

A roasted sturgeon is presented on a dark, textured stone plate. The fish is cooked to a dark, charred exterior with a lighter, moist interior. It is garnished with several bright red cherry tomatoes, a small cluster of green leafy vegetables, and a piece of yellow vegetable. A dusting of red spice powder is scattered on the plate. A white, cloud-shaped label with a gold border is centered over the fish, containing the text 'Рецепты Рыбной слободы' in a gold cursive font, with a small gold leaf illustration below it.

Рецепты
Рыбной слободы

Рыбинск — город с именем говорящим и многообещающим. Его название уже рисует в воображении картины речного богатства, рождает ожидания, предвкушение приятного отдыха. Сюда, на берега Волги и Рыбинского водохранилища, едут за сказочными уловами и неповторимыми впечатлениями. И не ошибаются! Мерно покачиваясь на волнах, глядя на тихую водную гладь, путешественники невольно перенимают ее спокойствие, обретают силу и умиротворение, забывают о сиюминутном. Время словно замирает и оборачивается вспять, приглашая представить, каким был город на Волге много столетий назад...

Эта книга поможет окунуться в историю Рыбинска и познакомиться с традиционными рецептами, которыми пользовались здешние жители в прошлом.

Приятной прогулки и приятного аппетита!



Рыбная слобода

Рыбинск – город древний. Совсем недавно историки и археологи после долгих изысканий смогли убедиться, что основан он в первой трети XI века. Российская академия наук официально признала, что это один из древнейших городов России.

Свою почти 1000-летнюю историю Рыбинск ведет от Усть-Шексны – крупного торгового поселения на левом берегу Волги. С этими двумя реками, Шексой и Волгой, всегда были связаны быт и занятия местных жителей.

Название город унаследовал от Рыбной слободы. Эта небольшая промысловая слобода, по мнению историков, возникла в конце XV века, после включения Ярославского княжества в состав Московского государства. Слободой в то время называлось поселение, жители которого освобождались (наделялись «свободой») от ряда повинностей. Главным делом слобожан была рыбная ловля.

«На Руси встречались слободы трех родов: служилых людей, промышленников и, наконец, вообще поселян, пользующихся льготами. <...> Некоторые промышлен-

ные слободы были в то же время и служилые, потому что жители их были обязаны доставлять к царскому двору произведения своего труда и за то пользовались облегчительными льготами. Таковы были слободы бобровников, слободы рыбных ловцов, слободы сокольников и кречетников и проч.» (Н. И. Костомаров. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. 1860).

Рыболовецкие слободы располагались по берегам крупных рек и озёр. В Ярославском крае память о широком распространении промысла запечатлелась в названиях населенных пунктов: село Поречье-Рыбное на озере Неро, Рыбницы на Волге, Рыбная слобода на Плещеевом озере (сейчас в черте Переславля-Залесского). Поставщиками рыбы к царскому столу были и жители Борисоглебской слободы (ныне правобережный Тутаев). Считается, что Борисоглебская и Рыбная «царские ловецкие слободы» на Волге обрели свой статус одновременно – во времена правления Ивана III. После присоединения в 1471 году Ярославского княжества к Московскому государь призвал на службу



ярославских князей и бояр, отняв у них часть земель. В частности, поселения рыбных ловцов, с которых можно было получать богатый оброк.

Первое письменное свидетельство о Рыбной слободе – духовная грамота царя Ивана III 1504 года, в которой он распорядился передать по наследству сыну Василию город Ярославль, множество сёл и деревень, пути, речные угодья, и в том числе – Рыбную слободу со здешним езом. Езами (язами) называли на Руси частокол или плетень, которым перегораживали реку для ловли рыбы.

«По реке Шексне нет городов и замков, но по дну забиты забои из бревен: на них ловится осетр, который идет из Каспийского моря и направляется к Белоозеру» (Из записок немца-опричника Г. Штадена о экономическом и военном значении Рыбной слободы. 1575).

Езы были сложными для своего времени инженерными конструкциями. Для прохождения судов и рыболовства в них устраивались специальные ворота. Шексинский ез описан поляками из свиты Марины Мнишек, плывшими осенью 1608 года по Шексне.

