

ЛЮБИМАЯ



РУССКИХ
ПИСАТЕЛЕЙ



Алексей Митрофанов

Алексей Митрофанов

Любимая еда русских писателей

«Издательские решения»

Митрофанов А.

Любимая еда русских писателей / А. Митрофанов —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-569416-4

Что предпочитали на обед наши любимые писатели? Кто из них был гурманом и лакомкой, а кто равнодушным к еде? А для кого и вовсе главным было выпить? Как все это связано с их прозой и поэзией? Приоткроем завесу.

ISBN 978-5-00-569416-4

© Митрофанов А.
© Издательские решения

Содержание

Анна Ахматова: каша с тыквой и бычки в томате	6
Украденная каша	6
Любовь к бычкам в томате	7
Кулебяка и пирог	8
Еда – не главное	9
«Пьет как гусар»	10
Михаил Булгаков: селедка и водка	11
Ананас от Голомбека	11
Репортаж с выставки	12
Несостоявшийся гастрономический критик	13
Закуски холодные и горячие	14
«Лучший трактир в Москве»	15
Искусство обольщения гастрономией	16
Истина в водке	17
Враг Моссельпрома	18
Классический завсегда	19
Гастрономические мемы	20
Владимир Гиляровский: пельмени и подогретое вино	21
Не гурман, а знаток	21
Трактиры и не только	22
Вобла против икры	23
В Столешниках	24
Очень разные гости	25
За судаком	26
Невыпитое шампанское	27
Николай Гоголь: макароны и грушевый квас	28
Бедный чревоугодник	28
Любитель украинской кухни	29
Мастер делать макароны	30
Великий сладкоежка	31
Повар на все руки	32
Писатель-гастроном	33
Происшествие в доме Аксаковых	34
Максим Горький: грибы и капуста	35
Высокая босяцкая кухня	35
Конец ознакомительного фрагмента.	36

Любимая еда русских писателей

Алексей Митрофанов

© Алексей Митрофанов, 2023

ISBN 978-5-0056-9416-4

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Что предпочитали на обед наши любимые писатели? Кто из них был гурманом и лакомкой, а кто равнодушным к еде? А для кого и вовсе главным было выпить? Как все это связано с их прозой и поэзией?

Приоткроем завесу.

Анна Ахматова: каша с тыквой и бычки в томате

Украденная каша

«Еду мы варили редко – нечего было и не в чем», – писала Ахматова. К счастью, это относилось только к нескольким послереволюционным годам.

Корней Чуковский вспоминал: «Как-то в двадцатом году, в пору лютого петроградского голода, ей досталась от какого-то заезжего друга большая и красивая жестянка, полная сверхпитательной, сверхвитаминовой „муки“, изготовленной в Англии достопамятною фирмою „Нестле“. Одна маленькая чайная ложка этого концентрата, разведенного в кипяченой воде, представлялась нашим голодным желудкам недосягаемо сытным обедом. А вся жестянка казалась дороже бриллиантов. Мы все, собравшиеся в тот день у Анны Андреевны, от души позавидовали обладательнице такого богатства».

В другое время она пусть и не роскошествовала, но могла себе позволить более-менее нормальную еду. И, соответственно, приобрести некие гастрономические предпочтения.

Одно из них – пшенная каша с тыквой. Коммунальная соседка Анны Андреевны вспоминала, как поставила такую кашу запекаться и попросила поэтессу присмотреть за ней – понадобилось срочно уехать. В качестве «гонорара» разрешила Ахматовой попробовать.

Возвращается и видит пустую кастрюлю. И Анну Андреевну: «Было так вкусно, что забыли вам оставить».

Вообще, сложившийся образ Ахматовой не соответствует действительности. Точный профиль, строгая одежда, вечно прямая спина. Четкий ритм стихов. Точная мысль.

В результате Ахматову воспринимают как некое бездушное и холодное существо с промозглого неевского берега. А ведь она была душевная, ужасно непосредственная, постоянно шутила, кого-то разыгрывала.

Как-то раз она, по своему обыкновению, остановилась в Москве у писателя Виктора Ардова, на Большой Ордынке. К нему же зашел старый ардовский друг, кадровый офицер. Человек глубоко порядочный, но чересчур прямолинейный. Сказал, между делом, что видел, как у метро «Новокузнецкая» продают ананасы.

«Что же ты нам не купил ананас?» – возмутился Виктор Ефимович.

И, повернувшись к Ахматовой: «Анна Андреевна, вы когда-нибудь слышали, чтобы в приличный дом приходили без ананасов?».

«Никогда в жизни», – моментально поддержала розыгрыш Ахматова.

Гость быстро встал из-за стола и через двадцать минут вернулся с ананасом.

Любовь к бычкам в томате

Сын Виктора Ардова Михаил вспоминал, как Ахматова просила его сходить за продуктами: «Купи, пожалуйста, ветчины, хлеба, сыра и... (Анна Андреевна, немного стеснясь, опускала глаза) баночку бычков в томатном соусе».

Эти бычки в томате, безо всякого сомнения, можно отнести к числу любимых блюд Ахматовой.

Любила поэтесса и грибы, тушеные в сметане с зеленью. Сильва Гитович, подруга поэтессы, вспоминала: «С утра я уходила за грибами, набирала полную корзину, долго чистила, а потом тушила особым манером, как любила Анна Андреевна, с луком, сметаной и перчиком. „Вы меня балуете, – кокетливо растягивая слова, говорила она, – грибы прелестны“».

Живя на даче в Комарове, Ахматова сама нередко выходила за грибами. Как правило, одна. И возвращалась с неплохим «уловом».

Но каша с тыквой и грибы – деликатес. А каждодневная еда – картошка с квашеной капустой.

«Не помню, чтобы хоть раз у нее было что-то еще», – писала ее хорошая знакомая, литературовед Наталья Роскина.

Кулебяка и пирог

Был в ходу яблочный пирог. Но не простой, а с черносливом. И не просто с черносливом, а с предварительно вымоченным в каком-нибудь крепком алкогольном напитке. И, опять-таки, как и грибы, со сметаной.

Поэтический пирог.

Ахматова вообще была равнодушна к пирогам. Балерина Татьяна Вечеслова вспоминала: «Помню, шла я навестить ее. Не могла найти в городе цветов и вдруг, зайдя в кондитерскую, увидела горячую аппетитную кулебяку. Снесу Анне Андреевне, не обидится она на меня. Я оказалась права. Она по-детски искренне обрадовалась пирогу.

