



Елизавета ЦЕЛЫХОВА



# РУССКАЯ ОХОТНИЧЬЯ КУХНЯ



*Традиция приготовления пищи занимает важное место в системе культуры любой страны, а так называемая традиционная кухня по сути является прямым отражением природных, бытовых и социальных условий, в которых существовала и существует какая-либо человеческая общность. Такая общность, как древнеславянские племена, а затем Киевская Русь, Новгородская республика, Владимирское княжество, Великое княжество Московское, Русское царство, Российская империя, Советская Россия и, наконец, Российская Федерация, на всех этапах своего существования характеризуется сильной разноплановостью и неоднородностью. Она подвергалась воздействию большого числа мощных разнородных факторов (междоусобиц, монголо-татарского ига, нашествий кочевников, смут, жестких политических реформ, революций, интервенций, войн и т. д.). Все это вкупе с промежуточным положением между Востоком и Западом создало особую специфику русской охотничьей культуры, которая проявляется в ее колорите в целом и своеобразии каждого отдельного элемента в частности: языке, искусстве, одежде, музыке и т. д. Разумеется, сказалось это и на особенностях национальной кухни.*

Сегодня все больше ученых — историков, культурологов и лингвокультурологов — обращаются к исследованию проблемы традиционного питания. Попробуем и мы узнать о том, какая традиция приготовления мяса диких зверей и птиц у нас существует, в каком виде она существовала у древних славян, как трансформировалась на различных этапах развития нашей культуры.

Традиционно выделяются следующие этапы развития славянской и русской кухни (по В. В. Похлебкину, «Национальные кухни наших народов»):

- Древнерусская кухня (IX–XVII вв.)
- Кухня московского государства (XVII в.)
- Кухня Петровско-екатерининской эпохи (XVIII в.)
- Петербургская кухня (конец XVIII в. – 60-е годы XIX в.)
- Общерусская национальная кухня (60-е годы XIX в. – начало XX в.)
- Советская кухня (1917–1990 гг.)

Однако обозначение IX в. в качестве нижней границы периода древнерусской (в нашей интерпретации — древнеславянской) кухни видится не совсем корректным и навеянным идеями

*Цельхова Елизавета Константиновна, кандидат филологических наук, научный секретарь Секции охотоведения Центрального Дома ученых РАН*

норманнистов. Традиция русской и славянской кухни, как и любая другая культурная традиция, не могла возникнуть из ниоткуда, без какого-либо культурного и этнического субстрата. По этой причине целесообразно не обозначать четкий временной порог существования древнеславянской (древнерусской) кухни (так как все равно не получится назвать конкретный рубеж, после которого она перестает быть «не-славянской» и становится «славянской»), а лишь выбрать определенную временную границу, за пределы которой не следует выходить при привлечении остеологических и прочих исследовательских материалов. Такой границей для древнеславянской и славянской культуры может стать VI в. нашей эры — начало расселения древних славян в Центральной и Восточной Европе (В. Я. Петрухин, «Древняя Русь, IX в. — 1263 г.», 2005:34). Кроме того, традиция приготовления пищи в целом является одной из самых консервативных сфер, изменения в ней происходят тяжело и медленно, заимствуются приправы и прочие элементы комплементарного характера, но суть, основные принципы долгое время остаются неизменными. По этой причине в качестве первого этапа мы выделим в целом, как сложноразделимую диахронически, древнеславянскую, славянскую кухню и средневековую русскую кухню VI – XIII вв.

Классический метод синхронических срезов является типичным для большинства работ, однако необходимо принять во внимание один важный нюанс: еще с начала древнерусского периода традиции приготовления блюд все большее значение получают сословные различия, поскольку сложно сомневаться, что еда и ее качество являются одним из самых ярких индикаторов процессов, протекающих в обществе. И это разделение произошло не в XVII в. в результате польско-шведской интервенции и крестьянской войны, как утверждает В. В. Похлебкин («Национальные кухни наших народов»), а значительно раньше, непосредственно в период начала классового расслоения общества. Если древнеславянские князья и воеводы в повседневной жизни питались приблизительно так же, как и рядовые представители общин, то с усилением социального расслоения (ставшего особенно заметным к XIII в. — началу периода феодальной раздробленности Древней Руси (В. Я. Петрухин, «Древняя Русь, IX в. — 1263 г.»)) все дальше оказывался друг от друга и состав повседневного меню разных «социальных слоев».

