

KLJUČNE ETAPE U ISTORIJSKOM RAZVOJU RUSKE KUHINJE¹

Dragana Vasiljević

Visoka hotelijerska škola, Beograd, Srbija
dragana.vasiljevic@vhs.edu.rs

THE KEY PHASES IN THE HISTORICAL DEVELOPMENT OF THE RUSSIAN CUISINE

Abstract:

In this paper, we discuss the periodization of the Russian cuisine in relation to the key periods of the Russian history, i.e. we analyse the influence of different processes in the Russian society and the specific factors that shaped the cuisine of each period: the importance of the Russian stove in shaping of Old Russian cuisine, the role of St. Petersburg's chefs, most of whom coming from France, in the reformation of traditional and the formation of modern Russian cuisine, the simplification of the traditional recipes and the introduction of the dishes of other nations during the Soviet period, and lastly, the opening of the Russian cuisine towards the West after the dissolution of the Soviet Union.

Based on the works of Russian historians of gastronomy (Syutkin & Syutkina, Pokhlyobkin, Shcherbakova, Kornilova, Uzun), we have made the following categorization of the phases of development of the Russian cuisine: Old Russian Cuisine (from the 9th till the 16th century), Old Moscow Cuisine (17th century), Imperial Cuisine (cuisine of Peter and Catherine epoch, 18th century), St. Petersburg Cuisine (late 18th century and the first half of the 19th century), All-Russian National Cuisine (from the 1860s till the early 20th century), Soviet Cuisine (from year 1917/1934 until 1992), and Modern or New Russian Cuisine (from the dissolution of the Soviet Union to this day).

Keywords: gastronomy, Russian cuisine, Old Russian Cuisine, Imperial Cuisine, Soviet Cuisine, New Russian Cuisine

Izvod

U radu se razmatra periodizacija ruske kuhinje u odnosu na ključne periode ruske istorije. Analizira se uticaj različitih procesa u ruskom društvu i specifičnih faktora koji su oblikovali kuhinju svakog od perioda. Sagledava se značaj ruske peći u formiranju staroruske kuhinje, zatim uloga peterburških kuvara, uglavnom francuskog porekla, u reformi tradicionalne i formiranju savremene ruske kuhinje, pojednostavljivanje tradicionalnih recepata i prihvatanje jela drugih naroda u sovjetskom periodu i, najzad, otvaranje ruske kuhinje prema zapadu posle raspada Sovjetskog saveza.

Oslanjajući se na radove ruskih istoričara gastronomije (Сюткин & Сюткина; Похлебкин; Щербакова, Корнилова, Узун) izdvajamo sledeće etape u razvoju ruske kuhinje: staroruska kuhinja (od 9. do 16. veka), staromoskovska kuhinja (17. vek),

¹ Autorka rada izražava zahvalnost prof. Miloradu Vukiću za stručne savete i sugestije.

imperatorska kuhinja (kuhinja Petrovog i Katarininog doba, 18. vek), peterburška kuhinja (kraj 18. i prva polovina 19. veka), opšteruska nacionalna kuhinja (od šezdesetih godina 19. veka do početka 20. veka), sovjetska kuhinja (od 1917/1934. do 1992. godine) i savremena ili nova ruska kuhinja (od raspada SSSR do danas).

Ključne reči: gastronomija, ruska kuhinja, staroruska kuhinja, imperatorska kuhinja, sovjetska kuhinja, nova ruska kuhinja

UVOD

Kada govorimo o nacionalnoj kuhinji, imamo na umu sistem trajnih kolektivnih predstava o prehrambenim navikama određene nacije koje uključuju tipična jela reprezentativna za datu kulturu i karakteristične specijalitete. Nacionalna kuhinja je konstrukt koji nastaje delovanjem dvaju međusobno povezanih procesa – integracije i diferencijacije (Капкан, 2013: 16, 17). Proces integracije u gastronomiji vezan je za nivelisanje unutrašnjih kulturnih razlika kako po horizontali (kuhinja prestaje da bude regionalna, unificira se kroz međusobni uticaj oblasti u okviru države), tako i po vertikali (nacionalna kuhinja integriše kuhinju različitih društvenih slojeva, narodnu i profesionalnu kuhinju). Istorijski gledano, formiranje nacionalne kuhinje oslanja se i na diferencione procese čijim delovanjem su formirane kuhinje različitih društvenih slojeva, budući da u srednjem veku kulinarske granice nisu razdvajale narode, već društvene klase (Ревель, 2004: 168).

