



Раки

ДО РЕВОЛЮЦИИ РЕЧНЫХ РАКОВ ВОЗИЛИ СКОРОСТНЫМИ ПОЕЗДАМИ,
ДАБЫ ОБЕСПЕЧИТЬ ТРАКТИРЫ ПО ВСЕЙ ИМПЕРИИ ПОПУЛЯРНЕЙШЕЙ ЗАКУСКОЙ

текст МАКСИМ МАРУСЕНКОВ

«Пусть буду красен я, как рак иль как филипповская сайка», — шутило писал русский поэт XIX века Дмитрий Минаев. Выпеченных на соломе сдобных саяк уже не попробуешь, а вот культура употребления речных раков возвращает дореволюционные позиции.

Дородный господин в черном костюме что-то сосредоточенно разъясняет почтительно склонившемуся половому в белой косоворотке, подпоясанной малиновым шнуром. На господине повязана большая салфетка. Перед ним стоит полная красных раков тарелка. Другая тарелка наполнена французскими булками и румяными московскими калачами. Подле — три бутылки и графин с ароматными водками. На венском стуле лежит цилиндр и трость. На оклеенной цветастыми обоями стене висит портрет в золоченой раме. Вы, конечно, узнали картину Владимира Маковского «В трактире» (1887). Да, раков в России подавали не только к пиву. Долгое время они были такой же интегральной частью русской кухни, как стерлядь и черная икра.

В России водится только один вид — широкопалый речной рак, мясо которого считается во Франции деликатесным. «Раки живые, доставляются с апреля до первых морозов на телегах, в устроенных для сего корзинах и продаются большими партиями в кладовых на Сенной площади», — читаем в «Альманахе гастрономов» (1855) Игнатия Радецкого. Пройдет несколько десятилетий, и живых раков в столицу Российской империи будут доставлять уже «на поездах большой скорости».

Первым делом с раками варили уху. «На блюдо ухи раковые», — сказано в знаменитой «Росписи царским кушаньям» (1613). Судя по более позднему источнику, навар в такой ухе давала речная рыба, а из

раковых шеек и рыбной мякоти делали тельное и начиняли им скорлупки, которые добавляли в похлебку. Прямым наследником этой ухи стал московский раковый суп, который подавали на коронационных обедах Александра III и Николая II. По одному из рецептов он готовился на бульоне из ершей и костей судака, заправлялся рыбными гарнирами и раковым маслом.

Это масло — своего рода побочный продукт от употребления раков. Измельченные раковые панцири и другие части проваривают в сливочном масле, пока оно не приобретет ярко-оранжевый цвет, характерный аромат и вкус. Соусы с раковым маслом замечательно подходят к рыбе и птице с нежным белым мясом. В дореволюционной кулинарии его также добавляли в рыбные супы и подкрашивали им кнели из рыбы.

Раковые шейки были непременно компонентом ботвиньи и сборной рыбной селянки. Присутствуют они и в оригинальном рецепте самого русского салата — оливье.

В трактирах раков подавали и к пиву, и к водкам. На эскизе Бориса Кустодиева «Половой» пригожий ярославец держит правой рукой поднос с графинчиком, двумя

«Раковая», изобретая хитроумный аккомпанемент — есть раки, жаренные в квасе, есть трюфельные.

Современность подарила нам слово «раковарня» — так называют специализированные заведения в местах традиционного промысла. Например, в ростовской раковарне «Раки и гады» донских раков готовят по 12 авторским рецептам.

В ресторанных меню раки появляются как диковинный деликатес, но выдержать конкуренцию с камчатскими крабами они, разумеется, не способны. В ресторане «Восход» делают сациви из раков. Одно из фирменных блюд «Кафе Пушкинъ» — холодный суп из соленых помидоров с раковыми шейками; томаты и сладковатые шейки хорошо дополняют друг друга. То же сочетание обыгрывают братья Березуцкие: в обновленном вечернем сете Twins Garden подают приготовленных на гриле с сезонными травами раков в компании овощных голубцов и томатного консоме.

Уважает раков и шеф-повар Selfie Анатолий Казаков. В основном меню с соусом из жареных раков, а также с лисичками и артишоками подают палтуса, а в сете Signature тот же соус оттеняет деликатный вкус краба.

РАКОВ ПОДАВАЛИ И К ПИВУ, И К АРОМАТНЫМ НАСТОЙКАМ. ДОЛГОЕ ВРЕМЯ ОНИ БЫЛИ ТАКОЙ ЖЕ ИНТЕГРАЛЬНОЙ ЧАСТЬЮ РУССКОЙ КУХНИ, КАК СТЕРЛЯДЬ И ЧЕРНАЯ ИКРА

рюмками, блюдом с раками и тарелкой с редисом. На стене висят таблички «Раки» и «Пиво „Калинкинъ“». Блюдо с раками часто составляли на буфетную стойку наряду с другими популярными закусками, что Кустодиев отразил на картине «Московский трактир» (1916).

Сегодня в Москве эту традицию поддерживает сеть гастробаров

Бренд-шеф «Матрешки» Влад Пискунов неплохо знает русские гастрономические традиции. Раковый соус он готовит с тем самым раковым маслом и подает с ним постаромосковски роскошную шестислойную кулебяку. В летнем меню этого блюда нет, но его всегда можно заказать для банкета — и это лучшая кулебяка в России. 