для народа оно варилось в казенных пивоварнях при кабаках, а люди зажиточные, имевшие дозволение приготовлять у себя напитки, делали его для домашнего обихода в своих дворах и хранили в ледниках под снегом и льдом. Подробная инструкция варения пиво и его крепления приводит "Домострой" [2, С. 174, 176].

Пиво в современном понимании имело иной термин – ол (олус, олуй). Его наименование напоминает английский эль, также приготавливаемый из ячменя с травами. Существует свидетельство о том, что в XIII в. ол приносили в храм как замену церковного вина [6, С.64].

Русская водка делалась из ржи, пшеницы, ячменя. Водка вообще называлась вином и разделялась на сорта: обыкновенная водка носила название простого вина; лучше этот сорт назывался вином добрым; еще выше вином боярским; наконец, еще более высший сорт было вино двойное, чрезвычайно крепкое. Некоторые употребляли тройную и даже четвертную, то есть четыре раза перегнанную водку, и умирали от нее. Кроме этих водок делалась водка сладкая, насыщенная патокой; эта водка назначалась единственно для женского пола. Хозяева настаивали водку на всевозможнейших пряностях и разных душистых травах; настаивали на корице, мяте, горчице, зверобое, бадяге, амбре, селитре, померанцевой и лимонной корках, можжевельнике и делали наливки на разных ягодах.

В числе разных напитков при Михаиле Федоровиче Романове в период чудовищного и повального пьянства появился в России чай. Первый раз 64 кг сухого чая был привезено в дар послом России в Монголии Василием Старковым в 1638 г.

Условия для популярности чая при его появлении были крайне неблагоприятны: и рынок, и симпатии народа, и привычки, навыки, а также традиции – все было в пользу водки и кваса, являвшихся не только сильными конкурентами чая, но и изделиями укоренившимися, прочно занявшими свое место в истории, культуре и традициях русского народа. Чай ясно заявил о себе как напитке элитарном, т.к. он требовал не только затрат, но и особых знаний для приготовления и сладкого приклада. Во второй половине XVII века знатные лица употребляли его как лекарство и приписывали ему целительную силу, не предвидя, что этот напиток сделается со временем национальным русским питьем.

Таким образом, в Древней Руси наблюдалось качественное развитие алкогольного производства от березовицы, кваса и меда до вина и водки. При этом каждый напиток имел свое назначение и пился только с определенным блюдом (либо без ничего, как водка или квас) и в определенных обстоятельствах (в холод, чтобы согреться, как чай или сбитень).

2.2 Культура питания в Древней Руси

В полдень наступало время обеда. Холостые лавочники, парни из простонародья, холопы, заезжие в городах и посадах наполняли харчевни. Люди домовитые садились за стол дома или у приятелей в гостях.

Семейные обеды бояр, дворянства и остального сословия нам более или менее известны. Есть некоторые известия о великокняжеских обедах.

Цари и знатные люди, живя в особых покоях в своих дворах, обедали отдельно от прочих членов семьи. Жени и дети обедали отдельно. Незнатные дворяне, дети боярские, посадские и крестьяне – хозяева обедали вместе с женами и прочими членами семьи. Во время званых обедов женщины никогда не заходили в комнату, где сидели хозяин с гостями.

Стол накрывался скатертью, однако в незнатных домах зачастую обед проходил без скатерти, на голый стол ставили соль, уксус, перец и клали ломтями хлеб. Двое домашних служителей заведовали порядком обеда в зажиточном доме: ключник в поварне при отпуске блюд и дворецкий при столе и при поставце с посудой, стоявшем напротив стола в столовой. Несколько слуг носили блюда из кухни. В обязанности дворецкого и ключника вменялось пробовать блюда и резать мясо на куски.

В большой комнате ставились в несколько рядов столы, по подании на стол кушанья объявляют царю: "Государь! Кушанье подано". Тогда он отправлялся в столовую и садился на возвышенном месте; подле царя садились его братья или митрополит, вельможи, чиновники и простые воины.

В Русском доме учитывались знатность и чин гостей. "Домострой" на этот счет советует: "Когда поставят перед тобой различные яства и пития, но если кто-то знатнее тебя из приглашенных будет, не начинай есть раньше его; если же почетный гость ты, то поднесенную пищу начинай есть первым" [2, С.130]. Человека, не соблюдающего это правило, могли обругать и высмеять.