U ovom istorijskom pregledu razvoja ruske kuhinje nećemo se fokusirati na konkretne recepture, već ćemo razmatrati sledeće faktore: namirnice, tehnologiju njihove obrade, vrste hrane, norme, običaje i posluživanje jela. Takođe, pod nacionalnom kuhinjom nećemo podrazumevati ponudu pojedinačnih ekskluzivnih restorana ili restorana namenjenih turistima, već kuhinju širokih masa, odnosno ono čime se hrani veći deo stanovništva (Сюткин & Сюткина, 2012: 264).

PERIODIZACIJA RUSKE KUHINJE

Budući da se formirala na širokoj teritoriji tokom istorijskog perioda dužeg od 10 vekova uz interakciju sa velikim brojem naroda u okruženju, savremena ruska kuhinja je prilično raznovrsna i kompleksna. Zadatak našeg rada je da opišemo osnovne etape u razvoju ruske kuhinje i izdvojimo ključne istorijske trenutke koji su uticali na njeno formiranje.

Brojni ruski autori (Похлебкин 2002; Узун 2007 i drugi) tradicionalno izdvajaju šest osnovnih etapa u razvoju ruske kuhinje: staroruska kuhinja (od 9. do 16. veka), staromoskovska kuhinja (17. vek), carska kuhinja (kuhinja Petrovog i Katarininog doba, 18. vek), peterburška kuhinja (kraj 18. i prva polovina 19. veka), opšteruska nacionalna kuhinja (od šezdesetih godina 19. veka do početka 20. veka) i savremena ruska kuhinja (od 1917. godine do danas).

Drugi autori daju svoj pogled na periodizaciju; jedni opisuju razvoj kuhinje bez izdvajanja konkretnih etapa, ali uz navođenje prelomnih momenata (Сюткин & Сюткина, 2012: 264-269), dok drugi predlažu svoju originalnu podelu na etape. Tako, na primer, Kornilova i Ščerbakova (Щербакова & Корнилова, 2010: 4-13) izdvajaju sledeće etape: premongolski period (9-11. vek), mongolski period (12-14. vek), moskovski period (15-17. vek), period Petrovih reformi (18. vek i početak 19. veka), peti period (19. vek), sovjetski period (20. vek; od 1917/1934. do 1992. godine), savremeno doba (od raspada SSSR do danas). Iako ovakva klasifikacija ima svoje nedostatke (periodom Petrovih reformi naziva se razdoblje u kome je vladala i Katarina II, peti po redu period nema naziv), razlikovanje premongolskog i mongolskog doba u okviru staroruske kuhinje i razdvajanje sovjetskog i postsovjetskog razdoblja u okviru savremene ruske kuhinje čine nam se razumnim i opravdanim.

STARORUSKA KUHINJA (OD 9. DO 16. VEKA)

U premongolskom periodu staroruske kuhinje (9-11. vek) Rusi su živeli na prostoru od donjeg toka Dunava do Finskog zaliva i jezera Ladoga, bavili su se zemljoradnjom i stočarstvom, voćarstvom i ribolovom, a kompletnu njihovu ishranu činilo je ukupno stotinak jela, zasnovanih pretežno na upotrebi hleba, brašna i žitarica.

Dva ključna momenta koja su uticala na formiranje ruske kuhinje u ovom periodu bili su primanje hrišćanstva i pojava ruske peći. Primanje hrišćanstva dovelo je do jasne podele jela na posna (bilje, riba, pečurke) i mrsna (mleko, meso, jaja), a veliki broj posnih dana (192-216 godišnje) posebno je pogodovao razvoju posne kuhinje, ali i do izolovane upotrebe proizvoda čije mešanje nije bilo dozvoljeno, što je u celini činilo jelovnik jednoličnim i uprošćenim – svako povrće se pripremalo i jelo posebno, nisu postojale mešane salate (Похлебкин, 2004: 18). U premongolskom periodu se pojavljuje ruski hleb od kiselog kvasnog ražanog testa koji je činio osnovu trpeze, a od kiselog testa su se pravila i druga peciva (zemičke, đevreci, školjke, krofne, palačinke...). Od brašna su se pravile kaše, u koje su se dodavali slanina, ulje ili mleko, a svoje mesto kako na svakodnevnom, tako i na prazničnom stolu su imali slatki i slani ovseni i ražani kiselji². Gajile su se jabuke, kruške, šljive koje su se jele sveže i ostavljale za zimu, pečurke, bobičasto voće, trave, orasi, divlji beli lik, krastavac, repa, kupus, grašak, rotkva, koristila su se biljna ulja. U ishrani se koristila i riba, koja je bila dozvoljena u većini postova. Upotreba mesa bila je ograničena, što brojem posnih dana, što nemaštinom, upotrebljavalo se meso sitne i krupne stoke i živine, najređe konja jer su oni korišćeni za rad, a od 11/12. veka religija zabranjuje konzumaciju mesa medveda, divljači i veverica (Щербакова & Корнилова, 2010: 4).

