



# РУССКАЯ КУЛИНАРНАЯ КНИГА



**КУШАТЬ ПОДАНО!**

ЕДА, ПИЩА, СЕДЬ, КУШАНЯ, ЯСТВА, ПРОВИЗИЯ, ХАРЧИ



**Андрей Сазонов**  
**Русская кулинарная**  
**книга. Кушать подано!**

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=15081757](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=15081757)*

*Сазонов, А. Русская кулинарная книга. Кушать подано!: Астрель: АСТ;*

*Москва; 2011*

*ISBN 978-5-17-072460-4, 978-5-271-33618-8, 978-5-4215-2163-1*

### **Аннотация**

В этой книге собраны рецепты кушаний, упоминавшихся в русской литературе прошлых столетий. Все рецепты полностью адаптированы к современным условиям, и в то же время в них сохранена вся прелесть ушедшей старины, дух былых времен, дух исконно русской кулинарии.

# Содержание

Вместо предисловия, или Хлебосольная старина	5
Глава первая	12
Несколько слов о закусках	23
Конец ознакомительного фрагмента.	65

# Андрей Сазонов

## Русская кулинарная книга. Кушать подано!

*– Просто чудеса! – говорил он, с трудом пережевывая хлеб. – Скоро химически будут готовить молоко и дойдут, пожалуй, до мяса! Да! Через тысячу лет в каждом доме вместо кухни будет химическая лаборатория, где из ничего не стоящих газов и тому подобное будут готовить всё что хочешь!*

*А. П. Чехов «Скука жизни»*

© Андрей Сазонов

© ООО «Издательство Астрель»

# Вместо предисловия, или Хлебосольная старина



Времена меняются, все ускоряя и ускоряя темп жизни.

Наш ежедневный обед занимает от четверти часа до сорока минут, редко больше.

Время – деньги. С этим никто не спорит.

Но, поверьте, предки наши умудрялись не только зарабатывать деньги, но и получать удовольствие от жизни. В том числе и от еды. Образно говоря – они жили, чтобы есть, а не ели, чтобы жить. И ели неспешно – с чувством, с толком, с расстановкой, и преимущественно в компании, в кругу родных и знакомых. Ведь на миру не только смерть красна, как утверждает известная мудрость. Приятное окружение увеличивает удовольствие от еды.

Давайте вспомним наших классиков, знакомых каждому еще со школьных времен. Пушкина, Гоголя, Чехова...

Какие были люди! Одно слово – классики! Абы кого классиком не назовут.

Они писали о вечных ценностях, о радостях и страданиях, о любви, о поисках своего места в жизни...

И об обедах в том числе. И о завтраках, и об ужинах. О полдниках, правда, не писали. Не было в те времена такого понятия – полдник. Были обеды и ужины, с небольшим перерывом между ними – чтобы аппетит нагулять.

Автора этой книги всю жизнь терзали две страсти, два хобби – чтение и готовка, литература и кулинария. Откладывая книгу в сторону, он спешил на кухню, чтобы приготовить что-нибудь этакое, побаловать себя и близких.

И в один поистине прекрасный день (кажется, это была среда, впрочем с таким же успехом это могла бы быть пятница или любой другой день недели) ему захотелось приготовить... нет не гурьевскую кашу и не пополамные расстегаи, все это было позже... ему захотелось приготовить настоящий гороховый кисель. Тот самый, старинный, который режут ножом.

Результат оправдал свои ожидания. Автор воодушевился и взялся за рыбную селянку, о которой упоминал Гиляровский. Разыскал рецепт. Первый блин, как и положено, вышел комом, но зато на второй раз... М-м-м! О-о-о! Гостей, приглашенных на дегустацию, ждали рыбы кости, сконфуженная физиономия обжоры-хозяина и клятвенные обещания повторить селянку в скором, самом ближайшем време-

ни...

Потом, как пел Высоцкий, «была уха и заливные потроха», потом расстегаи и много чего еще, а потом автор не выдержал и решил поделиться своим знанием со всем человечеством. Как говорится – по секрету всему свету.