– Вот хорошо! Будем сейчас чай с кулебякой пить... И так мило, просто и уютно сидели мы за чаем, ели кулебяку, говорили о самом прекрасном высоком искусстве – поэзии».

Еда – не главное

При этом еда для Ахматовой – не просто еда. Это еще и поэтический образ:

*Звенела музыка в саду
Таким невыразимым горем.
Свежо и остро пахли морем
На блюде устрицы во льду.*

Чаепитие и даже застолье нужно не для того, чтобы пьянствовать и наедаться, а чтобы интереснее, затейливее вилась нитка разговора. Актер Алексей Баталов вспоминал: «Чашки и какая-то нехитрая еда, между делом сменяющаяся на столе, были не более чем поводом для собрания, вроде как в горьковских пьесах, где то и дело по воле автора нужные действующие лица сходятся за чаепитием».

Чай и еда были основой ритуала, который следовало строго соблюдать. Даже если на всех присутствующих приходилось всего три печенья, их не делили поровну, разламывая на кусочки. Их клали в нарядную вазочку. И выходило так, что даже в самый страшный голод на столе стояла вазочка с печеньем.

Впрочем, сама Ахматова всегда ела довольно мало. А если в гостях ее принимались усиленно потчевать, чувствовала себя перед хозяевами виноватой – дескать, простите, вот такая малоежка.

Поэт же Анатолий Найман вспоминал: «Женщина, впустившая меня в квартиру, внесла блюдечко, на котором лежала одинокая вареная морковка, неаккуратно очищенная и уже немного подсохшая. Может быть, такова была диета, может быть, просто желание Ахматовой или следствие запущенного хозяйства, но для меня в этой морковке выразилось в ту минуту ее бесконечное равнодушие – к еде, к быту, чуть ли не аскетичность, и одновременно ее неухоженность, и даже ее бедность».

Хотя, скорее всего, поэтесса просто-напросто не понимала – зачем больше?

«Пьет как гусар»

Все это, впрочем, не мешало поэтессе выпить за вечер граммов двести водки. Переводчица Софья Островская говорила о ней: «Водку пьет как гусар».

Одним из любимых тостов Ахматовой были слова: «Выпьем за то, что мы опять сидим вместе, что мы опять встретились».

Общение она ценила выше, чем закуски.

А вот воспоминание литературоведа Эммы Григорьевны Герштейн: «Возвращаясь домой, мы подошли к пивному ларьку, где я хотела купить папиросы. Очередь расступилась. Но Анна Андреевна объявила, что хочет пить. Продавец протянул ей полную кружку пива. Она, не отрываясь, выпила ее до дна. И чем больше она запрокидывала голову, тем большее уважение отражалось в глазах окружающих нас рабочих, и она поставила на прилавок пустую кружку под их одобрительное кряканье и сдержанные возгласы удивления».

Зато вино Анна Андреевна не понимала.

При этом кофе поэтесса называла кофием. Манерничала.

Кстати, Ахматова придумала своеобразный тест на определение характера человека. В зависимости от предпочтений. Чай-собаки-Пастернак – простой, надежный, без затей. А кофе-кошки-Мандельштам – изысканный, но доверять ему не стоит.

Сама она при этом получалась исключением из правила – при всей своей изысканности, предпочитала все-таки собак.

Да и к чаю Ахматова, в общем, относилась неплохо:

*На столике чай, печенья сдобные,
В серебряной вазочке драже.
Подобрала ноги, села удобнее,
Равнодушно спросила: «Уже!»*

Михаил Булгаков: селедка и водка

Ананас от Голомбека

Жизнь Михаила Булгакова подчинялась закону «то густо, то пусто». То он живет в сытом Киеве, то страдает от голода на фронте Гражданской войны. То получает гонорар за гонораром, то оказывается в опале.

А красивую жизнь Михаил Афанасьевич очень любил. И хорошо поесть – тоже.

Михаил Афанасьевич родился в Киеве в довольно обеспеченной семье доцента Киевской духовной академии. Мать тоже работала – преподавала в женской прогимназии. Но и детей было семеро. Так что не голодали, но и не роскошествовали.

Одно из любимейших блюд в детстве Михаила Афанасьевича была нашпигованная индейка. Правда, это было праздничное блюдо, а не повседневное.

Еще до Первой мировой войны, будучи киевским студентом-медиком, Булгаков женился на Татьяне Николаевне Лаппа. Денег у молодых было негусто, а экономить они не любили. Если была возможность – шли в кафе или же в ресторан. Не было возможности – закладывали в ломбарде украшения молодой супруги и ехали в тот же ресторан на такси.

Особо им нравилось заведение под названием «Франсуа» на углу Крещатика и Фундуклеевской улицы. Правда, владел им не француз, а варшавский мещанин Франц Францевич Голомбек. Заведение славилось своими шоколадными конфетами и засахаренными фруктами. Не только мелкими, но и достаточно большими. У Голомбека можно было заказать засахаренный ананас или же дыню. Кроме того, здесь очень хорошо варили кофе, а диваны были мягкие, уютные.

Молодожены любили и ресторан «Ротце». А если денег не было совсем, Татьяна шла в магазин «Лизель», покупала там полкило «московской» колбасы, и этой колбасой Булгаковы обедали.

Репортаж с выставки

Затем были Вторая мировая и гражданская. Тут не то, чтобы не до гурманства – не до сытости. В 1921 году, уже в Москве, бывало, по три дня совсем не ели. Иногда в столовой Окон РОСТА писателю перепадала пара картофельных котлет. Он их ненавидел всей душой. Но ел.

К счастью, талант Булгакова довольно быстро оценили. Стали заказывать ему заметки, репортажи, очерки. Берлинская газета «Накануне» отправила Михаила Афанасьевича на Всероссийскую сельскохозяйственную и кустарно-промышленную выставку, готовить большой материал. Помимо хорошего гонорара, он еще и посещал там многочисленные рестораны и буфеты.

Гастрономический праздник начинался еще перед входом на выставку. Булгаков писал: «Публика высыпается из трамвая, как из мешка. На усыпанных песком пространствах перед входами муравейник людей.

Продавцы с лотками выкрикивают:

– Дюшесе, дюшесе сладкий!»

И продолжался, собственно, на выставке. Вот, например, описание павильона «Госспирта»: «„Gosspirit“. От легких растворителей масел, метиловых спиртов и ректификата к разноцветным 20-ти градусным водкам, пестроэтикетной башенной рябиновке-смирновке. Мимо плывет публика, и вздохи их вьются вокруг поставца, ласкающего взоры. Рюмки в ряду ждут избранных – спецов-дегустаторов».

