

ДА ЩЕЙ ГОРШОК, ДА САМ БОЛЬШОЙ А.П.Холопов

В отношении питания А.С.Пушкин был своего рода гурманом, отлично разбирался в европейской кухне (в основном французской), понимал толк в русских блюдах, был признанным эрудитом в разнообразных винах. Поэт обычно посещал известные рестораны Петербурга («Талон»), Москвы (Английский клуб), Одессы («Отон») и в других городах, где он бывал.

Ресторан «Талон» существовал до весны 1825 г., находился на Невском проспекте (ныне д. 15, в его помещении теперь находится кинотеатр «Баррикада»). В Одессе как раз против лицея, на Дерибасовской улице, стоял небольшой одноэтажный дом, на котором красовалась вывеска с надписью большими золотыми буквами: *César Automne restaurateur*. Здесь был известный в то время ресторан Отона, в котором Пушкин любил коротать свои невольные досуги в весёлом кругу друзей и упомянул о нём в «Отрывках из путешествия Онегина»:

...лёгкое вино
Из погребов принесено
На стол услужливым Отоном.

Все блюда, которые поэт описывает в произведениях, обычно присутствовали и на его обеденном столе. Так, в Одессе он дегустировал «трюфли», в Петербурге – «Страсбурга пирог нетленный», лимбургский сыр и др.

Пред ним roast-beef окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Страсбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым.

Евгений Онегин (гл.1, XVI)

Roast-beef (англ. roast – жарить, печь + beef – говядина; мясо, филейная часть или вырезка, целым куском, прожаренное «с кровью» — ср. в стихотворении Парни «Goddam!»: «... le sanglant roast-beef <...> le jus d’Ai»; «кровавый ростбиф» — блюдо английской кухни, модная новинка в меню конца 1810-х — начала 1820-х гг.

Трюфель съедобный (*Tuber aestivum* Vitt.) - деликатесный гриб, имеет плодовое тело 3-10 см в диаметре, подземное, угловато-шаровидное, с большими пирамидальными бородавками, к основанию почти гладкое, коричневато-оливково-чёрное. Мякоть вначале белая, сероватая, позже тёмно-бурая, жёлто-коричневая или бурая с белыми жилками и слабым ароматным запахом. Сумки 5-споровые, цилиндрические. Споровый порошок тёмно-коричневый. Произрастает около поверхности в лиственных (дубовых, буковых)

лесах, с июня по август. Над местами произрастания трюфелей на закате солнца роем вьются разнообразные мушки.

Страсбургский пирог — паштет из гусиной печёнки, который привозился в консервированном виде («нетленный»), что было в то время модной новинкой (консервы были изобретены во время наполеоновских войн).

Лимбургский сыр — импортировавшийся из Голландии (провинция Лимбург) острый сыр, с сильным запахом. Лимбургский сыр очень мягок и при разрезании растекается («живой»), ср. другое объяснение: «покрытый слоем „живой пыли“, образуемой микробами» (Словарь языка Пушкина. Т. 1. С. 790). В ноябре-декабре 1824 г. поэт писал из с. Михайловского брату Льву: «Бумаги, перьев, облаток, чернил, сыр лимбургский». Когда Николай I срочно вызвал в 1826 г. Пушкина из Михайловского к себе на аудиенцию, первое, что сделала Арина Родионовна — уничтожила лимбургский сыр, его острый запах она не переносила.

Ананас (Ananas L. из семейства Бромелиевые), название происходит от исп. ananas < тупи-гуарани папа. Многолетнее однодольное травянистое вечнозелёное растение. Длина стебля 20-30 см. Количество листьев у взрослых форм доходит до 80, они образуют розетку. В строении растения проявляется приспособленность к засушливым условиям. Листья суккулентные, покрытые толстым эпидермисом. Корневая система ананаса развита слабо, в основном корни размещаются на глубине до 25-30 см и охватывают небольшой объём почвы. После завершения формирования розетки листьев из верхушечной перистемы развивается цветонос длиной до 60 см, густо покрытый многочисленными цветками. Ежедневно на цветоносе распускается от 5 до 10 цветков, цветение длится 10-20 дней. Даёт сочные крупные ароматные съедобные плоды (точнее — соплодия) того же названия. Возделывается в Филиппинах, Таиланде, Бразилии, Индии, США, Мексике, Вьетнаме, Китае, Заире.