Таким образом, можно заключить, что мы фактически имеем дело с двумя разными кухнями: повседневной пищей простого люда, которая в почти неизменной форме сохранилась до дореволюционных времен (а кое-где и до недавнего времени), и кулинарной традицией власть имущего правящего сословия, квинтэссенцией которой являлась кухня правящей семьи. Действительно, ведь «...традиция питания — один из наиболее

консервативных, а значит, хорошо сохранившихся элементов материальной культуры» (Т. А. Воронина, «Традиции в пище русских на рубеже XX–XXI в.»). И выделяется кухня (охотничья и не охотничья) привилегированного сословия и простого народа (которая до дореволюционного времени сохранилась фактически в неизменном виде). Имеющаяся письменная традиция описывает прежде всего кухню первого типа, тогда как до стола простого человека доходили и доходят лишь отголоски этих веяний.

Поэтому целесообразным видится положить в основу нашего анализа именно «сословный» признак разделения, рассмотрев сначала «народную» кухню как относительно статичную на всем протяжении истории нашей Родины, а затем, с применением представленной выше «классической» схемы, проанализировать охотничью кухню «власть имущих».

Советская кухня и современная российская кухня, несмотря на кажущуюся одинаковость для всех, безусловно имеют и имели значительные классовые различия. Достаточно представить себе разницу между обедом колхозника и члена Союза писателей, жителя современного провинциального города и московского олигарха.

Отдельного внимания заслуживает также историко-культурный феномен так называемой усадебной культуры, который претерпел «эволюцию от замкнутой средневековой культуры XVII века, когда усадьба имела явно выраженный хозяйственный уклон, к середине XVIII — первой половине XIX века к периоду расцвета» (М. А. Полякова, «Русская усадебная культура») и потому не может быть однозначно привязан к одному периоду. Кухня помещика средней руки являлась своего рода промежуточным образованием между кухней элиты и кухней простого народа. Причем ее близость к тому или иному слою определяли личные предпочтения конкретного человека. Вспомним хотя бы сцену обеда у Собакевича из «Мертвых душ». Целесообразным видится ее отдельное изучение и описание.



1.	Общая древнеславянская и славянская кухня. Постепенное выделение великокняжеской кухни на основе обрядовой и праздничной традиции приготовления пищи. (с VI в. приблизительно до XIII в.)	
2.	Народная кухня	Средневековая русская кухня с XIII–XIV вв. до в XVII в.
3.		Кухня Петровско-екатерининской эпохи (XVIII в.)
4.		Петербургская кухня (конец XVIII в. – 60-е годы XIX в.)
5.		Общерусская национальная кухня (60-е годы XIX в. – начало XX в.)
6.		Советская кухня (1917–1990 гг.)
7.		Современная российская кухня



## ОБЩАЯ ДРЕВНЕСЛАВЯНСКАЯ И СЛАВЯНСКАЯ КУХНЯ. НАРОДНАЯ КУХНЯ

Славянской и древнеславянской (по интерпретации большинства авторов — древнерусской) изначально считают кухню, описанную в «Домострое» и трапезных книгах крупнейших русских монастырей (по В. В. Похлебкину, «Национальные кухни наших народов»). Однако это не совсем так. Сам список источников предполагает, что описывается именно кухня состоятельных людей и священнослужителей. Особенности же приготовления пищи древними славянами и даже жителями Древней Руси и Великого Новгорода, к сожалению, не получили письменного описания, но могут быть реконструированы на основе остеологических и палеоботанических исследований, а также метода логических рассуждений.

Существуя, развиваясь и перемещаясь, каждое племя проходит несколько стадий: пришли, сели, обжились, расплодилось. К финальной стадии основным источником пищи становится земледелие. Но как быть с первыми двумя? Вырисовывается следующая картина: изначально доминирующим занятием древних славян было земледелие, но с перемещением в более северные области эффективность земледелия снижалась. Часть славянских племен жила в лесу и все больше сил, уходило на расчистку пригодных для земледелия земель, количество получаемого зерна было явно недостаточным.