И дальше: «Манит сюда запах шашлыка москвичей, и белые московские барышни, ребята, мужчины в европейских пиджаках, поджав ноги в остроносых ботинках, с расплывшимися улыбками на лицах, сидят на пестрых толстых тканях. Пьют из каких-то безруких чашек. Стоят перегнутые в талию, тускло блестящие восточные сосуды.

В печах под навесами бушует красное пламя, висят на перекладинах бараньи освежившие туши. Мечутся фартухи. Мелькают черные головы.

Раскаленный уголь в извитую громоздкую трубку, и черный неизвестный восточный гражданин республики курит.

– Кто вы такие? Откуда? Национальность?

– Узбеки. Мы.

Что ж. Узбеки так узбеки. К узбеку в кассу сыпят 50-ти и сторублевые бумажки.

– Четыре порции. Шашлык.

Пельмени ворчат у печей. Жаром веет. Хруст и говор. Едят маслящиеся пельмени, едят какой-то витой белый хлеб, волокут шашлык на тарелках».

Финансовый директор «Накануне» заранее пообещал Михаилу Афанасьевичу возместить все расходы. Но ужасно удивился, увидев целую стопку счетов за различные блюда. К тому же в двойном экземпляре.

Булгаков пояснил: «Во-первых, без дамы я в ресторан не хожу. Во-вторых, у меня в фельетоне отмечено, какие блюда даме пришлось по вкусу. Как вам угодно-с, а произведенные мною производственные расходы прошу возместить».

И финдиректор возместил.

Несостоявшийся гастрономический критик

Кстати, Михаил Афанасьевич неоднократно описывал в своих репортажах различные общепитовские заведения. К примеру, ресторан на крыше дома Нирнзее: «На нижней платформе, окаймляющей верхнюю, при набегавшем иногда ветре, шелестели белые салфетки на столах, и фрачные лакеи бегали с блестящими блюдами».

При другом стечении обстоятельств автор «Мастера и Маргариты» смог бы сделать карьеру литературного критика.

Впрочем, он и про торговлю всякими съедобными вещами так писал, что оторваться невозможно. Вот, например, «Торговый ренессанс»: «Кондитерские на каждом шагу. И целые дни и до закрытия они полны народу. Полки завалены белым хлебом, калачами, французскими булками. Пирожные бесчисленными рядами устилают прилавки... В б. булочной Филиппова на Тверской, до потолка заваленной белым хлебом, тортами, пирожными, сухарями и баранками, стоят непрерывные хвосты».

Пропал, пропал талант.

Закуски холодные и горячие

Не удивительно, что при такой жизни в рационе писателя появился особый тип блюд. Недорогие, но имеющие вид (а главное, вкус) изысканных деликатесов. К примеру, селедка. Но не просто селедка, а маринованная в молоке со специями.

И к ней, конечно, ледяная рюмка водки. Это сноб Филипп Филиппович Преображенский из «Собачьего сердца» говорил, что холодными закусками и супом закусывают только недорезанные большевиками помещики. А мало-мальски уважающий себя человек оперирует закусками горячими.

Сам же Булгаков не имел ничего против как супов, так и холодных закусок. И устами другого своего героя, штабс-капитана Мышлаевского, восклицал: «Как же вы будете селедку без водки есть?».

Кроме селедки на закуточном столе Булгакова присутствовали ветчина, копченая рыба и прочие холодные нарезки. Филипп Филиппович пришел бы в ужас.

Кстати, горячую закуску, «маленький темный хлебик», который доктор Преображенский противопоставлял икре, у Михаила Афанасьевича тоже могли подавать. Это бутербродики из обжаренного черного хлеба и вареного костного мозга. Чтобы мозг не стекал с бутерброда, хлеб резали толстыми кусочками, а в центре проковыривали ямку.

Конечно, это лишь предположение. Возможно, у Преображенского закусывали чем-нибудь другим.

«Лучший трактир в Москве»

Когда Михаил Афанасьевич был при деньгах, он называл свой дом «лучшим трактиром в Москве». Писатель любил и умел угостить.

Еще в начале двадцатых, в голодное время Михаила Афанасьевича пригласили на должность секретаря редакции нового журнала. Он с первого же дня ввел правило – угощать каждого посетителя чаем с сахаром и свежими булками. И то, и другое, и третье – огромная роскошь по тем временам. И, конечно, огромные деньги.

Через неделю журнал прогорел, так и не выпустив ни одного номера.

Сделавшись успешным и выбравшись из постоянной бедности, Булгаков с удовольствием кормил молодых, начинающих писателей. Старался делать это крайне деликатно. Валентин Катаев вспоминал: «Он нас затаскивал к себе и говорил: „Ну, конечно, вы уже давно обедали, индейку, наверное, кушали, но, может быть, вы все-таки что-нибудь съедите?“»

Индейка, явно выуженная из детских воспоминаний, была для Булгаковых непозволительной роскошью. Зато щи в этом доме подавали густые, наваристые. И наливали их щедро.

Иногда вместо щей бывал борщ. Видимо, сказывались киевские корни.

И не обходилось, конечно, без барственности. Всем гостям чай подавался в стаканах, а для Михаила Афанасьевича точно такой же стакан вставляли в мельхиоровый подстаканник.

Бывало так, что Михаил Афанасьевич вместе с Валентином Катаевым отправлялся играть в рулетку – специально чтобы заработать на деликатесы. И вся писательская компания с нетерпением ждала их в булгаковской коммуналке. А если удавалось выиграть, они «тут же бежали по выюжной Тверской к Елисееву и покупали ветчину, колбасу, сардинки, свежие батоны и сыр чеддер – непременно чеддер! – который особенно любил синеглазый и умел выбирать, вынюхивая его своим лисьим носом, ну и, конечно, бутылки две настоящего заграничного портвейна».

Это – воспоминания Катаева. А синеглазый – разумеется, Булгаков. У него и вправду были синие глаза.

Искусство обольщения гастрономией

Кстати, Булгаков использовал гастрономию и для обольщения своей будущей третьей жены, Елены Сергеевны Шиловской. Он писала: «Под руку ведет в какой-то дом у Патриарших, поднимаемся на третий этаж, он звонит. Открывает какой-то старик, роскошный старик, высоченного роста, красивый, с бородицей, в белой поддевке, в высоких сапогах. Потом выходит какой-то молодой, сын этого старика. Идем все в столовую. Горит камин, на столе – уха, икра, закуски, вино. Чудесно ужинаем, весело, интересно».