² Kiselj je slatki voćni napitak, zgusnut skrobom od kukuruza ili krompira, uz dodatak svežeg ili sušenog voća.

Iako je zabeležen veliki broj naziva različitih jela, ona su se po svojim sastojcima malo razlikovala jedna od drugih. Razlika u ukusima je postizana postupcima hladne ili tople obrade, upotrebom različitih, uglavnom biljnih, ulja (od konoplje, oraha, maka, maslina) i začina, od kojih su se najviše koristili luk, beli luk, ren, mirođija, peršun, anis, korijander, lovor; kasnije đumbir, kardamon, cimet i šafran (Похлебкин, 2004:18).

Pojava ruske peći u 12. veku omogućila je različite vrste termičke obrade hrane, kao što su kuvanje, dinstanje, prženje, pečenje i sušenje (Щербакова & Корнилова, 2010: 4). Termička obrada je u početku podrazumevala kuvanje ili pečenje (prženje je kasnije preuzeto od Tatara), a ovi procesi se nisu kombinovali (Узун, 2007:6).

Govoreći o staroruskoj kuhini, važno je istaći i da period tatarsko-mongolskog jarma nije značajno uticao na rusku kuhinju, jer se običan narod protivio stranim običajima. Za period posle Kulikovske bitke u kojoj je poražena Zlatna horda, tj. kraj 14. veka vezuje se otvaranje prve kafane u Moskvi i širenje asortimana pekarskih proizvoda.

U ovom periodu strogo su se poštovale recepture koje su se prenosile s kolena na koleno (Узун, 2007: 5), staroruskoj kuhinji nisu bili svojstveni nikakvi eksperimenti sa namirnicama (Сюткин & Сюткина, 2012: 267), a hrana plemića i bogataša se nije suštinski razlikovala od hrane siromašnih, već se izdvajala jedino začинима, vinom i voćem iz uvoza (Щербакова & Корнилова, 2010: 6).

STAROMOSKOVSKA KUHINJA (KRAJ 16. I 17. VEK)

Upravo u ovom periodu počinje značajnije razlikovanje trpeze prema društvenim slojevima, menjaju se gastronomski markeri socijalnog statusa. Status pojedinca više ne pokazuju količina hrane i broj jela, već njegova mogućnost da nabavi proizvode iz uvoza. Kulinarske navike carske porodice uticale su na rusku kuhinju u celini jer su sve uvozne namirnice bile dostupne u slobodnoj prodaji, pa su svi koji žele i imaju novca mogli da ih kupe (Узун, 2007:13). Napredak u oblasti tehnologije pripreme ne može da prati brzinu uvoza novih namirnica (Сохань, 2011: 63), nema mešanja proizvoda, sitnjenja, drobljenja i mlevenja. Ovo se naročito ispoljavalo u pripremi jela od mesa – težilo se pripremi jela od krupnih komada mesa, u idealnoj varijanti od cele životinje (Похлебкин, 2004: 20), popularna su bila jela na ražnju, od svinjetine se pravila šunka (Щербакова & Корнилова, 2010: 7).