Возникла необходимость добычи средств пропитания и обеспечения материальных благ иным способом. И этим способом стала охота. Сельскохозяйственный год в средней полосе и на севере короток, но древний славянин не сидел без дела — поздней осенью шкурки промысловых животных окончательно «выходили», копытные достигали своей максимальной «упитанности», и славяне отправлялись на охоту. Прямое доказательство этой схемы — ритуальный гадательный сосуд, который был найден при раскопках у Лепесовки. На нем изображены 12 месяцев года, каждому из которых соответствует определенный символ. Для сентября это были перевесы, а для октября — тенета (Б. А. Рыбаков, «Язычество древних славян»).



С усилением междоусобной вражды, усилением налогового гнета, повлекшими за собой значительное ухудшение качества жизни рядового общинника в период феодальной раздробленности увеличилась, потребность в охотничьей продукции.

Интересный пример аналогичной трансформации из почти современной жизни можно найти в романе Н. П. Задорнова «Амур-батюшка», повествующем о русских крестьянах-переселенцах. Придя на новые места, первые несколько лет пока не были расчищены поля, они вынуждены были заниматься в основном собирательством и охотой. Весной и летом выжигали тайгу, осенью и зимой охотились, покупая на добытые шкурки нехитрые припасы и скраб.

Кого же добывал древний славянин? С одной стороны, это были звери «снедные» (съедобные), а с другой — дававшие ценный продукт — пушнину. К примеру, для памятников Зарубинецкой культуры характерны кости благородного оленя, лося, косули, зубра, кабана (2/3 всех особей диких млекопитающих). В городищах Роменской культуры отмечены кости лося, кабана, косули (доминирует), медведя; встречаются кости барсук, куницы, зайца. Для Боршевской культуры характерны лось, благородный олень, косуля, кабан и медведь. В памятниках культуры кривичей, помимо вышеуказанных видов, представлены также кости лисицы, тюленя и т. д.

В целом «обнаруживаемые в памятниках материальной культуры кости диких животных принадлежат довольно широкому кругу видов. Мы встречаем среди них копытных (зубр, тур, лось, благородный олень, северный олень, косуля, сайга, кабан), хищных (медведь, рысь, дикая кошка, волк, лиса барсук, куница, выдра, хорек), грызунов (заяц, бобр, белка, сурок, хомяк, водяная крыса...)» (В. И. Цалкин, «Материалы для истории скотоводства и охоты в Древней Руси»).

Довольно интересная ситуация складывается в отношении бобра. Согласно данным, приводимым В. И. Цалкиным, его кости встречаются почти во всех памятниках, а в городищах Боршевской культуры они занимают доминирующую позицию (в среднем 37,8%), что свидетельствует о том, что этот зверь давал не только ценный мех. Если учесть, что бобр – ноша нелегкая, то вполне можно предположить, что наши предки не зря таскали на себе эту тяжесть, и бобр, предназначенный на съедение. Таким образом, бобры играли важную роль не только в пушном промысле, но и в пище наших предков.

Об обилии пернатой дичи позволяют судить найденные археологами кости кряквы, хохлатой черныши, белой куропатки, тетерева, глухаря, рябчика, перепела, серого журавля и т. д. Тетерев, вероятно из-за своего цвета, играл также роль обрядовой пищи. Б. А. Рыбаков также описывает интересный обряд, совершаемый при первом выгоне скота на пастбище. Полагалось добыть косача и в ходе обрядовых манипуляций убить его как жертву «Святому Егорию» (который фактически заменил «скотьего бога» древних славян — Велеса).

Какие блюда готовились из «снелых» представителей охотничьей фауны? Скорее всего — самые простые. Их точную рецептуру мы никогда не узнаем. Практические навыки приготовления пищи передавались из поколения в поколение как нечто само собой разумеющееся, не получая какой-либо письменной фиксации. Однако основные виды блюд вполне могут быть реконструированы: в лесу, на месте добычи или при переходах мясо просто поджаривалось на огне, а будучи принесенным в избу, шло в кашу или щи.