Конечно, главное здесь было – таинственный старомосковский антураж. Но ведь не в шахматы они играли в этом доме, а услаждали себя вином и закусками.

Истина в водке

Разбирался Булгаков и в водке. Когда в конце 1924 года после долгого перерыва в стране наконец-то начали выпускать водку, Михаил Афанасьевич записал: «В Москве событие – выпустили тридцатиградусную водку, которую публика с полным основанием назвала „рыковкой“. Отличается она от царской водки тем, что на 10 градусов слабее, хуже на вкус и в четыре раза дороже».

Кличку ей дали, как нетрудно догадаться, в честь председателя Совнаркома СССР Алексея Рыкова. Официальное название было, естественно, другое – «Русская горькая».

Сам же Булгаков «рыковку» не пил. Предпочитал либо самодельную водку, приготовленную из медицинского спирта, либо домашнюю самогонку хорошего качества. Если была возможность, добавлял в нее рижский бальзам. Этот бальзам он называл пиконом.

Впрочем, Булгаков никогда не напивался допьяна. А в его квартире висел плакат: «Водка яд – сберкасса друг».

В те времена подобные плакаты – желтые, с перечеркнутой бутылкой водки – были расклеены по всей стране. А Булгаков любил всевозможные шутки и розыгрыши. В том числе и застольные. В новой компании мог, например, целый вечер изображать иностранца. Или, наоборот, фининспектора.

Враг Моссельпрома

Булгаков вообще не очень доверял советской пищевой промышленности. Возможно, тут сыграл некую роль Владимир Маяковский, с которым Михаил Булгаков были злейшими врагами, и который активно рекламировал Моссельпром.

Маяковский писал: «Нигде кроме как в Моссельпроме». А песик Шарик из булгаковского «Собачьего сердца» отвечал на это: «Нигде кроме такой отравы не получите, как в Моссельпроме».

В том же «Собачьем сердце» прекрасным образом описаны взаимоотношения Булгакова с краковской колбасой. Как известно, профессор Преображенский изменил судьбу песика Шарика именно с помощью краковской колбасы: «Загадочный господин наклонился к псу, сверкнул золотыми ободками глаз и вытащил из правого кармана белый продолговатый сверток. Не снимая коричневых перчаток, размотал бумагу, которой тотчас же овладела метель, и отломил кусок колбасы, называемой «особая краковская». И псу этот кусок...

Пес мгновенно оборвал кожуру, с всхлипыванием вгрызся в краковскую и сожрал ее в два счета. При этом подавился колбасой и снегом до слез, потому что от жадности едва не проглотил веревочку».

Правда, когда на краковскую колбасу решила покуситься горничная Зинаида Прокофьевна, тот же профессор проявил суровость своего характера: «Только попробуй. Я тебе съем! Это отравка для человеческого желудка. Взрослая девушка, а как ребенок тащишь в рот всякую гадость. Не смей!»

Классический завсегда́тай

Еда неизменно присутствует в произведениях Михаила Афанасьевича. Еда и все, что с ней связано. В этом отношении с ним могут потягаться только Владимир Гиляровский и Иван Шмелев. И, вероятнее всего, Булгаков выиграет.

Вся писательская и актерская Москва пользовалась гостеприимством легендарного ресторатора Якова Розенталя по кличке Борода. И только Михаил Афанасьевич сделал его одним из своих персонажей. Именно с Розенталя в «Мастере и Маргарите» списан незабываемый Арчибальд Арчибальдович.

Кстати, во время работы над «Мастером и Маргаритой» Михаил Афанасьевич много времени проводил в ресторанах. Уверял, что он там наблюдает нравы – специально для романа.

Но, конечно, лукавил. Ему просто нравилось.

Виктор Ардов писал: «Придет, бывало, Михаил Александрович в ресторан „Кружка“ (имелся в виду „Кружок друзей искусства и литературы“ – авт.) и садится один за столик ужинать. В обществе людей, к которым он относился с приятностью, Булгаков удивительно обаятелен, мил и весел».

Михаил Афанасьевич любил и закрытые творческие клубы, и городские заведения – «Прагу», «Метрополь». Он вообще был очень органичен в роли ресторанный завсегда́тай.

Гастрономические мемы

Из произведений Булгакова вышло множество гастрономических мемов. В первую очередь это касается «Собачьего сердца» и «Мастера и Маргариты».

Кроме уже упомянутых – «шипящий в горле нарзан» в ресторане Грибоедова.

«Абрикосовая дала обильную желтую пену, и в воздухе запахло парикмахерской». Это самые первые строчки, будка «Пиво и воды» на Патриарших прудах.

«Свежесть бывает только одна – первая, она же и последняя. А если осетрина второй свежести, то это означает, что она тухлая!» Так Воланд поучал буфетчика театра «Варьете».

«Вино какой страны предпочитаете в это время дня?» А так он все того же буфетчика потчевал.

«Разве я позволил бы себе налить даме водки? Это – чистый спирт!» Так кот Бегемот в резиденции Волонда угощал утомившуюся Маргариту бодрящим напитком.

«Единственно, что вернет вас к жизни, это две стопки водки с острой и горячей закуской». Так Воланд опохмелял Степу Лиходеева.

«Не читайте до обеда советских газет,» – наставлял профессор Преображенский доктора Борменталья.

«Если бы вы видели, из чего эту колбасу делают, вы бы близко не подошли к магазину». А это уже песик Шарик наставляет профессора Преображенского.

«У тебя нет гарантии, что ты не получишь в „Колизее“ виноградной кистью по морде от первого попавшего молодого человека, ворвавшегося с Театрального проезда», – делился своим богатым жизненным опытом поэт Амвросий из «Мастера и Маргариты». За выдуманым «Колизеем», скорее всего, прячется реальный «Метрополь».

«Ну желаю, чтобы все», – прекраснейший тост Полиграфа Полиграфовича Шарикова.

И, разумеется, прекрасный «абыр-валг». То есть, Главрыба, но наоборот.

И даже знаменитый примус Бегемота имеет самое прямое отношение к гастрономии. В булгаковские времена в московских коммуналках чаще всего готовили на примусах.

Владимир Гиляровский: пельмени и подогретое вино

Не гурман, а знаток

Владимир Гиляровский был не то, чтобы гурман – скорее все-таки знаток гастрономии. Интерес к еде у него был исследовательский, если не сказать экскурсионный. Другое дело, что Владимир Алексеевич не был экскурсантом. Он выступал в амплуа классического путешественника-первооткрывателя. В том числе разнообразных блюд, свойственных тому или иному региону или социуму.