В обычных крестьянских домах перед началом любой трапезы домочадцы читали молитву и вынимали освященный хлеб, который ели по окончании обеда с освященной водой.

В обыденном царском быту каждое поданное кушанье отведывал прежде всего повар в присутствии дворецкого, который являлся пред каждою переменою с толпою жильцов. Сдав кушанье жильцам, дворецкий шел впереди их в столовую и передавал кравчему, который также отведывал и ставил перед царем. Обыкновенно кушанье подавали, где мясо было изрезано в тонкие куски, так что можно было взять каждый из них в руки и поднести ко рту. От этого тарелки, поставленные в начале обеда перед обедавшими, не переменялись, потому что каждый брал руками со стоявшего перед гостями блюда куски и клал в рот, касавшись своей тарелки только тогда, когда случалось бросать в нее обгрызанную кость. Жидкое кушанье иногда подавалось на два или на три человека в одной мисе, и все ели из нее своими ложками.

Прежде всего за обедом пили водку и закусывали хлебом, потом подавали в скоромные дни холодные кушанья, состоявшие из вареного мяса с разными приправами, потом ели горячие, потом жареные блюда, и далее разные взвары, за ними молочные кушанья, лакомые печенья и, наконец, овощные сласти. В постные дни тем же порядком подавали холодную рыбу или капусту, потом жидкие кушанья, далее жареную рыбу, взвары и, наконец, овощи [5, C.129].

Первым блюдом всегда были жареные лебеди, за обедом разносили кубки с мальвазией и другими греческими винами. Лебедь назывался царским и свадебным блюдом; говорили, будто бы простым людям их есть грешно, а потому лебедей не бьют. Государь посылал со стола своего кушанье в знак особой милости отличенному им гостю, который тогда вставал и кланялся ему, другие также вставали из уважения к милостивому гостю, а он должен был им кланяться.

М Забылин приводит информацию о том, что при обедах царских находились кравчий, чашник и чарошники; каждый из них смотрел за своевременным подаванием кушаний и напитков; но сверх их назначались еще к столу особые чиновники, которые должны были "встолы смотреть, встолы всказывать". Они подавали за столом ковши или чаши, кому государь приказывал. Поднося знатному боярину ковш с вином, именовали его с прибавлением ста или су, например, если ему имя Василий: "Василий-ста! Великий государь окалует тебя чашею". Тот, приняв ее, выпивал стоя и кланялся, а подносивший докладывал царю: "Василий-ста выпил чашу, челом бьет". Менее знатных именовали, к примеру, Василий-су, остальных без всякого прибавочного окончания, просто Василий [3, C. 411].

Иностранцы с изумлением отзывались о пышности царского стола: гости пили и ели из золотых сосудов; слуги во время обедов три раза переменяли свое платье, и обед продолжался до ночи.

При боярских столах подавали яства и напитки в простой посуде. Принц Бухау пишет, что в его время по большей части кушали и пили из деревянной посуды, коей края позолочены, и эта посуда была позолочена, а работа производилась монахами. Принц Бухау, обедая у Иоанна IV, говорит, что он не имел ни тарелки, ни ножа, ни вилки; но пользовался ими, заимствуя от сидевшего возле него боярина. Олеарий, бывший в Москве в начале XVII века, пишет, что у богатых людей редко встречались оловянная посуда и что за редкость считалось, если серебряная появлялась у бояр. Маерберг, бывший в Москве в половине XVII века, говорит, что у многих богачей оловянная посуда, ложки, ножи, вилки и тарелки подавались одним знатным и почетным гостям [Цит. по: 3, С.415].

Автор "Домостроя" предписывал кушать "в благоговейном молчании или за духовной беседой", пустых речей не вести, аргументируя тем, что "ангелы… записывают дела добрые, а еда и питье в сладость" [2, C.128]. Считалось, что за столом не следует браниться, смеяться, петь, танцевать, т.к. начнется бесовщина, ведущая к погибели людей.

Протопоп Сильвестр большое внимание уделял пороку того времени – пьянству. Он осуждал излишне ("без удержу") выпивающих гостей, т.к. безудержное веселье зачастую приводит к плачевным последствиям.