Profesionalni kuvari u kućama bogatih razvijaju složenije varijante starinskih jela i primenjuju novije načine termičke obrade (kuvanje na pari, prženje u velikoj količini ulja) i uvode u rusku kuhinju veliki broj jela stranog, uglavnom istočnog porekla. Istočni, pre svega tatarski, uticaj do koga je došlo zbog pripajanja Astrahanskog kaganata, Kazanskog kaganata, Baškirijske i Sibira Rusiji, ogledao se u prihvatanju jela od presnog testa, kao što su mantije, rezanci, peljmeni, zatim peciva od lisnatog testa i jela od pirinča. Na ruskoj

trpezi se pojavljuju čaj, limun, suvo grožđe, smokva, kandirano voće, slatko (Щербакова & Корнилова, 2010: 7-8; Похлебкин, 2004: 19).

Za istoriju gastronomije je najznačajnije to što su se u ovom periodu formiraju tradicionalne recepture osnovnih vrsta ruskih supa: šči, soljanka, rasoljnik, pohmelka, kalji, različite vrste bujona, razvija se konzerviranje ribe: dimljenje, sušenje, soljenje, u upotrebu ulaze šargarepa i cvekla i jela od njih, širi se asrotiman posnih jela.

CARSKA KUHINJA (KUHINJA PETRA I I KATARINE II)

Osamnaesti vek je jedan od prelomnih trenutaka ruske istorije – terirotija je znatno povećana, prestonica je prenetu u Sankt Peterburg, Petar I je sproveo opsežne reforme koje su dotakle sve sfere života, Rusija se po prvi put otvorila prema Evropi. U ovom periodu je tradicionalna ruska kuhinja doživela značajan evropski uticaj koji je doveo do izmena kako na kulinarskom planu, tako i smislu bontona. Razlika između kuhinje bogatih i kuhinje prostog naroda postaje sve veća, pošto dvor i plemići usvajaju elemente zapadnoevropske kulture i načina života (Щербакова & Корнилова, 2010: 8).

Na rusku kuhinju u vreme Petra I i Anne Ivanovne najviše utiču nemačke (saksonske i austrijske) i holandske, u vreme Katarine II i Aleksandra I – francuske tradicije koje sa sobom donose kuvari iz inostranstva.

U modu ulazi raskošan escajg. Katarina Velika uvodi stono zlato i srebro. Serviranje postaje važan deo kulture obedovanja. Pojavljuju se masivne i impresivne dekoracije na stolu. Prema francuskoj tradiciji, hrana se više ne služi po gangovima, već se sva jela iznose na sto istovremeno.

Tradicionalne ruske supe „pohljopki“ počinju da se nazivaju supama, pojavljuju se krem-supe i pire supe, bujoni od mesa i divljači, francuski sosevi zamenjuju primitivne ruske, na trpezi se pojavljuju kotleti³, pudinzi, omleti, kaše od jaja, musevi, sambuke, želei, kompoti, paštete, proizvodi od biskvitnog, trošnog i lisnatog testa.

Jednu od novina predstavljaju i predjela – nemački sendviči, francuski i holandski sirevi služili su se zajedno sa tradicionalnim ruskim jelima (usoljenim mesom, pihtijama, šunkom, kavijarom, usoljenom ribom).

Od sedamdesetih godina 18. veka se u bogatim kućama uvodi tradicija čaja u 17 časova. Uz čaj počinju da se služe ruske slatke piroške i druge poslastice (Похлебкин, 2004: 20).

U ovom periodu je i kuhinja običnog naroda doživela određene izmene – u upotrebu je ušao krompir, koji praktično u potpunosti potiskuje repu i postaje „drugi hleb“.

³ Potrebno je naglasiti da kotleti ulaze u rusku kuhinju kao komadi mesa sa koskom, a da se u savremenoj ruskoj kuhinji pod kotletom podrazumevaju komadi mlevenog mesa nalik na pljeskavicu.

PETERBURŠKA KUHINJA (KRAJ 18. VEKA I 19. VEK)

Prva polovina 19. veka i pobeda nad Napoleonom doveli su do pojave slavjanofilskog pokreta i jačanja patriotizma, što se odrazilo i na kuhinju. Plemićka i dvorska kuhinja i dalje funkcionišu odvojeno od kuhinje prostog naroda i trpe značajan francuski uticaj.

Posle Francuske revolucije, broj kuvara francuskog porekla značajno raste i u kućama bogatih oni praktično u potpunosti potiskuju ruske kuvare.

Ovaj period je u istoriji gastronomije poznat kao period reforme ruske kuhinje koju su sprovodili francuski kuvari, pre svega Mari-Antoan Karem. Pored korekcije ruskih receptura, ono su iza sebe ostavili čitavu plejadu ruskih učenika.

