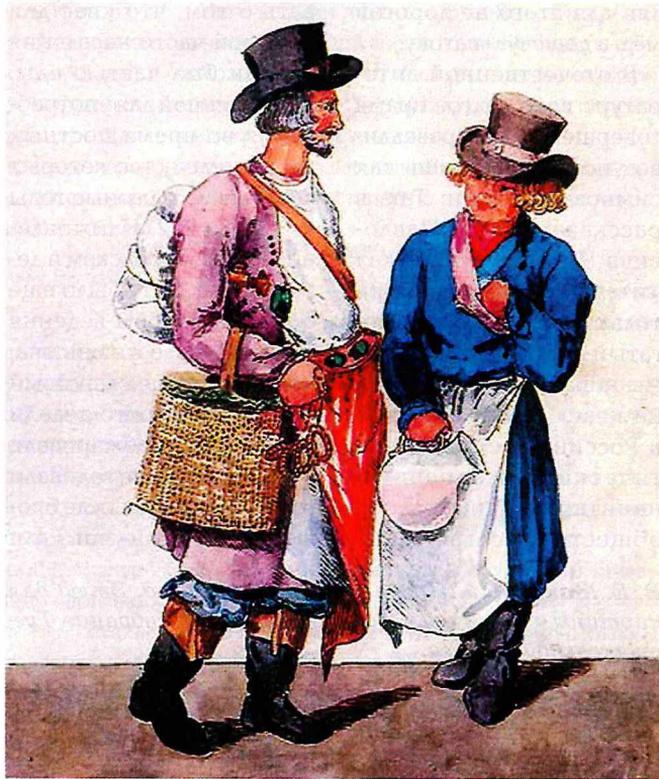


Квасник и сбитенщик. Иллюстрация из издания «Волшебный фонарь, или Зрелище Санкт-Петербургских расхожих продавцов...». СПб., 1817 год.

Кто и когда придумал квас, навсегда останется загадкой, не имеющей ответа. Письменных свидетельств с упоминанием существования кваса в Древней Руси не сохранилось, а ссылки на некие старинные рукописные источники не состоятельны по той простой причине, что дошедшие до нас манускрипты написаны после XI века. И тем не менее никому не придёт в голову сомневаться, что этот напиток — одно из древнейших русских кулинарных изобретений. Русский историк, писатель и общественный деятель Н. И. Костомаров по этому поводу писал: «Квас пили все, от царя до последнего крестьянина. Повсеместно в посадах можно было встретить и квасоварные заведения, и квасников, продающих квас в лавках и квасных кабаках. В монастырях квас был обычным питьём братии в будни. Квасы были разного сорта: кроме простого, так называемого житного, приготовляемого из ячменного или ржаного солода, были квасы медвяные и ягодные. Медвяный приготовлялся из рассыченного в воде мёда, процеженного, с примесью калача вместо дрожжей. Этот раствор стоял несколько времени с калачом, потом сливали его в бочки. Его качество зави-



Источник: Wikimedia Commons/PD

● ХОЗЯЙКЕ – ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ЭРУДИЦИИ
ПЕНИТСЯ КВАС В КОВШЕ

Кандидат фармацевтических наук
Игорь СОКОЛЬСКИЙ.

Пили квасы: брусничный, можжевельный, хлебный, — их всегда у Антонины Ивановны было несколько сортов.

М. Горький. Фома Гордеев

село от сорта и количества мёда: для царей, например, собирали лучший мёд во всём 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 мёда и воды с добавкою ягод: вишен, черёмухи, малины и проч.; этого рода

квас также можно встретить было чаще всего в монастырях, а у зажиточных людей он служил для угощения людей низшего звания*.

В XIX веке медвяный квас с действительно медовым ароматом изготавливали и в обычном быту, употреб-

* Н. И. Костомаров. Пища и питьё // Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетия. — М.: 1992.

ля для этого не дорогой мёд, а дешёвую патоку.

В отечественной литературе квас долгое время совершенно несправедливо упоминался лишь как символ бедности. Так, в рассказе Антона Павловича Чехова «Хористка» читаем: «В нашем хоре только у одной Моти богатый содержатель, а все мы перебиваемся с хлеба на квас». На самом деле в России квас был практически повседневным напитком разных слоёв общества. Нельзя забы-

вать о том, что квас для большей части населения России был частью еды, разрешённой для употребления во время постных дней, количество которых колебалось в разные годы от 174 до 212. Изготовление кваса в городском и деревенском быту было ещё одним способом ведения безотходного хозяйства, когда в дело шел чёрствый хлеб, из которого делали сухари, слегка обжаривали их, размалывали, заливали горячей водой и после брожения процеживали. Если

закваска была добротной, то получался довольно вкусный хлебный кислый квас. (Кстати, разливной квас советского времени из жёлтых бочек на колёсах готовили из некондиционного хлеба на самих хлебозаводах.)