Собственно, все об этом читали... У Пушкина, у Гоголя, у Чехова... Только не заостряли внимания на кушаньях, которые описывались классиками русской литературы. Или же, наоборот, – заостряли и со вздохом говорили себе: «Теперь уже этого не попробуешь! Эх, какая досада!».

Попробуешь! Еще как попробуешь! Ничего невозможного на свете нет! Было бы желание!

В этой книге собраны рецепты былых времен, рецепты кушаний, упоминавшихся в русской литературе прошлых столетий. Причем рецепты полностью адаптированы к современным условиям, и в то же время в них сохранена вся прелесть ушедшей старины, дух былых времен, дух исконно русской кулинарии.

И в самом деле – к чему долго расписывать приготовление той же перловой каши, через строчку вздыхая о том, что это блюдо можно вкусно приготовить только в русской печи? Много вы видели тех печей в квартирах Москвы, Нижнего Новгорода или Челябинска? Подождите вздохнуть – любое блюдо из тех, что готовились в печи, можно приготовить и в духовке! Главное – иметь желание и правильный рецепт. Ну и духовку, разумеется, куда же без нее-то, родимой.

Эту книгу можно читать подряд, а можно – от рецепта к рецепту. Кому как хочется. И не спешите убирать ее в потаенные глубины книжных шкафов, ведь, открыв эту книгу однажды, вы будете обращаться к ней снова и снова. Такая уж это книга, книга на каждый день. Правда, к приходу гостей эту книгу лучше спрятать подальше. Чтобы не увидели и не попросили почитать. Отказывать будет неловко, а расставаться с книгой и того тяжелее. Тем более, что книгу эту вам, скорее всего, не вернут: если вы не можете с ней расстаться, то почему вы думаете, что это получится у других? Так что к приходу гостей прячьте эту книгу в надежное место. Один из знакомых автора прячет ее под подушку, на которой любит дремать его мастифф Мефодий. Результат налицо – сколько бы гостей ни собралось на очередную дегу-стацию, книга всегда под рукой. Если же у вас нет мастиффа – не отчаивайтесь. В качестве бдительного стража подойдет и должным образом натренированный хомячок. В конце концов книгу можно попросту спрятать в дальний ящик, главное – не забыть в какой!

Однако пора перейти к делу.

Тем, кто привык читать книги с самого начала и не пропускает ни одной страницы, автор предлагает настроиться на должный лад и возродить в своем воображении картину обычного обеда двухвековой давности. В семье типичного представителя среднего класса того времени, какого-нибудь статского советника, или, если хотите, драгунского полков-

ника.

Итак, в урочный час дворецкий (он же – мажордом, он же – камердинер) докладывал, что обед готов, и хозяин вместе с домочадцами и гостями, если таковые наличествовали, отправлялся в столовую. Места возле хозяина считались самыми почетными, сюда садились или самые видные гости или самые уважаемые члены семейства.

Однако прошу отметить, что вне зависимости от статуса и места за столом, всем подавались одинаковые кушанья и напитки. Демократия лежала в основе русского застолья еще с былинных времен.

Столы наших предков не грешили ни чрезмерной утонченностью французской кухни, ни измененным до неузнаваемости первозданным вкусом исходных продуктов, как это принято у китайских поваров, ни утрированной простотой современного фастфуда. Блюда, подаваемые в старину, были вкусны и сытны, как и все русское хлебосольство.

После того, как все, кто желал, выпивали рюмку водки или другого алкогольного напитка (водки, настойки и наливки, обычно в разнообразных, разномастных, графинах и графинчиках, стояли на особом, отдельном столике) и закусывали ее различными закусками из балыка, семги, паюсной икры, жареной печенки, а то и просто – вкрутую сваренными яйцами, на стол подавали горячее. Чаще всего в роли горячего выступали щи и похлебки. В чести был и борщ, пришедший с Украины. К горячему было принято подавать ку-

лебяки, несладкие пироги и несладкие же пирожки. Пироги и пирожки эти преимущественно начинялись жирным мясным фаршем, смешанным с жареным луком, либо тушеной капустой или сваренными вкрутую яйцами.