По верованиям большинства языческих народов, к коим относился и русский народ до принятия христианства, загробный мир находился не на небе, а под землей, и для того, чтобы попасть туда, надо было переплыть реку, охраняемую подземным речным божеством. Его надлежало хорошенько задобрить, подкупить, а лучше усыпить его бдительность, и поэтому для этого особенно годились всякие одурманивающие сознание, охмеляющие напитки. Так, по мнению В.В. Похлебкина, "привычка напиваться на похоронах дожила со времен первобытного общества до нашего просвещеннейшего, компьютерного века" [6, С.12].

Многие авторы [3, 4, 5, 6], описывающие жизнь древнерусского народа, упоминают, что до времен Петра I знатные люди проводили время в попойках, которые не считались пороком. Благовидною причиною к опьянению служили в старину тосты за здравие государя, потом государыни, там за каждое царственное лицо, патриарха, знаменитых сановников, за победоносное оружие и наконец за каждого из присутствующих. Не опорожнить за здоровье каждого кубок вина значило иметь неуважение к дому, не желать ему добра, а также и тому, за чье здоровье отказывались пить. Хозяин начинал первый и неотступною просьбою заставлял выпивать до капли.

В половине XVIII века попойки происходили только в дружеских обществах, на именинах, крестинах и свадьбах, и никогда гости не расходились, не упившись, даже первостепенные особы. Как по деревням, так и по домам не было веселости без вина. Так, съезжаясь друг к другу, проводили время в попойке иногда целые недели и по окончании разгулья начинали опохмеляться столько же времени. Не пить значило унижать себя. Женский пол, не довольствуясь крепким медом, пил тоже и зеленое вино.

В конце XVIII века покончили неумеренное потчевание в столицах, а дамы изгнали пьянство из своего общества.

Несмотря на такую склонность русского народа к распитию спиртных напитков, безалкогольный чай смог устоять на кухне России, хотя поначалу он был исключительно городским напитком. В Москве по-настоящему умели ценить и любили пить чай. Уважительное выражение "москвичи-чаевники", смысл которого был хорошо понятен жителям центрально русских губерний, трансформировалось в "москали-водохлебы" у населения Украины, Среднего Поволжья, Донщины, т.к. в этих районах о чае знали только понаслышке. В Сибири чай нашел массу приверженцев. При сибирских морозах, при стрессах, которые приходилось испытывать сибирякам в борьбе с природой, погодой и др., нельзя было обойтись без горячего тонизирующего чая.

Одной из причин медленного внедрения чая было неумение с ним обращаться. Например, в одной русской народной песне середины XIX в. устами дворового крестьянина рассказывается следующая история [Цит. по: 6, С. 386]:

Раз прислал мне барин чаю

И велел его сварить,

А я отроду не знаю,

Как проклятый чай варить.

Взял тогда налил водички,

Всыпал чай я весь в горшок

И приправил перцу, луку

Да петрушки корешок.

При этом для употребления чая нужно было раскошелиться не только на сам дорогостоящий тогда чай, но и самовар, заварочный фарфоровый чайник, чашки, блюдца, ложечки, трубу и угли.

Чтобы показать более отличий в царских милостях и польстить суетности вельможей, Борис Годунов первый ввел званые обеды в царствование еще Феодора, который приглашал думных сановников и угощал их в своих чертогах, обнаруживая пред ними всю гостеприимность обыкновенного хозяина. Хлебосольство, известное одним нашим русским, отличалось у нас более всего в частных домах, где вольность в обращении, соединенная с равенством, ничьего не обижали честолюбия.

Хозяин с радостью принимал гостя, не скупился перед ним, ставил все на стол, что имел: яства, мед и водку, чтобы не прослыл в своей среде негостеприимным, отчего возникла поговорка: Все на стол мечи, что есть в печи. Самым величайшим упреком было еще, если кто скажет: "Ты забыл мой хлеб-соль!".

Всякий гость отпускался домой с блюдом мяса или пирогов. Поныне соблюдается обыкновение, что хозяйка при отпускании гостей от обеда или ужина навязывает им узелки с разными лакомствами: пряниками, орехами, сушеными плодами, пирогами сладкими и пр. Крайнею было бы для нее обидою, если бы не приняли. "Хлеб, соль — дар Божий", — говорят русские. Не принять хлеба — значит прогневить Бога.