Međutim, za razliku od 18. veka, kada je proces išao jednosmerno i samo su Rusi preuzimali zapadne obrasce, u 19. veku počinje aktivno interesovanje za rusku kuhinju – skupljaju se i obrađuju stari recepti, ruska i francuska tradicija uzajamno utiču jedna na drugu.

Ruske peći su zamenjene holandskim šporetima sa rernama i ringlama na kojima je bilo lakše pržiti. Umesto glinenog posuđa i posuđa od livenog gvožđa, pojavljuju se šerpe, umesto sita i rešeta – cediljke, umesto sekača – mašine za mlevenje mesa.

Vraćen je tradicionalni ruski način serviranja jela po gangovima, ali je broj jela sa prethodnih desetak smanjen na 4-5, uz uvođenje naizmeničnog iznošenja laganih i teških jela, salate od jedne vrste povrća zamenjuju se mešanim salatama i vinegretima⁴, dekoracija jela prestaje da bude sama sebi cilj. Predjela su i dalje izuzetno bogata, ali se više ne služe u formi sendviča, već se izdvajaju za poseban sto (Узун 2007: 19). Uvodi se praksa služenja glavnog jela, priloga i sosa, a kao najčešći prilog se koristi krompir. Tradicionalna ruska supa šči je takođe doživela promene – u šči je po tradiciji dodavana smesa brašna i vode proprženih na tiganju, koja je trebalo da jelo učini gušćim i sitijim, a sada je zamenjena krompirom.

Na posnoj trpezi se pojavljuje suncokretovo ulje, u proizvodnji peciva i hleba počinju da se koriste belo pšenično brašno i presovani kvasac.

OPŠTERUSKA NACIONALNA KUHINJA (DRUGA POLOVINA 19. I 20. VEK)

Druga polovina 19. i početak 20. veka su vreme kada se uticaj zapadnih reformatora na rusku kuhinju polako završava i moguće je izvesti zaključke o tome kakve promene je doživela:

⁴ U francuskoj kuhinji se pod vinegretom podrazumeva konkretan sos na bazi sirćeta, maslinovog ulja i senfa. U savremenoj ruskoj kuhinji vinegret je hladna salata od barene cvekle, krompira, šargarepe kiselog kupusa ili kiselih krastavaca, mladog luka sa dresingom od ulja, soli i bibera. Tradicionalno, ovaj recept je obuhvatao i kuvano jaje i bareno meso.

- Rusi su počeli da koriste ne samo strane proizvode, već i nove tehnologije obrade koje su dozvoljavale drugačiju upotrebu postojećih namirnica;

- Ruska kuhinja je asimilovala u sebe veliki broj jela susednih i daljih naroda, zbog čega se već u ovom trenutku može govoriti o njenom nadnacionalnom statusu;

- Trpeza više nije shvatana samo kao prostor za jelo, već i kao mesto za komunikaciju, promenjene su navike ponašanja za stolom (Сохань, 2011: 66);

Pored tradicionalnog crnog hleda, početkom 20. veka počinje da se koristi beli hleb, koji je ranije tretiran kao praznični, proizvodio se u specijalnim pekarama uz dodatak šećera. Pojavljuju se makarone i nudle od belog brašna, donekle se smanjuje upotreba piroški, palačinki i kaša (Похлебкин, 2004: 22).

Početak 20. veka obeležila je pojava kantina i drugih restorana masovne ishrane i inicijative vlasti koje su u jednom kratkom periodu izdvanjem kupona za hranu pokušale da težište ishrane sa porodice i kuće prebace na državne ugostiteljske objekte (Сохань, 2011: 65). Ovo je dovelo do smanjenja repertoara jela na desetak proverenih, pojednostavljivanja tehnologije pripreme radi postizanja brzine i redukcije sastava izbacivanjem svih teže dostupnih sastojaka (Узун, 2007: 24).

SOVJETSKA KUHINJA (1917/1934 – 1992)

Standardi i recepture pripreme jela formulisani su u Zbirci receptura (Худяков 1937) koja je služila kao osnovo uputstvo za pripremu hrane, kako u restoranima, tako kod kuće i doživela veliki broj reizdanja.