Вслед за горячим следовали два-три холодных блюда, например – ветчина, гусь или утка с кислой капустой, буженина, свиная голова с хреном и горчицей, заливная или фаршированная рыба. В эту подачу гостям могли предложить и холодные супы – ботвинью или окрошку.

После холодного подавались соусы, числом не менее двух. В те времена соусами называли не только подливку к мясу, птице или рыбе, но и сами блюда из мяса, рыбы, птицы, овощей с подливкой, образовавшейся в результате их тушения, такие, как, телячья печенка в сметанном соусе, или, например – баранина с чесноком.

Четвертая перемена блюд состояла из жаркого – жареной птицы, жареного мяса, реже – жареной рыбы. На гарнир подавались соленые огурцы, моченые яблоки, каши, картофель.

Заканчивалась трапеза сладким – пирожными, причем полагалось иметь этих пирожных не менее двух – одно должно было быть «мокрым», а другое «сухим». К «мокрым» пирожным относились: бланманже, различные холодные кисели со сливками, сладкие (чаще всего – яблочные и ягодные) пироги, бисквиты под взбитыми сливками, мороженое и кремы. Как вы уже, наверное, догадались, все эти пирожные на-

зывались «мокрыми», потому что их ели при помощи ложек. К «мокрым» пирожным относились и всевозможные компоты. Сухие пирожные – слоеные пироги, миндальное печенье, зефиры, пирожки с вареньем и тому подобное – брали руками.

Запивали еду квасами, кислыми щами, пивом, винами, наливками и ликерами – всяк на свой вкус.

Под завершение подавались чай и кофе.

Разумеется, столь долгий и обстоятельный обед был делом трудным и оттого предки наши после обеда обычно отдыхали, набираясь сил для предстоящего ужина.

# Глава первая Онегин и Пожарский, или Александр Сергеевич рекомендует...

Пушкина читали все, кто хоть недолго проучился в школе.  
Помните у Александра Сергеевича в «Евгении Онегине» – глава шестнадцатая:

*Уж тёмно: в санки он садится.  
«Пади, пади!» – раздался крик;  
Морозной пылью серебрится  
Его бобровый воротник.  
К Talon помчался: он уверен,  
Что там уж ждет его Каверин.  
Вошел: и пробка в потолок,  
Вина кометы брызнул ток,  
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.*

Ресторан Талона на Невском проспекте принадлежал к числу первоклассных петербургских ресторанов начала XIX века.

### **Ростбиф окровавленный.**

Иначе говоря – ростбиф с кровью, одно из коронных блюд английской кухни, завоевавшее чуть ли не всемирное признание.

Готовить ростбиф несложно.

Первым делом надо взять добрый кусок говяжьего филе, впрочем, можно и мясо с костью. Главное – чтобы на мясе было хотя бы немного жира. Размер куска каждый определяет для себя сам. В старых кулинарных книгах рекомендовалось брать по фунту с небольшим сырого мяса на одного едока, но в наше время подобная «норма закладки продукта» кому-то может показаться чрезмерной. Так что решайте сами – какой он, этот добрый кусок. Только не забывайте, что вчерашний ростбиф подобен старому заезженному анекдоту – удовольствия от него никакого.

При желании наш добрый кусок можно промариновать в смеси мелко нарезанного репчатого лука с солью, черным перцем и растительным маслом. Можно добавить в маринад свежавыжатый лимонный сок (половинка лимона – не более) и немножечко острой, ядерной, настоящей русской горчицы (с треть чайной ложки). Выдерживать в маринаде мясо над-

лежит не менее двух и не более пяти-шести часов. Нет никакой нужды замариновывать его с вечера, чтобы приготовить к ужину на завтра.