Жизнь то и дело сталкивала Гиляровского с пельменями. К примеру, на пензенщине: «Особенно мне понравились пельмени.

– Из молодого жеребеночка! – сказал старший брат и пояснил: – Жеребятинка замораживается, строгается ножом, лучку, перчику, соли, а сырые пельмени опять замораживаются, и мороженые – в кипятке».

А вот московский вариант, трактир Алексея Лопашова. Точнее, сибирский – хозяин специально пригласил специалиста по пельменям из Сибири. Его произведения были разнообразными – «мясные, и рыбные, и фруктовые в розовом шампанском... И хлебали их сибиряки деревянными ложками».

Делали пельмени и у самого Владимира Алексеевича. Как-то раз, когда Федор Шаляпин опоздал к нему на ужин, Гиляровский посвятил ему экспромт:

*Тебя с пельменями мы ждали
И ждем напрасно до сих пор!
Поели, малость выпивали
И говорили милый вздор.*

Без сомнения, пельмени мы можем отнести к одному из любимейших блюд Гиляровского.

Трактиры и не только

Владимир Алексеевич был знатоком трактиров. И не теоретиком, а самым что ни на есть практиком. Описывал обед у Тестова: «Начали попервоначалу „под селедочку“... Потом под икру ачуевскую, потом под зернистую с крошечным расстегаем из налимьих печенок, по рюмке сперва белой холодной смирновки со льдом, а потом ее же, подкрашенной пикончиком».

«Пикончик», то есть, пикон – классический алжирский биттер, он же «Африканская горечь», горький алкогольный напиток из апельсиновых корок. В таких тонкостях Владимир Гиляровский тоже разбирался.

Впрочем, до революции пикон был популярен и, соответственно, знаком не только Гиляровскому.

Владимир Алексеевич постоянно проходил гастрономическую школу жизни. Не брезговал ничем. Не только дорогими ресторанами, но и труппами, городским дном. Даже оттуда он умел вынести что-нибудь полезное. Или, по крайней мере, необычное.

Вспоминать в сборнике «Мои скитания», как один доходяга учил его есть бутерброды с печенкой. Хлебом не вниз, а вверх. А на язык – печенкой.

Гиляровский писал: «Я исполнил его желание, и мне показалось очень вкусно. И при каждом бутерброде до сего времени я вспоминаю этот урок, данный мне пропойцей зимогором в кабаке на Романовском тракте».

Впоследствии эту технологию воспроизвел Эдуард Успенский в повести «Дядя Федор, пес и кот»: «Идет себе дядя Федор по лестнице и бутерброд ест. Видит, на окне кот сидит. Большой-пребольшой, полосатый. Кот говорит дяде Федору:

– Неправильно ты, дядя Федор, бутерброд ешь. Ты его колбасой кверху держишь, а его надо колбасой на язык класть. Тогда вкуснее получится.

Дядя Федор попробовал – так и вправду вкуснее».

В другой раз Гиляровский рассказывал о трапезе с одним волжским романтиком: «Иногда Орлов вынимал из ящика штоф водки и связку баранок. Молча пили, молча передавали посуду дальше и жевали баранки».

Зато на знаменитой Хитровке Гиляровский заказывал только вареные яйца и водку в запечатанных бутылках. То есть то, что герметично – он боялся заразиться. Про сальмонеллез же, разумеется, тогда никто не знал.

Но для самих хитрованцев, конечно, заказывал местные «деликатесы» – студень, селедку, печенку, вареное горло. И за пьяным разговором (благо сам Владимир Алексеевич, что называется, «держал удар» – мог пить спиртное литрами и совершенно не пьянеть) поднимались всевозможные животрепещущие темы – криминального, естественно, характера. Чтобы потом «прописать» их в газете.

Вобла против икры

На Волге, вместе с промысловиками Гиляровский ел воблу. Водолив на волжской барже объяснял ему:

– Вобла – янтарь. А если чуток ее для мягкости побить, на солнышко хребтинку поставить, светится подлая, светится, ну чистый янтарь, не токмо евши, смотреть – и то слюнки потекут.

Вокруг было без меры отборнейшей черной икры. Но волгари предпочитали воблу. Говорили про икру:

– Обрыдла. Вобла ужовистее.

Впрочем, сам Владимир Алексеевич не отказывался и от икры. Любил есть ее с подогретыми белыми калачами.

А бурлаки на той же Волге, по воспоминаниям Гиляровского, «хлебали с хлебом „юшку“, то есть жидкий навар из пшена с „поденьем“, льняным черным маслом».

И наш герой, конечно, вместе с ними.

В другой раз Гиляровский вспоминал: «Над костром в котелке кипит баранье сало... Ковш кипящего сала – единственное средство, чтобы не замерзнуть в снежном буране, или, по-донскому, шургане».

Жизненные впечатления непрерывно сменяли друг друга. Переливались многочисленными гранями. И одна из них – гастрономическая.

А с каким мастерством и любовью Гиляровский описывал витрины новенького Елисеевского гастронома! Вот один лишь фрагмент, посвященный все той же икре: «Чернелась в серебряных ведрах, в кольце прозрачного льда, стерляжья мелкая икра, высилась над краями горкой темная осетровая и крупная, зернышко к зернышку, белужья. Ароматная паюсная, мартовская, с сальянских промыслов, пухла на серебряных блюдах; далее сухая мешочная – тонким ножом пополам каждая икринка режется – высилась, сохраняя форму мешков, а лучшая в мире паюсная икра с особым землистым ароматом, ачуетская – кучугур, стояла огромными глыбами на блюдах».

И все это – со знанием дела.

В Столешниках

Но для нас в первую очередь важно, что подавали в Столешниках, в знаменитой квартире «короля репортеров». Именно это меню больше всего соответствует вкусам Владимира Алексеевича.

Вот, к примеру, он пишет о Глебе Успенском: «Он не раз обедал у меня, и жена угощала его борщом и ватрушками или щами с головизной и рыбной кулебякой».

Практически всегда в доме имелись пироги. Любимая няня и кухарка Гиляровского по прозвищу Кормила говорила: «Нет пирога – и домом не пахнет».

Кстати, Гиляровский еще с детских лет больше всего любил пироги с морковью и черникой.