Sovjetska epoha učinila je rusku kuhinju dostupnijom širem krugu ljudi jer su usled deficita namirnica mnogi ranije redovno korišćeni sastojci prešli u red delikatesa. Brojni recepti su doživeli modifikacije, koje su njihovu pripremu učinile jednostavnijom i tehnološki i po sastojcima, tako je na primer ruska salata dobila salamu umesto mesa (Узун, 2007: 23). S druge strane, ruska kuhinja je postala bogatija za tradicije drugih sovjetskih naroda, poprimila je uzbečki pilav (здцм), gruzijske ražnjiće (шашлык), ukrajinski boršč i varenike (вареники), pribaltičke sirnike (сырники), beloruske pljeskavice od krompira (драники).

Crkva je bila odvojena od države, ljudi nisu postili, zato su jela od mesa, mleka i jaja ušla u svakodnevnu upotrebu (Щербакoвa & Корнилова, 2010: 11). Posleratne godine uvele su u upotrebu poluproizvode i konzerve, dok su sedamdesete godine 20. veka donele su nove načine konzervacije povrća i dimljenje ribe.

Uz prihvatanje recepata drugih naroda i pojednostavljivanje tradicionalnih, treća osnovna odlika sovjetskog perioda u razvoju ruske kuhinje bila je veštačka izolacija od ostatka sveta. Upravo ovaj faktor doprineo je tome da ruska kuhinja ne nastavi svoj razvoj kroz interakciju sa drugim kuhinjama, ali i tome da

ostane nepoznata van granica SSSR i tako ne postane deo svetske kulinarske baštine (Сюткин & Сюткина, 2012: 268-269).

SAVREMENO DOBA

S jedne strane, zbog savremenog načina života sve veću popularnost stiču brza hrana i industrijska hrana sa dužim rokom trajanja koje nemaju ni ruski, ni bilo kakav drugi nacionalni karakter (Сохань, 2011: 67).

S druge strane, raspad Sovjetskog Saveza omogućio je prodor zapadnoevropske i istočnjačke kuhinje, s tim da se taj uticaj ograničio na otvaranje većeg broja restorana i angažovanje stranih kuvara bez većeg uticaja na kulinarske navike u domaćinstvima (Узун, 2011: 27).

Otvaranje mogućnosti gastronomskog turizma, kao i stalna dostupnost recepata iz drugih kultura u medijima, dovode ponovo do mešanja ruskih i stranih tradicija u kulinarsvu kroz takozvani cross-cooking – kombinovanje različitih nacionalnih kulinarskih principa (Сохань, 2017: 67). Ipak, ovaj proces je poslednjih godina donekle doveden u pitanje iz političkih razloga – zbog uzajamnih sankcija između Rusije i većeg broja zemalja.

RUSKI NAPICI KROZ ISTORIJU

Odnos prema alkoholu i upotreba alkoholnih pića pretrpeli su značajne promene kroz istoriju. U premoskovskom periodu ruske istorije u narodu nije bilo alkoholizma kao poroka (Прыжков, 1914: 10), jer su Rusi pili napitke sa niskim sadržajem alkohola koji imaju slabo i kratkotrajno dejstvo kao što su brezovica (do 11. veka), kvas (od 11. veka), medovina, pivo, čija proizvodnja zvanično počinje od 1284. godine (Щербакова & Корнилова, 2010: 6).

U desetom veku se na trepezama ruskih plemića pojavljuje vino iz Vizantije (Афанасьев, 1997: 87). U pitanju su bila prirodno proizvedena suva vina jačine 9-14 stepeni koja su se do polovine 12. veka pila samo razblažena vodom u odnosu 1:3 ili 2:5 (Похлебкин 1991: 29, 30).

Iako je bila poznata u Rusiji od 15. veka (Щербакова & Корнилова, 2010: 6), votka se dugo vremena koristila kao lek ili esencija i prodavala se u apotekama, a samo napijanje je bilo krajnje nauobičajena pojava (Прыжков, 1914: 44).

Herberštajn u svojim putopisima o Rusiji iz prve polovine 16. veka beleži značajne razlike u konzumaciji alkohola u zavisnosti od društvenog staleža: bogati stanovnici gradova su posle liturgije organizovali proslave sa mnogo alkohola, zanatlije i obični građani bi se obično vraćali poslu smatrajući rad bogougodnijom aktivnošću od gozbi, dok je prostom narodu bila zabranjena upotreba alkoholnih pića, osim u vreme velikih verskih praznika (Герберштейн, 1988: 103).