«Щи да каша — пища наша». Это не только поговорка, но и вывод, к которому приходит большинство исследователей славянской кухни того периода. С ними сложно не согласиться — кашу проще всего приготовить в печи. Однако каша не всегда имела современный вид (т. е. делалась на молоке и т. д.). В «Домострое», к примеру, можно найти упоминание каши с ветчиной. В некоторых своих вариантах русские каши варились на мясном бульоне с куском мяса, которое потом вынималось



## ЧТО ЖЕ ТАКОЕ В ЦЕЛОМ РУССКАЯ КУХНЯ?

В большинстве работ авторы, не вдаваясь в тонкости периодизации, употребляют термин русская и древнерусская кухня. Аналогично и термин «Древняя Русь» в части исторических исследований до недавнего времени применялся для обозначения всего начального этапа нашей истории на территории Восточной Европы. Однако в действительности это не совсем так. Прилагательное «русский» и само слово «Русь», строго говоря, применимы к нашему историческому наследию приблизительно с XI в., когда это название распространялось исключительно на славян, живших вокруг Киева, Чернигова и Переяславля южного (А. А. Зализняк, «Об истории русского языка»). И лишь к XIV в. оно получило более широкое значение. В действительности мы имеем дело со славянской кухней, являющейся наследницей древней общеславянской традиции приготовления пищи.

Большинство исследователей (Д. В. Каншин, В. В. Похлебкин, О. А. Сюткина, П. Сюткин, С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина, Л. В. Милов, В. А. Липинская, М. Г. Рабинович, Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, Н. Я. Карцева, И. С. Лутовинова, Е. И. Щербакова, О. В. Корнилова, и т. д.) в общем-то приходят к единому мнению относительно основных исконных черт славянской, а затем и русской кухни. Для нее характерны:

1. Особые продукты: гречка, репа, кисломолочные продукты (в особенности — сметана), икра.
2. Особые технологии обработки, по сути два исконных метода приготовления еды: многочасовое томление при относительно низкой температуре в русской печи и жарение мяса на открытом огне (вообще универсальный для всех культур метод). Варка мяса в большом количестве жидкостей (в отличие от припускания (в малом количестве жидкости), характерного для европейской кухни).
3. Особые типы пищи: широкое распространение супов, однородные салаты, каши из круп (по сути, любое блюдо, имеющее сходную консистенцию и приготовленное из измелченных продуктов), широкое использование животных жиров (в том числе и нутряного сала).



«крошилось» и делилось на всех членов семьи. Сделать такое предположение можно, рассуждая чисто логически. Перед хозяйкой стоит задача накормить не себя одну, а всю семью, поэтому гораздо выгоднее сварить курицу или добытого тетерева (вернее, дать ему упреть в печи в большом глиняном горшке (а позднее — чугушке)), прибавив какой-либо крупы или других «наполнителей». Немаловажен здесь и временной фактор. Л.В. Милов в «Великорусском пахаре и особенности российского исторического процесса» писал: «...быстрота в приготовлении пищи — решающее звено, ибо женщина, готовящая пищу, занята обычно еще огромным количеством дел». А что может быть проще и быстрее? В качестве сохранившегося до наших дней рецепта такой каши можно привести пример кулеша. Само название имеет туманное происхождение, однако анализ собранных рецептов этого блюда показал, что в большинстве случаев в его состав входит сало или мясо (в том числе и мясо птицы). Хотя кулеш и считается принадлежностью украинской кухни, но, возвращаясь к тому же упоминанию каши с ветчиной в «Домострое» (имеющего, как известно, новгородские корни), логично было бы предположить универсальность этого блюда как для севера, так и для юга территории, получившей в дальнейшем название «Русь». Подобные блюда (своего рода гибриды каши и супа) вследствие примитивности технологии их приготовления вполне могут относиться к исконным видам пищи.

Умели славяне готовить дичь и несколько иным способом — тушить-запекать в латках (ладках, жаровницах, жаровнях, тушонках) — плоских глиняных плошках с невысокими краями, иногда с двумя ручками («Русский Север: этническая история и народная культура. XII–XX в.»), зачастую, обмазав сметаной. Применение сметаны в данном случае является интуитивной догадкой, как можно сделать жесткое мясо дичи более мягким. И все это изначально приправлялось дикорастущими специями (луком, чесноком и т. д.).

