

Выборгский крендель: это вкусно!

* Выборгский крендель с давних пор служит одной из визитных карточек этого замечательного города, хранящего удивительное очарование средневековья. Выпекался он особым способом - на соломе с применением многочисленных специй. Жители **Выборга** всегда гордились **своим** особым кренделем: им угощали заезжих гостей, а сельские жители везли его из города домой в качестве подарка-сувенира. "Дегустация" выборгского кренделя всегда входила в программу посещения Выборга гостями и путешественниками. Продолжаются эти традиции и сегодня...

Тайна рецепта

Что такое крендель? Как известно, это "витое хлебное изделие, напоминающее по форме восьмерку". Но для Выборга оно составляло целую легенду. Знаменитый крендель в Выборге всегда было можно купить на железнодорожном вокзале, на ярмарке, на рынке, в ресторанах гостиниц или прямо в пекарне - с пылу-жару. "Быть в Выборге и не попробовать ранним утром кофе с теплыми выборгскими кренделями в "Бельведере" так же грешно, как быть в Риме и не видеть папы", - говорилось в одном из путеводителей по Финляндии конца XIX века.

Еще в далекие средние века город Выборг приобрел прозвище "крендельного города". Согласно одной из версий, монахи-францисканцы, основавшие в Выборге в XIV веке монастырь, привезли с собой рецепт кренделя и различные пряности. Когда после реформации церкви, проведенной королем Швеции Густавом Вазой, монастырь закрыли, монахи передали рецепт одному из горожан, взяв с него обязательство хранить этот секрет и поддерживать высокое качество выпечки.

С XVIII века, когда Выборг вошел в состав Российской империи, выборгский крендель пользовался популярностью у петербургской знати. Началось все с того, что однажды Петр I, побывав в Выборге, отдал местным кренделей. Они так ему понравились, что он велел доставлять их в Петербург. Так выборгские крендели стали одним из лучших угощений на знаменитых петровских ассамблеях.

Подавали крендель и к царскому двору. Говорили, что особенным пристрастием к выборгскому кренделю отличался Александр III, который, по всей видимости, частенько проезжал через Выборг, направляясь на свою любимую дачу - "рыбачий домик", на водопое Лангинко-ски в Котке.

Значение "крендельного дела" в Выборге оказалось столь велико, что в конце XIX века в городе даже разразилась настоящая "крендельная война" между двумя конкурирующими родами пекарей. Ее "героями" стали Вайттинены и Леппенены. Оба рода считали, что только их крендель является "действительно настоящим" и выпекается по заветному рецепту.

Старожилы города занимали сторону Вайттиненов, считая, что именно им принадлежит рецепт с 1650 года. В свою очередь, семья Леппенен отсчитывала свои познания о кренделе с 1780 года. "Крендельная война" кончилась со смертью госпожи Вайттинен. Она не оставила рецепта и унесла тайну с собой. Так что почитателям кренделя пришлось собирать рецепт, пользуясь слухами.

Сдоба "по-ивановски"

С годами финны-пекари открыли в Петербурге несколько своих пека-

рен, где изготавливали по только им известной рецептуре выборгские крендели, не разглашая ее секреты своим собратям по ремесленному цеху. Однако в конце 1830-х годов пекарь-ярославец Иван Иванов, содержащий маленький пирожковый магазин, решил во что бы то ни стало выведать секрет выборгской сдобы. Сначала он попытался узнать что-нибудь у питерских финнов, но они хранили молчание. Тогда Иванов отправил своего молодого сына Александра, умевшего разговаривать на финском языке, в Выборг за кренделями, а заодно, чтобы он втерся в доверие и узнал секрет технологии.

Задание Иваном-младший выполнил успешно: узнал секреты выборгской сдобы, после чего Иванов-старший стал настоящим выборгским крендель. Лавка Ивановых в Петербурге у Симеоновского моста (ныне мост Белинского) приобрела известность на весь город. Слава о пекаре Иванове, мастере по изготовлению выборгской сдобы, дошла и до Зимнего дворца. Впоследствии выборгские крендели "по-ивановски" стали выпекать и другие столичные русские пекари. На их приготовление шла самая лучшая мука - "конфетная" и, кроме того, толченый рафинад, а также топленое масло, изюм, коринка, кардамон, мускатный орех, яйца, сливки и цукаты...

Чудо, сотворенное пекарем

Любопытная страница истории выборгского кренделя связана с



ленинградской блокадой. О нем подробно рассказывалось в изданной уже почти полвека назад книге М. Фролова "Крылатая гвардия", посвященной летчикам, защищавшим Ленинград во время войны.