Кормилу же в действительности звали Екатериной Яковлевной Сурковой. Екатерина Киселева, внучатая племянница Гиляровского, писала о ней: «Она вела в доме хозяйство, знала, где что лежит, где в Москве можно купить мясо дешевле, на каком рынке оно лучше... Из каких бочек моченую антоновку брать, а из каких не следует. Тихим, неторопливым шагом двигалась она по комнатам, везде находя дело своим заботливым рукам. Екатерина Яковлевна всегда знала, кого чем надо накормить, чтоб „по вкусу и с пользой“».

А Гиляровский, если в дом приходили неожиданные гости, говорил: «Самовар на столе, свежие филипповские калачи и сливочное масло тоже, а стакан красного вина уж как-нибудь найдется! Рассаживайтесь, друзья!»

Владимир Алексеевич очень любил филипповские калачи. И обнадеживал Шаляпина, заждавшегося ужина:

– Подогретое красное вино на столе, а горячий окорок сейчас подадут.

Подогретым же красным вином Гиляровский поил и своего друга Чехова. Для него даже здесь завели особый хрустальный стаканчик.

Видимо, этот напиток был у Гиляровского одним из любимых.

Водились и домашние напитки. Тот же Антон Павлович Чехов, потчует своего друга, приговаривал:

– Допивай портвейн, там в шкафу еще две бутылки... Хороший портвейн... Только твоя сливянка да запеканка домашняя лучше.

А еще Владимир Алексеевич любил грибы – опята в уксусе.

Очень разные гости

Здесь же Владимир Алексеевич опохмелял художника Саврасова, совсем к тому моменту опустившемуся: «С трудом, дрожащей рукой он поднял стаканчик и как-то медленно втянул в себя его содержимое. А я ему приготовил на ломтике хлеба кусок тертой с сыром селедки в уксусе и с зеленым луком. И прямо в рот сунул:

– Закусывай – трезвиловка!

Он съел и повеселел...

После второго стаканчика старик помолодел, оживился и даже два биточка съел – аппетит явился после «трезвиловки»...

От чая он отказался и просил было пива, но угостили его все-таки чаем с домашней наливкой, от которой он в восторг пришел».

Все это – и домашняя наливка, и биточки, и волшебная «трезвиловка», видимо, пользовались уважением и у самого хозяина.

Владимир Алексеевич нередко приглашал к себе на ужин начинающих художников. А перед этим вел в трактир. Приглашенный недоумевал – зачем? Ведь ужин будет. А Гиляровский пояснял:

– А затем, чтобы сыт был. А то приедешь, накинешься на еду, как волк зимой на овчарню, а вокруг люди интересные, разговор любопытный, и все пропустишь мимо ушей.

Все-таки он был большой оригинал.

А еще Владимиру Алексеевичу очень повезло с женой. Мария Ивановна, урожденная Мурзина, прекрасно вела дом, превосходно готовила. А главное – была гостеприимна, хлебо-сольна и радушна по отношению к гостям своего мужа. Среди которых, как мы понимаем, попадались люди непростые и не всегда приятные.

Правда, на некоторое время с ней тоже возникли сложности. Мария Ивановна вдруг увлеклась модным в то время вегетарианством. На столе Гиляровских исчезли биточки и око-рока.

Но тут уже Владимир Алексеевич проявил терпение и понимание. Охотно ужинал морковными котлетками. Правда, по дороге он заглядывал в трактир, заказывал бараний бок и расстегаи. Морковные котлетки получались вроде как десертом.

Но главное – мир в доме сохранялся.

За судаком

Когда была возможность, Гиляровский сам отправлялся за припасами. Его секретарь Николай Морозов вспоминал, как они посещали рыбный магазин Калганова в Охотном ряду.

Владимир Алексеевич, будучи гастрономическим знатоком, потребовал там именно донского судака. И никакого другого. А секретарю пояснил:

– У донского судака головка меньше, чем у прочих, и мясо удивительно нежное. Если блюдо умеючи приготовить, то получится не судак, а симфония Бетховена.

Вернувшись домой, Владимир Алексеевич преподнес свое приобретение жене. Та поблагодарила, и тихонько шепнула все тому же секретарю:

– Мы живем с ним двадцать лет. Я всегда говорю одно и то же: терпеть не могу рыбы, а он всякий раз угощает меня судаком.

Е. Киселева писала: «Оставаясь равнодушным к тому, как выглядел интерьер квартиры, дядя Гиляй не был равнодушен к тому, как выглядел накрытый стол. Он не был гурманом – почти вся жизнь прошла на ходу. Но никогда не оставил бы дядя Гиляй без внимания, незамеченной картину хорошо сервированного стола к ужину, к обеду или к утреннему чаю. Не признавал сервизов, особенно не любил чайные, чтоб на столе было как можно больше разнообразных по форме и по краскам чашек. Разными были и сахарница, масленка, молочник и кольца для салфеток. Дяде Гиляю нравились кольца, сделанные из бересты и раскрашенные, – такие можно было найти только на родине дяди Гиляя, в вологодских местах. Посуду старался покупать сам, чтоб дома не было никаких повторений. Любил цветное стекло, не хрусталь, а именно стекло, но цветное».

Сидя за столом, Владимир Алексеевич нередко закручивал черенки чайных ложек. Домашние делали ему замечания. А Гиляровский, в зависимости от настроения, либо оправдывался и извинялся, либо, наоборот, уверял, что ложка штопором – тоже неплохо.

Если за столом присутствовали гости, то дарил им эти скрученные ложки на память о приятном вечере.

Гиляровский очень любил чашку, подаренную Маминым-Сибиряком. Тот выиграл чудочашку в детскую лотерею, и в нее вмещалось семь стаканов. Гиляровский дал ей кличку: «Пей вторую». Блюдце же от этой чашки использовали в качестве салатника.

Кстати, к алкоголю Гиляровский был довольно равнодушен. Алкоголь его просто не брал – и пить не было смысла. Разве что произвести впечатление. А это дело наш герой как раз очень любил: «Я взял чайный стакан, налил его до краев, чокнулся с полковниками и с удовольствием выпил за один дух... Полковники пришли в восторг, а жандарм умилился...»

Зато Владимир Алексеевич любил нюхать табак.

Невыпитое шампанское

Всем казалось, что Владимир Гиляровский всю жизнь будет таким – могучим, сильным, бодрым и выносливым здоровяком. В первую очередь это казалось самому Гиляровскому. Он совершенно себя не жалел. И в результате встретил старость с множеством самых разнообразных болезней.