Итак, выкладываем мясо в сотейник, одним куском, не нарезая (если мы его не мариновали, то сейчас самое время натереть мясо смесью соли и перца), обливаем 3–4 ложками рафинированного растительного масла и закладываем в духовку, предварительно разогретую до 200 градусов. Не забываем время от времени переворачивать наш ростбиф, поливая при этом его соком, стекающим в сотейник. Так он равномерно подрумянится со всех сторон.

Время выпечки зависит от ваших предпочтений и размера куска мяса. Кто-то любит ростбиф с кровью (оттуда и «*окровявленный*»), а кто-то – хорошо прожаренный. Ориентируйтесь по упругости (по мере приготовления мясо становится упругим) и по соку, выделяющемуся при надавливании на кусок или протыкании его вилкой (полностью прожаренный кусок дает почти прозрачный сок без малейшей примеси крови).

Готовый ростбиф вы можете подать на стол цельным или нарезанным ломтиками. К месту придутся тертый хрен и горчица (кому какая нравится).

Гарнир можете подавать любой – от традиционного жареного картофеля до тушеных овощей. Все придется впору.



### ***Ингредиенты:***

*кусок говядины, 3–4 ложки рафинированного растительного масла, соль и перец по вкусу. Для маринада – еще 3–4 ложки рафинированного растительного масла, 2–3 средние луковицы, половинка лимона, треть чайной ложки горчицы.*

***ПРИМЕЧАНИЕ.** Если у вас нету тети – то придется готовить самим. Простите, я имел в виду, что если у вас нет духовки, то ростбиф можно вполне приготовить на плите. Только сковороду возьмите глубокую, тяжелую, одним словом – основательную. И не накрывайте ее крышкой где-то до середины процесса жарки – надо дать выход лишней воде, а то не видать вам подрумяненной корочки*

Может возникнуть вопрос: «Что делать, если корочки не получилось?».

Ответ: «Ни в коем случае не отчаиваться и не отдавать мясо соседским кошкам! Съешьте его сами, только назовите как-нибудь по другому, например «Мясо по (свою фамилию

или свое имя вставьте сами) с перцем и хреном», потому что ростбифа без подрумяненной корочки не бывает. Таковы правила».

**«...Трюфли, роскошь юных лет, французской кухни лучший цвет».**

Теперь перейдем к трюфлям, или, как сейчас принято говорить – к **трюфелям**. Пушкин не погрешил против правды, назвав трюфели роскошью. Эти подземные клубневидные грибы растут кое-где и помалу, да вдобавок их трудно добывать, оттого они так и дороги. В наше время под Рождество (самый пик кулинарного сезона) цена на трюфели может доходить до тысячи евро за килограмм. Трюфели были очень дороги и в Древнем Риме, где они считались «пищей богов», способной возвращать старикам утраченную молодость, а юношей делать еще более сильными.

Во Франции испокон веков для поиска драгоценных трюфелей специально натаскивают свиней. Свиньи, обладающие весьма тонким чутьем, не уступающие в этом многим породам собак, находят по запаху в земле или под землей этот гриб (он может прятаться и в двадцати сантиметрах от поверхности земли) и делает над ним стойку, привлекая внимание грибника. В середине XIX века трюфели собирали и под Москвой, причем некоторые корифеи дрессировки пытались приспособить к этому делу ручных медведей, правда не очень успешно – медведи сами съедали все, что находили.

Широкую известность получили **Трюфели «а ля Россини»**, названные в честь его создателя – композитора Россини. Это блюдо представляет собой салат из очищенных и мелко нарезанных трюфелей, политых смесью оливкового масла с лимонным соком, двумя растертыми яичными желтками, перцем, горчицей и солью.