«Ночью проплыли 5 верст через небезопасные пороги, миновав язы – заграждения, которые на этой реке строят для ловли осетров. Говорят, что больших и лучших осетров, чем в этой реке Шексне, не знают здесь, потому что в Белое озеро впадает 25 рек, а вытекает только одна эта» (Дневник Марины Мнишек. 1606–1609).



Рыбная слобода расположилась на волжских берегах весьма удачно: здесь веером сходились воды больших и малых рек и ручьев, которые в любое время года приносили богатые уловы. В Волге, Шексне и Мологе в то время можно было поймать осетра и севрюгу, стерлядь и белорыбицу, в реках поменьше – судака, леща, щуку и множество других рыб и рыбешек. Жители слободы были наделены привилегией ловить рыбу на царских езах.

«Лета 7164-го (1656) мая в 2 день по государеву цареву и великого князя Алексея Михайловича всея Великия и Малыя и Белья России самодержца указу велено платить Ярославскому уезду Рыбные ловецкие слободы рыбным ловцом оброчные свежие красные рыбы по окладу: по 30 осетров с третью осетром, по 8 стерлядей больших, по 18 стерлядей средних, по 32 стерляди мениших, по 11 белых рыбиц...» (Из счетной памяти об уплате ловцами Рыбной слободы рыбного оброка. 2 мая 1656).

В Москву рыба доставлялась живой и содержалась там в специальных прудах. Для транспортировки использовались «живорыбные прорезные лодки». Зимой везли мороженую – «маканую» рыбу на возах. Чтобы она сохраняла свежесть, следовало замораживать ее особым способом: «Поймавши рыбу, приколоть, обмакнуть в воду и валять в снегу, пока хорошенько обледеет, и укладывать в воз, почему рыба, если ее сварить, будет точно такая вкусом, как живая».



Гигантский осетр, выловленный в реке Шексне в окрестностях Рыбинска. Фотография начала XX века

Промышлять ловлей рыбы в царских угодьях на Волге, Шексне и Мологе могли только слобожане – обладатели жалованной грамоты. Прочим окрестным землевладельцам (дворянам, боярским детям и их крестьянам) запрещалось ловить «на себя и на продажу красной рыбы, осетров и стерлядей и белых рыбиц» в заповедных местах.

«А буде кто учнет в наших заповедных рыбных ловлях красную рыбу ловить, или дворцовой ловецкой Рыбной слободы <...> рыбных ловцов изобижать, и тем людям от нас, великого государя, быть в великой опале и в наказание» (Из указной грамоты царя Фёдора Алексеевича жителям Рыбной слободы на рыбные ловли в реках Волге, Мологе и Шексне. 30 января 1679).

Из всех речных богатств превыше других почиталась стерлядь. За превосходные вкусовые качества ее называли «царской», красной рыбой, хотя мясо у нее не красное. Разнообразные блюда из нежной, жирной стерляжины особенно любили Иван Грозный и Пётр Великий.

Был у поставщиков «царской рыбы» и свой мифический покровитель. На Волге ходили легенды о стерляжем царе, который одаривал рыбаков богатыми уловами. Согласно преданию, его «устоище», богато украшенное жемчугами и самоцветами, находилось на дне реки Суры в окрестностях Нижнего Новгорода. Там стерляжий царь жил со своей женой – водяной русалкой.

«В ясные лунные ночи выходит она на песчаный берег, садится на камень и золотым гребнем расчесывает свои зеленые, как тина, волосы. С ней и сударь-то – стерляжий царь – выплывает. Он и тут, знай свое, ершится, хвостом по воде похлопывает да о белу ногу ее трется. А если кто из рыбаков увидит эту ночную картину, то хоть совсем лов бросай: ни одной стрелядки ему уж больше не попадется, ша!» (Нижегородские предания и легенды. Составитель В. Н. Морохин. 1971).

Рыбный промысел кормил жителей слободы на протяжении нескольких веков. Волжская стерлядь стала символом Рыбинска и впоследствии украсила его герб. А осетры и белуги с человеческий рост водились здесь еще и в начале XX века.

Рыба на столе – здоровье в семье

На Руси рыба была одним из основных продуктов, который подавали на стол и в царском дворце, и в простой крестьянской избе. Существовали самые разные способы ее приготовления: рыба паровая, вареная, жареная, тушеная, тельная (без костей), чинёная (с начинкой из каши или грибов), заливная, соленая, вяленая, сушеная...