Окорока и пироги остались в прошлом. Мария Ивановна – по совету врачей – кормила его жидкой гречневой кашей. Говорила, что в ней очень много железа.

Гиляровский возмущался:

– Я уже вторую кочергу доедаю.

Тем не менее, от каши не отказывался.

Хранил в своем шкафчике бутылку «Аи». Говорил секретарю Николаю Морозову:

– Я берегу ее на самый торжественный случай. Когда мне станет еще хуже, я соберу вас всех, близких мне, сам открою спрятанную бутылку, налью каждому из вас по бокалу шампанского, скажу каждому по экспромту и с поднятым искристым бокалом весело, радостно сойду на нет. Довольно было пожито.

Но когда смерть подошла совсем близко, он не был способен уже и на это.

Николай Гоголь: макароны и грушевый квас

Бедный кревоугодник

Несмотря на субтильное, и даже тшедушное телосложение, Гоголь был очень неравнодушен к еде. За кревоугодие писатель постоянно расплачивался несварением желудка и другими болезнями. Особенно трудно ему было сдерживаться на своей родине. Николай Васильевич писал в 1832 году Михаилу Погодину из полтавского села Васильевка, в котором прошло его детство: «Здоровье мое, кажется, немного лучше, хотя я чувствую слегка боль в груди и тяжесть в желудке, может быть оттого, что никак не могу здесь соблюсть диеты. Проклятая, как нарочно, в этот год, плодovitость Украины соблазняет меня беспрестанно, и бедный мой желудок беспрерывно занимается варением то груш, то яблок».

Николай Васильевич никак не мог смириться с тем, что детство кончилось, и его пищеварительные способности уже не те. Писал все из той же Васильевки: «Понос только прекратился, бывает даже запор; иногда мне кажется, будто чувствую небольшую боль в печенке и в спине, иногда болит голова, немного грудь».

А в 1840 году откровенничал: «Я, чтобы освободить еще, между прочим, свой желудок от разных неудобств и кое-где засевших остатков московских обедов, начал пить в Вене мариенбадскую воду».

Любитель украинской кухни

Впрочем, не будем о грустном. Тем более, что многие расстройства Николая Васильевича были мнимыми. Доходило до того, что он вдруг начинал всех уверять, что у него желудок расположен вверх ногами. Якобы, это установил консилиум лучших парижских врачей.

Лучше порадуемся вместе с Гоголем его любимым лакомствам.

На завтрак Гоголь часто ограничивался одной чашкой чаю. Но уже за обедом он устраивал пиршество. Любил родную украинскую кухню – вареники, галушки, всевозможные соленья. Пристрастил к ней своих приятелей – москвичей и петербуржцев. Часто сам готовил для своих гостей.

А галушки – специально для писателя – делали у Нащокиных.

Очень любил котлеты из смешанного фарша – свинина и говядина. Котлеты для него фаршировали еще одним фаршем, состоящим из гусяной печени, рубленых яиц, лука и мускатного ореха.

Будучи в Москве, предпочитал обедать и ужинать в Купеческом клубе. К предпринимательству он никакого отношения не имел, друзей среди купцов у Гоголя тоже особо не водилось. Просто ему нравилась еда тамошнего повара Порфирия – наваристая, жирная и сытная. Как он привык на своей родине.

К алкоголю Николай Васильевич был равнодушен. Похоже, он даже его опасался. Впрочем, мог выпить полынной настойки – она, видимо, больше всех прочих напитков напоминала лекарство.

Впрочем, по молодости Гоголь с удовольствием баловался спиртным. И даже придумывал клички напиткам. Вина у него были «квартильными» и «городничими». Ведь они наводили порядок в желудке, заполненном разными яствами. А жженка называлась Бенкендорфом.

Почему? Очень просто. Дело в том, что при приготовлении жженки возникает голубое пламя. Голубые мундиры в России в то время носили жандармы (вспомним лермонтовское «И вы, мундиры голубые, / И ты, им преданный народ»). А Александр Бенкендорф, соответственно, был шефом жандармов.

А еще писатель любил тюрю из картошки, хлеба, лука и кваса.

Мастер делать макароны

Но, оказавшись в Италии, Гоголь влюбился в итальянскую кухню. Она затмила все, включая ту же украинскую еду. Николай Васильевич писал из Рима Данилевскому: «В брюхе, кажется, сидит какой-то дьявол, который решительно мешает всему... рисуя какую-нибудь соблазнительную картину неудобосварительного обеда... Обедаю же я... у Фалькона, знаешь, что у Пантеона? где жареные бараны поспорят, без сомнения, с кавказскими, телятина более сыта, а какая-то *crostata* с вишнями способна произвести на три дня слюнотечение у самого отъявленного объедала».

Доходило до абсурда. Гоголь мог в какой-нибудь trattoria довольно плотно пообедать, расплатиться и уже собраться уходить. Но тут появляется другой посетитель и заказывает себе какое-нибудь блюдо. Николай Васильевич с завистью на него смотрит – и требует себе то же самое.

Михаил Погодин так описывал итальянский полдник – по сути, всего лишь легкий перекус – Николая Васильевича: «Он садится за стол и приказывает: макарон, сыру, масла, уксусу, сахару, горчицы, равиоли, брокколи... Мальчуганы начинают бегать и носить к нему то то, то другое. Гоголь, с сияющим лицом, принимает все из их рук за столом, в полном удовольствии, и распоряжается: раскладывает перед собой все припасы, – груды перед ним возвышаются всякой зелени, куча склянок со светлыми жидкостями, все в цветах, лаврах и миртах. Вот приносятся макароны в чашке, открывается крышка, пар повалил оттуда клубом. Гоголь бросает масло, которое тотчас расплывается, посыпает сыром, становится в позу, как жрец, готовящийся совершать жертвоприношение, берет ножик и начинает разрезать».

Привычку самостоятельно стряпать макароны Гоголь вывез из Италии в Россию. Часто он, придя в гости, доставал из карманов макароны и втолковывал хозяйскому повару, как именно их нужно сварить. После чего все из тех же бездонных карманов писатель доставал масло, пармезан, всяческие приправы и самостоятельно доводил блюдо до готовности.

Кстати, Гоголь любил недоваренные макароны.

Великий сладкоежка

Даже итальянское мороженое показалось ему лучше, чем французское. Гоголь писал в 1837 году коллеге Данилевскому из Рима: «Блюда за обедом очень хороши и свежи и обходится иное по 4 су, иное по 6. Мороженого больше не съедаю, как на 4, а иногда на 8. Зато уж мороженое такое, какое и не снилось тебе. Не ту дрянью, которую мы едали у Тортони, которое тебе так нравилось».

