

Так ли проста яичница?

Простая яичница, оказывается, тоже имеет свою историю. И при ближайшем рассмотрении оказывается не так проста. На Руси яйца всегда считались символом зарождения новой жизни. Их использовали в языческих обрядах, а не как самостоятельное блюдо. «Когда первый раз после зимы скот выгоняли на пастбища, пастух обязательно брал с собой яйца, надеясь, что животные станут такими же круглобокими и дадут хороший приплод». Некоторые обряды сохранились и после принятия христианства. Яйца использовались для теста, пирогов, добавлялись в различные блюда. Но вот, яичницу, самое очевидное на сегодняшний день блюдо из яйца, готовили крайне редко. Селекционные работы в России начнутся только в XVIII веке. До этого в крестьянских хозяйствах, куры неслись не регулярно, а яйцо было меньше современного почти в два раза. Чтобы приготовить относительно питательную еду, требовалось, как минимум, два десятка яиц. В кулинарной книге «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха», датированной 1790 годом, на 120 страницах мы находим только одно упоминание этого продукта: «Яйца сохранять свежими. Заливать их коровьим маслом, где пробудут они почти целый год так свежи, как будто теперь снесенные. Масло же то можно употреблять после того на поварне». Такое отношение к яйцу на крестьянской кухне сохранялось до первой четверти XIX века. В середине XVII века царь Алексей Михайлович пытался налаживать торговые связи с Европой. В Россию начали завозить кур из Голландии. Впервые в распоряжении придворных поваров оказались куры-несушки, которых выращивали специально для получения яиц. В страну все чаще приезжали иностранные кулинары, появлялись блюда европейской кухни., новые поварские приемы и привычки. Оказалось, из простых яиц можно приготовить диковинные лакомства. Так, в книге Василия Левшина «Словарь повареный» (1795) блюдам из яиц посвящена уже целая глава. Даются рецепты омлетов, яиц всмятку, яичниц. Согласно легенде Мари-Антуан Карем, в 1817 году ввел в обиход при дворе императора Александра I яйцо-пашот. Сваренное без скорлупы в кипящей воде, яйцо получалось воздушным и нежным на вкус. И если во Франции блюдо было дежурным завтраком, то для русской знати яйцо-пашот стало лакомством. Сама же яичница в простой крестьянской кухне стала праздничным парадным блюдом.

Помощник врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Рязанской области в Шиловском районе»

Надежда Колдаева