У Россини было две страсти – музыка и еда. «Желудок – это дирижер, который управляет огромным оркестром наших страстей, – говорил он. – Пустой желудок для меня как фагот, который рычит от недовольства, или флейта-пикколо, которая выражает свое желание в визгливых тонах. Полный желудок – треугольник удовольствия или барабан радости. Есть, любить, петь, переваривать – по правде говоря, это и есть четыре действия комической оперы, которую мы называем жизнью. Тот, кто позволит ей пройти без наслаждения ими, – не более чем законченный дурак». О трюфелях он отзывался так: «Я могу сравнить трюфели только с оперой Моцарта «Дон Жуан». Чем больше их вкушаешь, тем большая прелесть тебе открывается».

Без **Соуса из трюфелей**, столь излюбленного гурманами, во французской кухне обойтись невозможно. Готовится он вот как.

Сначала следует приготовить бульон из телятины. Берем мясо с костями и сильно поджариваем их в кастрюле на топленом или сливочном масле. Когда кости станут коричневыми, добавляем к ним очищенные и измельченные морковь,

сельдерей, помидор (напомню: помидор тоже должен быть очищен от кожицы) и лук. Постоянно перемешивая продолжать жарить смесь минуту-другую, затем влить в кастрюлю  $\frac{1}{2}$  стакана красного вина, потушить, помешивая время от времени в течение 5–7 минут, а затем долить литр холодной воды и варить на среднем огне, прикрыв (только прикрыв – не накрывая целиком!) крышкой. Когда жидкость выкипит примерно на треть, а то и чуть больше, надо снять кастрюлю с огня, извлечь мясо и кости (можете делать с ними все, что пожелаете – для соуса они больше не понадобятся), затем достать сваренные овощи, протереть через мелкое сито, вернуть в кастрюлю, вновь довести до кипения, после чего снять кастрюлю с огня и отставить в сторону, на сей раз плотно накрыв крышкой.

Трюфели следует очистить и очень мелко нарезать, причем очистки не надо выбрасывать – они нам еще пригодятся. Измельченные трюфели недолго (не более пяти минут) тушим в небольшом количестве сливочного или топленого масла (около 1 столовой ложки), после чего отставляем в сторону, не забыв накрыть крышкой.

Бульон из телятины смешиваем с 1 стаканом мадеры, добавляем туда же очистки трюфелей и наполовину увариваем на сильном огне, без крышки и постоянно помешивая, чтобы не пригорало. Уварить вообще означает сгустить при помощи варки, выведя лишнюю воду в пар.

Уварили? Превосходно! Извлекаем и выбрасываем выва-

ренные очистки и смешиваем трюфели с соусом. Перчим и солим по вкусу, в последний раз доводим до кипения и наш соус готов!



### ***Ингредиенты:***

*1–2 черных трюфеля, с полкило крупно нарубленных телячьих костей (лучше грудных), 2 ст. ложки топленого или 3 – сливочного масла, 1 средняя морковь, примерно такой же по размеру кусок корня сельдерея, 1 средняя луковица, 1 средний помидор,  $\frac{1}{2}$  стакана красного вина, стакан мадеры, черный молотый перец и соль по вкусу.*

*ПРИМЕЧАНИЕ. Для облегчения процесса чистки помидоров, их можно предварительно ошпарить крутым кипятком, или с нажимом «прогладить» по всей поверхности тупой стороной ножа.*

– Сложновато! – скажут некоторые читатели. – Мороки много!

– Результат того стоит! – поспешит заверить их автор. – К тому же соус из трюфелей простым вообще не бывает. Вот как его приготовление описывает знаменитая Елена Молоховец, автор известнейшей книги «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», впервые увидевшей свет в 1861 году.



### **183. Соус из трюфелей к утке, индейке, курице**

2 больших или 4 малых свежих или вымоченных трюфелей сварить в  $\frac{3}{4}$  стакана мадеры или малаги и 1 стакане бульона; муку поджарить с маслом, развести стаканом бульона, вскипятить, положить лимонного сока, смешать с нарезанными трюфелями и вином, вскипятить; если трюфели французские, то вскипятить их два-три раза в готовом уже соусе с вином.

Выдать:

2 или 4 трюфеля.  $\frac{3}{4}$  стакана мадеры или малаги.  $\frac{1}{3}$  стакана муки. 1 ложку масла.  $\frac{1}{8}$  лимона.