«Московское государство изобиловало рыбою, составлявшею половину года обычную пищу. Употребительные роды рыб были: лососина, привозимая в Москву из Корелы, осетрина шехонская и волжская, волжская белорыбца, ладожская ладога и сырть, белозерские снятки и рыбы всех небольших рек – судаки, караси, щуки, окуни, лещи, гольцы, пескари, ерши, вандыши, хохолки, вьюны. <...> Домовитый хозяин покупал для домашнего обихода большой запас и складывал в погреб, а чтобы она не испортилась, то вывешивал на воздух, и это называлось выветривать: тогда уже рыба получила название провесной, а если хорошо выветривалась, то ветреной. С тех пор рыба складывалась уже не в погре-

бе, а в сушиле пластами и прутами» (Н. И. Костомаров. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. 1860).

У жителей Рыбной слободы была возможность готовить свежую рыбу практически в любое время года. Ко двору поставлялась крупная рыба дорогих сортов, а ту, что попроще и помельче, слобожане ели сами и заготавливали впрок. Излишки продавались на специальных рыбных рынках, что приносило дополнительный доход. Крестьяне соседних деревень, памятуя царский запрет, избегали ловить дорогие сорта рыбы в государевых угодьях. Но речных богатств хватало и на их долю, а изобретательный ум помогал крестьянину и из простой рыбешки сделать популярную закуску. Например, жители села Васильевского в устье Шексны вялили уклейку, насаживая ее по десятку на лучину, и продавали в таком виде на базаре.

Рыбный стол слобожан включал в себя традиционные блюда русской кухни. Горячими первыми кушаньями были щи, уха и рассольное. Уха – одна из самых



древних русских похлебок. Изначально так называли любой суп: была уха рыбная, мясная, грибная. По наличию приправ различали уху белую (с луком), желтую (с шафраном) и черную (с гвоздикой, корицей, перцем). Жир, плавающий на поверхности, считался особым достоинством блюда.

Уха делалась из нескольких видов рыбы, в нее нередко добавляли крупы либо толчёники – мешочки из теста с начинкой из рыбы или потрохов, а также лук, перец, шафран, корицу. Картофель в русской народной кухне не был распространен вплоть до XIX века. Вместо него в первое клали репу. Щи готовились из капусты, часто со свежей и соленой рыбой одного или нескольких сортов. Это блюдо было принято есть вприкуску с расстегаями или кашей.

Рассольное варилось из осетрины, белугины и лососины. Кислая среда создавалась за счет огуречного рассола. Вариантом рассольного супа была калья – кислое первое горячее блюдо, густое и пряное (за счет добавления приправ). Ее часто готовили с жирной рыбой и икрой, а иногда только с одной икрой. Огуречный рассол в некоторых случаях заменяли капустным.

Летом ели ботвинью – холодную похлебку с овощами, травами и кореньями, к которой традиционно подавали отварную или соленую рыбу осетровых пород. Ботвинья без рыбы называлась неполной. Одной из особенностей вторых блюд русской кухни долгое

время являлось то, что продукты редко измельчали и перемешивали. Мясо, рыбу и овощи готовили целиком либо большими кусками: отваривали, тушили, томили, запекали в печи. Самым простым и наиболее частым способом приготовления рыбы была варка с добавлением приправ – такая рыба называлась разварной. Овощи, каши, соленые закуски к ней подавали отдельно. Русская печь не предполагала обжаривания рыбы в масле, к которому привыкли современные хозяйки. Процесс жарки напоминал скорее запекание или тушение в собственном соку, что позволяло сохранить полезные свойства продукта. Готовое блюдо подавалось с густой подливой из муки или пряных трав с овощами.

Впрочем, для приготовления некоторых блюд рыбу разделявали и измельчали: например, для различных каш или для тельного.

«Из третьей рыбы разных родов, смешанных вместе с примесью крупы или пшена, приготавливалось кушанье, называемое рыбная каша; а в скоромные дни примешивали туда и мясо; такую же кашу клали и в пироги. Приготавливали из рыбы тельное вроде котлет: смешивали с мукою, обливали маслом, прибавляли туда пряностей и пекли – это называлось рыбным караваем» (Н. И. Костомаров. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. 1860).