Situacija se menja sa dolaskom na vlast Ivana Groznog koji je 1552. godine otvorio carsku kafanu u Moskvi, a kasnije ukazom zabranio privatnu

производњу alkohola i slobodnu trgovinu pićima. Umesto postojećih krčmi sa hranom i pićem, koje su služile kao mesta za druženje, otvarane su carske kafane, gde se samo pilo, a vlasnici su deo prihoda morali davati državi (Прыжков, 1914: 45). Prva reakcija crkve, ali i stanovništa na carske kafane bila je negativna.

Iako je ovo opširna i kompleksna tema koja bi mogla biti tema posebnog rada, analiza veze između prelomnih istorijskih trenutaka i odnosa prema alkoholu pokazuje da je vlast vrlo često ciljano formirala odnos stanovništva prema alkoholu, kako zabranama alkohola, tako i podsticanjem njegove upotrebe kroz centralizovanu prodaju alkoholnih pića u trenucima teritorijalnih proširenja, formiranja i jačanja države, koji su zahtevali veća novčana sredstva. Tako se kao popularizatori alkohola među Rusima posebno ističu Ivan Grozni, Petar Prvi i Staljin (Афанасьев, 1997: 90), dok je nasuprot tome u periodu revolucije i građanskog rata (1914-1925) na snazi bio „suvi zakon“ koji je u potpunosti zabranjivao prodaju votke.

Posle ove zabrane tokom čitavog 20. veka se primećuje tendencija povećanja upotrebe alkoholnim pića. Podaci Svetske zdravstvene organizacije (WHO: 2010) pokazuju veoma visok procenat upotrebe alkohola u savremenoj Rusiji (85% stanovnika starijih od 15 godina, odnosno 73% stanovnika urbanih područja konzumira alkohol).

ZAKLJUČAK

Tokom svog viševjekovnog postojanja, ruska kuhinja je inkorporirala i kreativno preradila kulinarske tradicije mnogih generacija i naroda, od Tatara do Francuza. Na formiranje kuhinje su uticali brojni faktori: klima, način života stanovništva, religija, politika i dr. Prolazeći put duži od milenijuma, ruska kuhinja je preživela nekoliko osnovnih istorijskih perioda, koji su je, svaki na svoj način, obogatili.

LITERATURA

- Афанасьев, А.Л. (1997). *Иван Прыжков: история пьянства и трезвости в России*. Общественные науки и современность №3. Москва: Наука.
- Герберштейн, С. (1988). *Записки о Московии*. Москва: Изд-во МГУ
- Капкан, М.В. (2013). *Национальная кухня как элемент национальной культуры России: динамика исторических изменений в XIX и XX вв.* Человек в мире культуры. Региональные культурологические исследования. Электронный научный журнал. № ¾
- Ревель, Ж.Ф. *Кухня и культура: Литературная история гастрономических вкусов от Античности до наших дней*. Екатеринбург: У-Фактория.
- Похлебкин, В.В. (1991). *История водки*. Москва: Интер-Версо.
- Похлебкин, В.В. (2002). *Из истории русской кулинарной культуры*. Москва: Центрполиграф.
- Похлебкин, В.В. (2004). *Национальные кухни наших народов*. Москва: Центрполиграф.

- Прыжков, И.Г. (1914). *История кабаков в России в связи с историей русского народа* (2-е издание), Казань: Молодая Сила.
- Сохань И. В. (2011). *Особенности русской гастрономической культуры*. Вестник Томского государственного университета. Философия. Социология. Политология. № 347. С. 61-69.
- Сюткин, П.П. & Сюткина, О.А. (2012) *Непридуманная история русской кухни*. Москва: Астрель, Согрус.
- Узун, О.В. (2007). *Русский народ. Русская кухня*. Москва: ОЛМА Медиа Групп.
- Худяков, Е.Л. (отв. ред.) (1939). *Книга о вкусной и здоровой пище*. Москва: Пищепромиздат.
- Щербакова, Е.И. & Корнилова, О.В. (2010). *История русской кухни: учебное пособие*. Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ.
- WHO (2014). *Global alcohol report: Russian Federation*. http://www.who.int/substance_abuse/publications/global_alcohol_report/profiles/rus.pdf (pristupljeno: 9.9.2017)