Традиционно считается, что именно принятие православия коренным образом изменило традицию питания наших предков и поставило на первое место блюда растительного про-

*«Щи, моя душа, сегодня очень хороши!» — сказал Собакевич, хлебнувши щей и отваливши себе с блюда огромный кусок няни, известного блюда, которое подается к щам и состоит из бараньего желудка, начиненного гречневой кашей, мозгом и ножками. «Эдакой няни, — продолжал он, обратившись к Чичикову, — вы не будете есть в городе, там вам черт знает что подадут!»*

*«У губернатора, однако ж, недурен стол», — сказал Чичиков.*

*«Да знаете ли, из чего все это готовится? Вы есть не станете, когда узнаете». «Не знаю, как готовится, об этом я не могу судить, но свиные котлеты и разварная рыба были превосходны».*

*«Это вам так показалось. Ведь я знаю, что они на рынке покупают. Купит вон тот каналья повар, что выучился у француза, котла, обдерет его, да и подает на стол вместо зайца».*

*«Фу! какую ты неприятность говоришь!» — сказала супруга Собакевича. «А что ж, душенька, так у них делается; я не виноват, так у них у всех делается. Все, что ни есть ненужного, что Акулька у нас бросает, с позволения сказать, в помойную лохань, они его в суп! да в суп! туда его!»*

**Н. В. Гоголь, «Мертвые души».**

исхождения. Однако вряд ли следует говорить о постепенном сокращении потребления дичи исключительно по этой причине. Это просто невозможно в силу специфики самого продукта и особенностей политической и общественной ситуации XII–XIV вв. (большей лесистости территории, междоусобных войн и последовавшего за ними татаро-монгольского ига). Жители «провинции» обитали фактически рядом с угодьями, и ничто не мешало им (если они сами оставались живы) добывать дичь, в особенности тогда, когда хозяйство оказывалось уничтоженным, а скот — угнанным. Да и в благополучные годы не было причины отказываться от относительно доступного мяса, которое можно было добыть силками, различного рода «поставушками» и т. д. Тем более, что добыча, взятая, к примеру, во вторник, могла спокойно пролежать «постную» среду и быть съеденной в четверг, а, взятая в период зимних постов — заморожена и сохранена.

Гораздо большее влияние на долю охотничьей продукции в рационе наших предков (по крайней мере живших на территории современной Средней полосы России) оказало сокращение площади лесов и увеличение городских агломераций. Если раньше каждый мужчина должен был быть охотником, то в условиях города или крупного селения эта необходимость отпала — кормилец семьи мог быть горшечником, каменщиком, шорником и т. д. С одной стороны, формировалась группа людей, имеющих доступ к лесу и возможности добывания диких зверей и птиц (потенциальных промысловых охотников). С другой же стороны, в рамках городов оказались люди, обладавшие денежными средствами, однако (за исключением власть имущих охотников-любителей) не обладавшие возможностью охоты. При этом сельский житель де факто имел возможность получить живые деньги только реализовав свою продукцию или услуги горожанину. Если учесть, что дичь — это не домашнее животное, которое надо выращивать, а «дар леса», который для горожанина желаем и в большинстве своем ценен, то постепенно сложилась ситуация, при которой сельскому охотнику выгоднее стало отнести добычу в город и продать ее там, чем съесть самому. Таким образом на Руси начали свое формирование как рынок охотничьей продукции, так и тип промысловых охотников.

О том, что добыча зверопромышленника (промыслового охотника) большей частью шла на продажу, свидетельствуют

хотя бы постоянные ссылки А. А. Черкасова («Записки охотника Восточной Сибири») на выгоду, которую можно было извлечь из каждого добытого зверя. В описании жизни жителей Русского севера читаем «Хотя мяса ели немного, его запасам придавали большое значение: его можно было выгодно продать и приобрести другие продукты питания («Русский Север: этническая история и народная культура. XII–XX в.»). Та часть мяса, которую охотник оставлял себе, готовилась, как говорилось выше: вареным в похлебке (в чугушке в русской печи) или жареным на костре исходя из принципа «быстро и сытно». Часть добытого мяса коптилась или вялилась.

В продажу шли все виды дичи. К примеру, рябчики. В той же книге «Русский Север ...» находим: «На Кокшеньге охота на рябчиков велась исключительно для сбыта добычи торговцам и составляла приличную статью дохода местных жителей. Рябчиков отправляли в Москву и там их выгодно продавали. В Сольвычегодском уезде ели тетеревов и глухарей в жареном виде, а рябчиков — рябчиков — продавали во время Введенской ярмарки, на которую съезжались «заборщики» дичи из разных городов, но преимущественно из Великого Устюга. Они клали до тысячи рябчиков на сотни возов, везли до Вологды, а оттуда — в Москву и Петербург. В том же уезде ловили силками клестов — мелких певчих птиц. Если время охоты выпадало на Великий пост, то пойманных птиц содержали в клетках до Пасхи. Клестов жарили в масле и сметане ...».