Beef-steaks и страсбургский пирог

Шампанской обливать бутылкой

Евгений Онегин (гл. 1, XXXVII)

Beef-steaks (англ. beef — говядина + steak — кусок; под немецким влиянием стал «бифштексом») - европейский бифштекс: обычно небольшой, толстый, тёмный, румяный, сочный, мягкий, специально отрезанный от филейной части кусок мяса с изрядной кромкой янтарного жира с отрезанной стороны.

Евгений Онегин, приехав в свою родовую деревню, стал узнавать русские народные традиции:

У них на масленице жирной

Водились русские блины;

Им квас как воздух был потребен,

Евгений Онегин (гл. 2, XXXV)

Квас считался напитком национальным и простонародным. Джованни Казанова, вспоминая Россию, писал: «У них есть восхитительный напиток, название которого я позабыл. Но он намного превосходит константинопольский щербет. Слугам, несмотря на всю их многочисленность, отнюдь не дают пить воду, но этот лёгкий, приятный на вкус питательный напиток, который к тому же весьма дешёв, т. к. за один рубль его дают большую бочку». (Memoires de J. Cassanova de Seingalt. Paris, 1931.- P.118). Н.М.Карамзин в письме к И.И.Дмитриеву, нарисовав «простонародную» картину, упомянул квас как её обязательную деталь: «...является моим мыслям дебелый мужик, который чешется неблагопристойным образом или утирает рукавом мокрые усы свои, говоря: „ай парень! что за квас!“». П.А.Вяземский передавал слова «одного почтенного старичка» о том, что «в Париже порядочному человеку жить нельзя, потому что в нём нет ни кваса, ни калачей»

На столик ставят вощаной
Кувшин с брусничною водой.
Евгений Онегин (гл.3, III)

Брусничная вода — это ягодный алкогольный напиток слабой крепости. Автор известных в XVIII в. книг по домоводству С.В.Друковцев даёт несколько рецептов изготовления брусничной и других ягодных вод, которые рекомендуется заквашивать дрожжами, хмелем, а после того как перебродят, разбавлять водкой «по вкусу» (см.: Друковцев С.В. Экономическое наставление дворянам, крестьянам, поварам и поварихам.- СПб., 1781). Сомнение Онегина, чтобы брусничная вода ему «не наделала б вреда» (3,IV,14), объясняется привкусом дрожжей при неполном брожении.

Мой друг, мне хочется ужасно каймаку.
Теряю память я, рассудок,
Во мне так и горит желудок;
Достань мне каймаку хоть крохотный
кусочек.

«Недавно бедный музультман», 1821

Каймак - уваренные сливки из топлёного молока. Молоко, налитое в широкий глиняный горшок, с вечера выставляют в прохладное место. Утром его ставят в протопленную русскую печь, на лёгкий жар, где оно томится до самого вечера. Топлёное молоко густое, красноватое по цвету. Вечером его вновь выставляют в прохладное место. Утром снимают каймак - толстые, затвердевшие пенки. Донской каймак розовый, нежно подрумяненный или протомлённый, коричневый с корочкой. Его осторожно нарезают на кусочки, раскладывают на тарелки и подают на стол. Каймак хорошо есть с чаем - на кусочек горячей пышки кладут холодный каймак.

Нард, алой и киннамон
Благовонием богаты:

«Вертоград моей сестры», 1825

Нард (греч. *várdos*) – травянистое растение семейства валерьяновых, с мясистым пахучим корнем и красноватыми цветками.

Алоэ (греч. *αλόη*) – тропическое и субтропическое травянистое растение с толстыми мясистыми продолговатыми листьями, используемыми в медицине.