После обеда хозяин пересматривал посуду и, находя все в порядке, хвалил дворецкого и стряпчих, потчевал их хмельным; иногда всех дарил, и вся прислуга обыкновенно обедала после господского стола.

Таким образом, проведя обзор русских обедов можно отметить, что существовала определенная процедура сервировки стола, очередности, подачи, разноса и перемены блюд. В русских домах для гостей выставлялась лучшая посуда и обилие кушаний и напитков.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Основной национальной чертой характера, которую русские всегда применяли в процессе трапезы и которой обуславливается роскошь и обилие стола, остается и поныне гостеприимство.

Технологии обработки продуктов пришли к нам издревле и к сегодняшнему дню практически изменились, произошла качественная модернизация орудий кулинарии: исчезла печь – как основное средство тепловой обработки, появился холодильник, позволяющий надолго замораживать и охлаждать продукты. Из специфических технологий приготовления продуктов того времени осталось упаривание в печи с получением оригинального вкуса, который невозможно получить в современных условиях кухни.

Русский стол делился по виду сырья на мучнистые, молочные, мясные, рыбные и растительные блюда. Основным кушанием называют хлеб, помимо которого выпекались пироги, караваи, блины, курники и др. Варились каши из разного зерна, были молочные и кисломолочные блюда. Мясные (в т.ч. из птицы) и рыбные блюда были вареные, пареные, жареные и соленые. Существовали и десерты, технология которых сводилась к размешиванию ягод с сахаром или медом и высушиванию либо выпариванию этой смеси.

На Руси основным сырьем для культовых напитков славянских и угро-финских народов стали естественные продукты лесов: березовый сок, ягодные соки (брусничный, малиновый, клюквенный, морошковый, черничный) и чрезвычайно ароматный мед лесных диких пчел. Соответственно напитками стали всевозможные хмельные – забродившие и со временем специально сваренные – зелья.

Национальным напитком был и все еще остается квас, однако если раньше существовало два его вида, то сейчас мы предпочитаем только его безалкогольный вариант, приготовленный из хлеба. Самым популярным и долго существовавшим напитком являлся мед, употребляемым как самостоятельное "блюдо". Принятие христианства вытеснило мед, заменив его виноградным вином. А уже далее с веками стали делать ягодное вино и хлебное вино – водку.

Предтечей чая стал горячий медовый сбитень, почему-то не прижившийся на русской земле, чего не скажешь о первом. Чай появился в эпоху массового пьянства и смог не только сохраниться, но и широко распространиться по всей Руси.

Продажа всех хмельных напитков была на Руси свободная, но так как излишнее употребление причиняло бедность и разорение бесчисленным семействам, то это много раз за всю историю России побуждало правителей ограничивать неумеренное употребление. Несмотря на это, через годы до нас дошел и безалкогольный чай, и слабоалкогольное пиво.

Обеды в Древней Руси начинались строго после полудня и были заметно обильны, особенно в знатных домах. Обед в княжеском доме при принятии знатного гостя представлял собой роскошь посуды, множество слуг и около 50 блюд, все это обильно запивалось алкоголем.

Современная хозяйка, к сожалению, вряд ли сможет приготовить курник или сбитень с тем самобытным вкусом, т.к. и рецептура претерпела изменения, и продукты, да и технологическое оборудование абсолютное иное. Однако русская гостеприимная и хлебосольная душа издревле готова принять гостей и потчевать их всем наилучшим, что есть в доме.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гнеушева, Р.Д. Теория и практика домоведения (история домоведения): Уч. пособие / Р.Д. Гнеушева, И.П. Кривец. – Находка: Институт технологии и бизнеса, 2001. – 88 с.
2. Домострой / Сост, вступ. ст., пер. и коммент. В.В. Колесова. – М.: Сов. Россия, 1990. – 304 с.
3. Забылин, М. Русский народ: обычаи, обряды, предания, суеверия / М. Забылин. – М.: Русская книга, 1996. – 496 с.
4. Костомаров, Н.И. Домашняя жизнь и нравы великорусского народа / Н.И. Костомаров. – М.: Экономика, 1993. – 399 с.
5. Крещение. Венчание. Погребение. Посты. Наши традиции / Сост. П. Кузьменко. – М.: Букмэн, 1998. – 384 с.
6. Похлебкин, В.В. Собрание избранных произведений. История важнейших пищевых продуктов. – М.: Центрполиграф, 1996. – 493 с.