Действительно, торговля дичью на столичных рынках, к примеру, второй половины XIX в. поражает своим масштабом. Л. П. Сабанеев в книге «Охотничьи птицы» приводит данные о том, что в зиму 1874–1875 гг. только в Москву было привезено около миллиона тетеревов. И это при населении менее 200 тыс. человек!

С приходом русских в Сибирь и на Дальний Восток набор повседневных блюд дополнялся заимствованиями у туземных народов: пельменями (полюбились особо, так как сочетают в себе мучную основу с мясным «наполнителем», что традиционно для славянской кухни), строганиной, жареным оленьим хвостом и т. д. Вошло в быт переселенцев и традиционное для местных жителей сыроедение — употребление в пищу замороженных продуктов (мяса оленей, рыбы и т. д.) (В. А. Липинская, «Адаптивно-адаптационные процессы в народной культуре питания русских»). И такие заимствования — не нарушили культурную традицию, а лишь демонстрируют ее развитие.

Традиционное русское кушанье — холодец или студень, также могло приготавливаться из дичи. Еще совсем недавно, описывая быт охотников Приамурья, В. Сысоев упоминал праздничное блюдо охотничьего стола: холодец из медвежьих лап.

В целом права В. А. Липинская, утверждая, что «в Европейской части страны продукты охоты являлись лишь подспорьем в питании или ценились любителями, в Сибири же они играли намного более существенную роль. В северной зоне нередко основная часть продовольствия добывалась промыслом (В. А. Липинская, «Адаптивно-адаптационные процессы в народной культуре питания русских»).

В советское время в «народных» кулинарных книгах (типа «Кулинарии» 1950 г.) приводится сравнительно мало рецептов блюд из дичи. Они отличаются простотой приготовления и незатейливостью ингредиентов: вниманию читателя, как правило, предлагались 3–4 блюда из зайчатины (а именно спины и задних ног зайца): заяц в сметане, заяц жареный и котлеты из зайца, заяц запеченный; дикая утка и гусь тушеные или жареные, куропатки тушеные, тетерев или глухарь (впрочем как и все виды мелкой дичи) жареные. Крупную дичь рекомендовалось готовить как блюда из домашних животных: мясо косули — как баранину, мясо кабана — как свинину.

В современных книгах, написанных авторами-охотниками, также встречаются упоминания типичных народных «блюд» из дичи. У М. А. Тарковского находим: «вспоминала, как приходили мужики с охоты и приносили гостинцы — первым делом беличьи куринки, то есть тушки, которые она жарила и запекала.

Вспоминала пироги из белых тундряных пуночек...» (М. А. Тарковский, «Енисей отпусти»).

В. С. Пажетнов в книге «Моя жизнь в лесу и дома», помимо стандартных глухарей, мяса лося и т. д. упоминает картошку, жареную на медвежьем сала («вкусней картошки не бывает»), поедание сырых рябчиков и куропаток, жареные головки от белок («особое лакомство для детей в Сибири»). Как можно видеть, эти блюда имеют яркий местный колорит и представляют значительный интерес для исследований.

В «народной» охотничьей кулинарии сегодня наблюдается три различные тенденции. Первая из них — попытки реконструкции старинных русских блюд на основе репринтных изданий, рецепты из которых активно выкладываются пользователями сети Интернет и публикуются охотничьими журналами. Вторая — заимствование иностранных блюд благодаря появлению доступа к иноязычной и переводной литературе, а также зарубежным поездкам наших соотечественников. Отсюда берут свое начало всевозможные рецепты мяса кабана в медово-горчичной глазури (немецкий рецепт), кабаньих ног в пиве (чешское «вепрево колено») и т. д.

Третья тенденция заключается в сохранении традиционных и семейных рецептов приготовления дичи, используемых зачастую на протяжении нескольких поколений. Особенно ярко она проявляется на удалении от городских центров и является отражением той самой консервативной сохранявшейся на протяжении многих веков части народной русской охотничьей кухни. 🐾

**Продолжение в следующем номере**