Киннамон – корица (*Cinnamomum verum*) — небольшое вечнозелёное дерево высотой 10-15 м, которое относится к роду Лавровых (*Lauraceae*).

Пушкин в произведениях упоминает также гречневую кашу («При ней варилась гречневая каша», Домик в Коломне), жареные котлеты, яичницу («Жареных котлет отведай... Да яичницу свари... К чаю купи баранок»). Из письма к Соболевскому, 1826), баранки, вафли («Рад я вафлям на столе». Весёлый пир, 1819), пастилу, изюм («Мне изюм /Нейдёт на ум /Пастила нехороша /Без тебя, моя душа». Из альбома А.П.Керн, 1828).

К его устам кумыс прохладный

Подносит тихую рукой.

(Кавказский пленник, 1821)

Кумыс - высокопитательный диетический и лечебный напиток, изготовляемый из свежего кобыльего молока, содержит до 2,5% спирта. Напиток слегка пенится, отчего приобретает освежающий вкус и приятную кислотность. Молоко с закваской вымешивают венчиком до образования обильной пены, закрывают кастрюлю крышкой и оставляют на 8-10 ч, поддерживая T 30 град.С. Когда в кастрюле образуется сгусток, его трижды вымешивают по 10 мин через каждый час. Готовую закваску хранят в холодильнике при 5-7 град.С.

У Гальяни иль Кольони

Закажи себе в Твери

С пармазоном макарони.

Из письма к Соболевскому, 1826

В пушкинское время Гальяни Шарлотта Ивановна содержала в Твери лучшую гостиницу, с залом для танцев и других увеселений, так что гостиница Гальяни заменяла клуб. В стихах Пушкин переименовал фамилию Гальяни, употребив нескромное итальянское слово «Кольони», взятом из «Кандида» Вольтера – фат, глупец. По этому ресторану в Твери была Гальянова улица (ныне – Пушкинская). Пармезан - твёрдый итальянский сыр, впервые приготовлен в окрестностях Пармы, отсюда и его название. Пармезан – самый твёрдый из всех твёрдых сыров. Срок созревания пармезана может длиться до 10 и более лет. Обычно сыр созревает 3-4 года, приобретая приятный острый аромат и солоноватый вкус. Пармезан почти всегда употребляется тёртым – для заправки различных блюд или как гарнир к макаронам.

Поднесут тебе форели!
Тотчас их варить вели,
Как увидишь: посинели,
Влей в уху стакан Шабли.

Чтоб уха была по сердцу,
Можно будет в кипяток
Положить немного перцу,
Луку маленький кусок -

Из письма к Соболевскому, 1826

Форель речная - рыба семейства лососевых. Длина тела 25 - 55 см, масса 0,2 - 2 кг и больше, в возрасте 12 - 13 лет - до 10 - 12 кг. Тело стройное, торпедообразное, покрыто мелкой, но очень плотной чешуёй. Все плавники относительно небольшие. Большой рот усажен многочисленными зубами. Признано, что форель речная является пресноводной формой морской проходной лососевой рыбы - кумжи (*Salmo trutta*), легко образующей в пресных водоёмах жилые формы, которые хорошо приспособляются к пресноводному образу жизни, никогда не уходят в море, но обладают меньшими по сравнению с исходным морским видом интенсивностью роста и плодовитостью.

Общая окраска тела форели от тёмно-бурой до желтоватой, спинка обычно тёмная, буро-зелёная, голова почти чёрная, жаберные крышки золотистые, низ тела белесоватый. Все её тело усеяно многочисленными тёмными и красными пятнышками, часто окаймлёнными светлым ободком, наиболее интенсивными на верхней части тела и на спинном плавнике, поэтому во многих местах форель называют пеструшкой. Серебристой окраски, свойственной другим лососевым рыбам, у форели никогда не бывает. Мясо форели умеренно жирное, нежное, по вкусовым качествам уступает лишь мясу стерляди и угря.