Обычным кушаньем считалась рыбная икра. Ели ее без счета, о чём сохранилось немало свидетельств ино-

странцев. Немецкий путешественник Адам Олеарий подробно пишет о «весьма обыкновенной еде, которую они называют икрою».

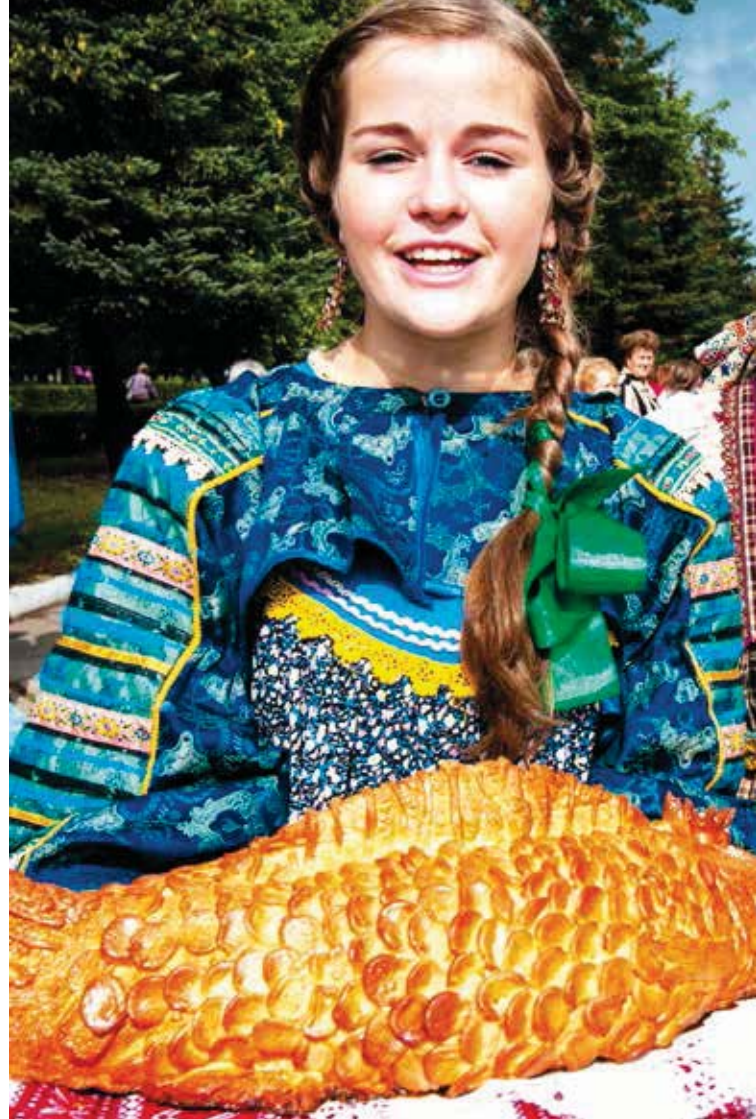
«Русские отбивают икру от прилегающей к ней жицы, солят ее и, после того как она постояла в таком виде 6 или 8 дней, мешают ее с перцем и мелконарезанными луковичками, затем некоторые добавляют еще сюда уксусу и “деревянного” (оливкового – ред.) масла и подают. <...> Это неплохое кушанье; если, вместо уксусу, полить его лимонным соком, то оно дает – как говорят – хороший аппетит и имеет силу, возбуждающую естество» (А. Олеарий. Описание путешествия Голиутинского посольства в Московию и Персию. 1647).

Свежая рассыпчатая икра осетра или белуги считалась роскошью, простому люду была доступна икра соленая, спрессованная, беднякам приходилось довольствоваться мятой икрой.

Помимо засолки икру сушили, варили в уксусе или маковом молоке (которое изготавливали из зрелых семян мака и воды), использовали в приготовлении супов. В посты пекли икрыники: взбивали икру, добавляли муку и запекали в печи либо тушили на пару.

Повсеместным спросом пользовалась также соленая и вяленая осетрина. Ценной закуской считалась визига (спинные хрящи осетровых рыб), которую в основном сушили и клали в начинку для пирогов.