Хотя до этого мороженое из парижского кафе «Тортони» он дрянью не считал.

Вообще, Гоголь ужасно любил сладкое. Павел Анненков писал, как Николай Васильевич, будучи в немецком Бамберге, поинтересовался у него, нет ли поблизости «кондитерской или пирожной». «Пирожная» нашлась, и Николай Васильевич «выбрал аккуратно десяток сладких пирожков, с яблоками, черносливом и вареньем, велел их завернуть в бумагу и потащил с собой этот обед».

В карманах у Николая Васильевича практически всегда имелись пряники, конфеты, леденцы и просто куски сахара. Он постоянно что-нибудь жевал или грыз. И угощал этими лакомствами всех подряд, не только детей, но и взрослых.

У себя дома писатель всегда держал чай (в его время это еще не было устоявшейся русской традицией) к чаю же обычно находились булочки, калачи и прочие улады.

Михаил Погодин удивлялся: «И где он отыскивал всякие крендельки, булочки, сухарики, это уже только знал он, и никто более. Всякий день являлось что-нибудь новое, которое он давал сперва всем отведывать, и очень был рад, если кто находил по вкусу и одобрял выбор какую-нибудь особенную фразою. Ничем более нельзя было сделать ему удовольствия».

Повар на все руки

Гоголь очень любил квас из моченых груш и мастерски его готовил. А еще он варил козье молоко, добавлял в него ром, размешивал и приговаривал: «Гоголь любит гоголь-моголь». Хотя к настоящему гоголь-моголю этот напиток никакого отношения не имел.

А еще он любил за столом кидать хлебные шарики. И в течение дня выпивал очень много холодной воды.

Вообще же Николай Васильевич любил не только хорошо поесть, но и готовить. Макароны, квасом и «гоголь-моголем» писатель, естественно, не ограничивался. А одно время всерьез задумывался о том, чтобы стать настоящим поваром. У него наверняка получилось бы.

Во всяком случае, Сергей Аксаков утверждал: «Если б судьба не сделала Гоголя великим поэтом, то он был бы непременно артистом-поваром».

Писатель-гастроном

Многие, кстати, считают, что именно Гоголь – первейший в русской литературе гастрономический писатель. Как потчевала гостей добрейшая Пульхерья Ивановна из «Старосветских помещиков»!

«Вот это грибки с чебрецом! это с гвоздиками и волошскими орехами!.. Вот это грибки с смородинным листом и мушкатным орехом! А вот это большие травянки: я их еще в первый раз отваривала в уксусе; не знаю, каковы-то они; я узнала секрет от отца Ивана. В маленькой кадушке прежде всего нужно разостлать дубовые листья и потом посыпать перцем и селитрою и положить еще что бывает на нечуй-витере цвет, так этот цвет взять и хвостиками разостлать вверх. А вот это пирожки! это пирожки с сыром! это с урдою! а вот это те, которые Афанасий Иванович очень любит, с капустою и гречневою кашею».

Многие гоголевские описания еды сделались мемами.

«Пацюк разинул рот, поглядел на вареники и еще сильнее разинул рот. В это время вареник выплеснул из миски, шлепнул в сметану, перевернулся на другую сторону, подскочил вверх и как раз попал ему в рот. Пацюк съел и снова разинул рот, и вареник таким же порядком отправился снова».

А вот няня, которой Собакевич угощал Чичикова.

«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 гречневою кашей, мозгом и ножками. – Эдакой няни, – продолжал он, обратившись к Чичикову, – вы не будете есть в городе, там вам черт знает что подадут!»

Или домашний «ликерчик» бережливого Плюшкина.

«Ведь вот не сыщешь, а у меня был славный ликерчик, если только не выпили! народ такие воры! А вот разве не это ли он? – Чичиков увидел в руках его графинчик, который был весь в пыли, как в фуфайке. – Еще покойница делала, – продолжал Плюшкин, – мошенница ключница совсем было его забросила и даже не закупила, каналья! Козявки и всякая дрянь было напичкались туда, но я весь сор-то повынул, и теперь вот чистенькая; я вам налью рюмочку».

Гадость, конечно же, этот «ликерчик». А читаешь – и радуешься.

Происшествие в доме Аксаковых

А как-то раз, будучи в гостях у Аксаковых, Гоголь вдруг принялся рыгать. Потом растерянно пробормотал: «Что это у меня? точно отрыжка!»

Хозяева, зная особенности гоголевского пищеварения, сразу переполошились. А Николай Васильевич продолжил: «Вчерашний обед засел в горле: эти грибки да ботвинья! Ешь, ешь, просто черт знает, чего не ешь...»

И после этого начал икать. А затем достал рукопись.

Оказалось, что он просто начал читать свою новую комедию под названием «Тяжба». Три этих понятия – Гоголь, литература и еда – были в принципе неразделимы.

Максим Горький: грибы и капуста

Высокая босяцкая кухня

От писателя Максима Горького подсознательно ждешь каких-то босяцких пристрастий. Что-нибудь вроде луковицы с коркой черного хлеба. И совершенно напрасно.

Вообще, отождествлять писателя с его героями не совсем правильно. Притом, чем выше его мастерство, тем больше обычно бывает разрыв. А Горький – писатель довольно талантливый.

Да, в ранние годы он далеко не роскошествовал. Но к Алексею Максимовичу (на всякий случай, поясню: Максим Горький и Алексей Максимович Пешков – это один и тот же человек) довольно рано пришла слава и, соответственно, большие деньги. Затем – продолжительное пребывание в Италии, неофициальный титул главного писателя СССР, роскошный особняк в центре Москвы. Все это мало вяжется и с черным хлебом и с горькой луковицей, которую съедают целиком.

Впрочем, к деликатесам Алексей Максимович действительно был равнодушным. Сказывались, видимо, привычки детства, юности. Да и вообще ел немного. Ромен Роллан писал: «Горький всегда трезв и ест на удивление мало, даже слишком мало... У Горького вне сомнения конституция человека, лучше приспособляющегося к недостатку, а не к избытку».

Разве что пельмени пользовались исключением. Он съедал их даже не одну, а две тарелки. После чего, правда, не ел вовсе до наступления следующего дня.

Сатин из пьесы «На дне» говорил: «Я всегда презирал людей, которые слишком заботятся о том, чтобы быть сытыми».

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.