В зависимости от исходного сырья и способа изготовления различали квас красный и белый. Красный квас с его довольно сложным способом приготовления имел лучший хлебный вкус и аромат. Ему отводилось место самостоятельного освежающего напитка. Это о нём написал И. С. Шмелёв в «Богомолье»:

«—А ну-ка кваску, порадуем Москву!.. — вскрикивает мужик над нами, и слышно, как пахнет квасом.

В руке у мужика запотевший каменный кувшин, красный; в другой — деревянный ковш.

— Этим кваском матушка, покойница, царевича поила... хвалил-то как!

Пенится квас в ковше, сладко шипят пузырьки...».

Более простой в изготовлении белый квас был тем самым напитком, который брали для приготовления холодной жидкой еды — до сих пор популярной всенародной окрошки, полузабытой ботвиньи и совсем редко вспоминаемых мурцовки и тори.

Ботвинья, как нетрудно догадаться, получила своё название от слова «ботва», которым называли листья и стебли корнеплодных растений (свёклы, репы,

В. Е. Маковский. Продавец кваса. 1879 год. Этюд для картины «Толкучий рынок в Москве». Из собрания Третьяковской галереи.



В 1792 году «во граде С. Петра, при Императорской Академии Наук» была напечатана книга под названием «Российский хозяйственный винокур, пивовар, медовар, водочный мастер, квасник, уксусник и погребщик». Для того, чтобы читатели могли узнать, как делали настоящий квас 230 лет тому назад, автор приводит один из рецептов этой книги, снабдив его необходимыми пояснениями.

Красный квас

Возьми ржаного мелкого солода четверик и столько же ячного; всыпав в чан, перемешай веслом; потом, вскипятив воды, налей на солод, чтоб он весь взмок, и, покрыв, дай ему стоять с час времени; тут же положи в него горсть соли, перемешав хорошенько; потом, разложив раствор в большие корчаги, поставь в печь, чтоб солод в них упрел хорошо. Вынув из печи, выложи его в чан и разведи горячую водою не очень жидко; потом выложи в спускник; налей также горячую водою и через два часа спусти сусло. Когда же простынет и будет как парное молоко, то положи в него три столовые ложки хороших свежих дрожжей и свежей мяты; закрой чан крепко; и как начнёт на нём показываться белая пена, тогда мешай его чаще и, не давая много перекипеть, сливай в бочку, в которую положи полфунта немецкой мяты, и, крепко закупорив втулку, поставь на лёд.

Или: возьми ячного и ржаного солода по четверику, завари всё на горячей воде; потом, положив в корчаги, поставь в печь, которую замажь глиною. Поутру вынув из печи, положи в кадку и налей кипятком котла два, мерою в шесть вёдер; заквашивай квасною гущею и, добавив мяты, поступай по вышеописанному.

ПРИМЕЧАНИЯ АВТОРА

Четверик — русская (с XVII века) мера объёма сыпучих тел. 1 четверик = 8 гарнцам = = 26,24 л.

Чан — широкая деревянная посуда больших размеров из досок (клёпки), стянутых обручами.

Корчага — глиняный сосуд больших размеров, имевший самое разнообразное назначение.

Спускник — сосуд, снабжённый внизу краном.

Мята колосистая (*Mentha spicata*) с низким содержанием ментола и поэтому вкус у неё слегка мятный, приятный, без охлаждающего привкуса. Используется в кулинарии и производстве напитков.

1 русский фунт = 0,409 кг.

Кадка — ёмкость цилиндрической формы из досок (клёпки), стянутых обручами.

Ведро — русская дометрическая единица измерения объёма жидкостей, примерно равная 12 л.

редьки, моркови, картофеля и т. п.). В словаре В. И. Даля ботвинья изначально «холодная похлёбка на квасу из отварной ботвы, луку, огурцов, рыбы». В дворянских усадьбах, городских трактирах и ресторанах ботвинья была очень кстати в летнюю жаркую погоду. В рассказе И. А. Бунина «Солнечный удар» изнурённый жарой поручик пытался найти облегчение в ледяной ботвинье: «Возвратясь в гостиницу, он с наслаждением вошёл в большую и пустую прохладную столовую в нижнем этаже, с наслаж-

дением снял картуз и сел за столик возле открытого окна, в которое несло жаром, но всё-таки веяло воздухом, и заказал ботвинью со льдом».

О том, какой была настоящая окрошка на столе обитателей городов уездной России, можно прочитать у Максима Горького в повести «Жизнь Матвея Кожемякина»: «Ужинали в кухне, вместе со всеми рабочими, и пища была обильна: сначала подавали окрошку из мяса, яиц, огурцов и луку с квасом, забелённую сметаной; два горячих — лапшу да щи с

мясом или похлёбку с бараниной и борщ; потом ели гречушную или просяную кашу, жирно политую коровьим маслом, а заедали всё это иногда простоквашей, иногда сычёными (подслащёнными мёдом. — И. С.) киселями».

Пища бедняков — мурцовка и тюря — не пользовалась вниманием составителей сборников кулинарных рецептов и поварских книг. Больше этим блюдам повезло у русских литераторов, которые, желая подчеркнуть бедственное положение героев своих произведений, заставляли