Однажды, в январе 1942 года, во время самой страшной первой блокадной зимы, когда делегация ленинградских хлебопек готовилась к поездке в 26-й ночной истребительный авиационный полк (в конце ноября 1942 года приказом наркомата обороны СССР его преобразовали в гвардейский), было решено порадовать летчиков, защищавших Дорогу жизни, легендарным выборгским кренделем. Однако приготовить его в условиях голодной блокады было практически невозможно. И все же пекарям удалось сделать чудо. Точнее, сотворить его

удалось благодаря знаменитому пекарю, одному из старейших в Ленинграде, Павлу Антоновичу Никитину.

Его разыскивали в пекарне на Невском проспекте, где он выпекал формовой хлеб для госпиталей. К заданию - испечь один крендель ручной работы - он отнесся очень ответственно и с огромным трепетом. Ведь предстояло ему сваять все из подручных средств, не имея в наличии, всех составляющих, требующихся для выборгского кренделя. Иными словами - "сварить суп из топора". Вспоминают, что он как будто колдовал над тестом, а когда оно поднялось, как обычно ловко раскатал его на доске и скрутил причудливую восьмерку, затем прилепнул с боков, смазал вместо желтка теплой сахарной водой, украсил изюмом, обсыпал миндалем и сунул на листе в печь.

Грузовик с делегатами уже стоял у ворот пекарни, а Павел Антонович не спешил, поджидая, пока крендель остынет. Потом, не дав никому посмотреть на получившееся творение, обернул его пергаментной бумагой и вынес на мороз в наглухо закрытой фанерной коробке. Он молча уселся в уголке промерзшего кузова машины, и только по его глазам можно было догадаться, что с заданием он справился и собственной работой доволен...

"После победы испекли настоящих кренделей!"

К летчикам пекари прибыли уже под вечер. Их встретил командир

полка майор Борис Романов. В комнате вокруг стола с самоваром собрались лотчики-истребители. свободные от боевого дежурства: полк ведь являлся ночным. Среди летчиков был Алексей Севастьянов - гот самый, который совершил в ноябре 1941 года знаменитый ночной таран над Ленинградом. Его знали как "аса ночного неба"...

Павел Никитин с гордостью раскрыл перед летчиками заветную коробку и вытащил на свет божий свое творение. Первые минуты все смотрели на него как завороченные, не в силах произнести ни слова "Просту извинить, коли чем не угодил, - молвил Павел Антонович. * А пригласится - кушайте на здоровье! Понятное дело, крендель этот не показывает нашего искусства во всю силу, но придет день, будет победа - и напеку я вам настоящих кренделей!" А вскоре на столе появился ответный дар от летчиков - гигантская миска с квашеной капустой. Для ленинградцев, уже забывших, как выглядят овощи, это было не меньшим сюрпризом, чем для летчиков выборгский крендель.

С тех пор поездки хлебопек к летчикам в 26-й авиаполк в Угловое стали традицией, причем каждый раз пекари готовили для летчиков знаменитый крендель. Спустя несколько лет после войны летчики 26-го авиаполка (к сожалению, не все дожили до Победы - многие отдали свои жизни, защищая ленинградское небо) разыскивали Павла Антоновича Никитина - он все еще работал на "Красном пекаре". Дружба между летчиками и пекарями снова продолжилась, а ее неизменным атрибутом опять стал выборгский крендель.

"Теперь совсем другое дело, - говорил Павел Никитин. - У меня теперь все есть для настоящего кренделя и мука отменная, и масло, орехи, цукаты, специи. Теперь такой крендель испечем - ни в сказке сказать, ни пером описать, не сравним с блокадным"... -

...Как сообщают современные путеводители по Выборгу, знаменитую крендельную "восьмерку" можно попробовать и сейчас. Возможно, этот крендель не совсем похож на тот, который делали монахи в средние века, но любителям сладкого он наверняка придется по вкусу. Существуют даже специальные туристско-развлекательные программы "Выборгский крендель" и даже "Пьяный крендель" в стиле! монастырского средневековья.

Кроме того, пользуется известностью выборгский крендель, выпекаемый в финской Лаппеенранте. Так что, если будете в этом милом и очень уютном финском городке совсем недалеко от границы, вспомните о выборгском кренделе и, как говорится, сравните на вкус...

Сергей ГЛЕЗЕРОВ



В старом Выборге