За несколько столетий меню жителей Рыбинска неоднократно менялось. Сегодня нам доступен весь спектр всевозможных рецептов прошлого. Современная хозяйка может порадовать домочадцев и архаичной ботвиньей, известной со времен Рыбной слободы, и пышными пирогами по-купечески, и стерляжьей ухой с шампанским, и знаменитой в дворянском обществе XIX века гурьевской кашей. Эти и многие другие забытые блюда помогут не только совершить интересное и приятное путешествие в прошлое, но и значительно разнообразить привычный рацион вкусными и питательными угощениями, а также открыть для себя новые способы приготовления известных продуктов.





Содержание

РЫБНАЯ СЛОБОДА	4
РЫБА НА СТОЛЕ – ЗДОРОВЬЕ В СЕМЬЕ.....	8
УШИЦА ПО-ЦАРСКИ!.....	11
Рецепты волжской кухни: старинные	13
СТОЛИЦА БУРЛАКОВ	20
Рецепты волжской кухни: бурлацкие	31
ХЛЕБНЫЕ КАПИТАЛЫ	36
Рецепты волжской кухни: праздничные. Меню обеда в честь 25-летия пивоваренного завода «Богемия»	42
ЖИВИ НЕ СКУПИСЯ, С ДРУЗЬЯМИ ВЕСЕЛИСЯ.....	48
ДОМ – ПОЛНАЯ ЧАША	56
Рецепты волжской кухни: купеческие	60
ДВОРЯНСКОЙ КУХНИ ЛУЧШИЙ ЦВЕТ	76
Рецепты волжской кухни: аристократические.....	82
Рецепты волжской кухни. «Записи о разных хозяйственных приготовлениях» (из усадьбы Вослома князей Ухтомских)	89

УДК 908(470.316)
ББК 26.89(2Рос-4Яро)
Р31

Р31 **Рецепты Рыбной слободы** / под общ. ред. В. В. Горошникова. – Рыбинск : МедиаРост, 2019. – 100 с. : ил.

ISBN 978-5-906071-26-2

Книга рассказывает об истории старинного волжского города Рыбинска: о быте бурлаков и крючников, купеческих традициях и жизни дворянских усадеб. Занимательные факты о кулинарной культуре прошлого дополнены историческими анекдотами, цитатами из газет и журналов, воспоминаний и писем XIX века. В специальных разделах книги собрано более ста традиционных рецептов, по которым готовили наши предки.

УДК 908(470.316)
ББК 26.89(2Рос-4Яро)

© Издательство «МедиаРост», 2019

Научно-популярное издание
РЕЦЕПТЫ РЫБНОЙ СЛОБОДЫ

Главный редактор *Виталий Горошников*
Научный консультант *Оксана Гожалимова*
Автор-составитель *Ирина Ковалёва*
Редактор *Анастасия Маслова*
Подбор рецептов и иллюстраций *Надежда Болотина, Ирина Ковалёва, Анастасия Маслова*
Дизайн и вёрстка *Екатерина Николаева*
Художник *Алёна Воронова*
Корректор *Светлана Чеканова*

Издательство выражает благодарность за помощь в создании книги Рыбинскому историко-архитектурному и художественному музею-заповеднику, филиалу Государственного архива Ярославской области в г. Рыбинске, Центральной библиотеке г. Рыбинска, а также Марии Александровой, Антону Голицыну, Юрию Маслову, Сергею Метелице, Алексею Фокину.

Административная группа *Юлия Арсеньева, Сергей Варакин, Наталья Жилкина, Людмила Павлова, Алёна Симонова.*

Подписано в печать 1.07.2019. Формат издания 70×90/16
Печать офсетная. Тираж 1000 экз. Усл. печ. л. 6,25

ООО «АРТ-ХОЛДИНГ «МЕДИАРОСТ». 152901, Ярославская обл., г. Рыбинск, ул. Стоялая, 13
Тел./факс (4855) 25-05-63, www.yarkniga.ru

Отпечатано в полном соответствии с качеством предоставленного электронного оригинал-макета в типографии филиала
АО «ТАТМЕДИА» «ПИК «Идел-Пресс». 420066, г. Казань, ул. Декабристов, 2. E-mail: idelpress@mail.ru

Заказ № О-1687