Для приготовления трюфелей хорошо подходит и шампанское.

### **Трюфели в шампанском**

Берем трюфели, складываем их в кастрюльку, покрываем тонкими ломтиками свежего шпика, заливаем стаканом говяжьего бульона, сваренного без кореньев, добавляем стакан шампанского и варим на слабом огне около получаса. Затем выкладываем трюфели на блюдо, поливаем соусом, в котором они варились, и подаем на стол. Можно отдельно подать сливочное масло.

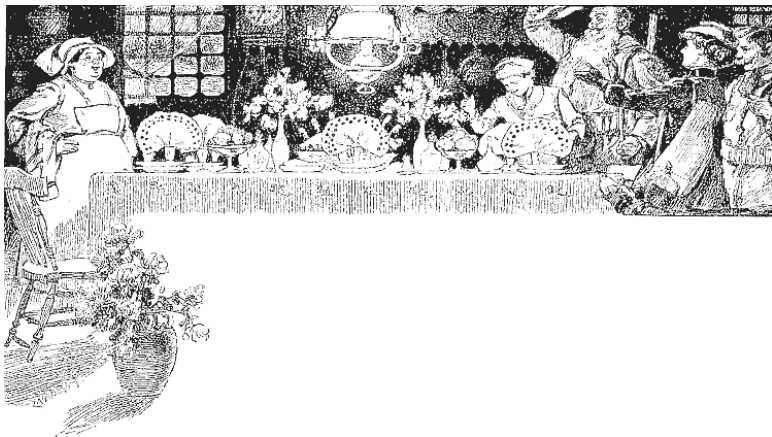


#### ***Ингредиенты:***

*Трюфели – 6 штук, шпик – небольшой кусок, шампанское – 1 стакан, обычный желтый говяжий*

*бульон – 1 стакан.*

## Несколько слов о закусках



В конце XVIII – начале XIX веков в России появился обычай, согласно которому предшествовавший обеду закусочный или «холодный» стол накрывался отдельно и накрывался не в обеденной (столовой) зале, а в гостиной.

Этот обычай неизменно поражал всех иностранцев, которые в письмах и записках непременно упоминали о странном русском обычае – накрывать в гостиной большой стол с водками, икрой, бужениной, тертым хреном, сыром, маринованными сельдями и прочей вкуснятиной.

В записках французского путешественника маркиза Астольфа де Кюстина, побывавшего в России в 1839 году, гово-

рилось: «На Севере принято непосредственно перед основною трапезой подавать какое-нибудь легкое кушанье – прямо в гостиной, за четверть часа до того как надлежит садиться за стол; это предварительное угощение – представляющее собой нечто вроде завтрака, переходящего в обед, – служит для возбуждения аппетита и называется по-русски, если только я не ослышался, «закуска». Слуги подают на подносах тарелочки со свежю икрой, каковую едят только в этой стране, с копченою рыбой, сыром, соленым мясом, сухариками и различным печением, сладким и несладким; подают также горькие настойки, вермут, французскую водку, лондонский портер, венгерское вино и данцигский бальзам; все это едят и пьют стоя, прохаживаясь по комнате. Иностранец, не знакомый с местными обычаями и обладающий не слишком сильным аппетитом, вполне может всем этим насытиться, после чего будет вынужден просидеть в качестве обычного зрителя во время всего обеда, каковой окажется для него совершенно излишним».

На родине маркиза, во Франции, было принято сервировать закуски не в отдельной комнате, а подавать гостям прямо за столом на предназначенных для того подносах. Кроме того, во Франции было принято выставлять на стол чуть ли не все блюда разом, а по русской традиции они подавались по очереди, что, несомненно, было весьма неудобно, так как большую часть кушаний приходилось есть остывшими.

«Поварня французская очень хороша: эту справедливость

ей отдать надобно, – писал в 1777 году из Франции известный русский литератор екатерининской эпохи Денис Фонвизин, – но... услуга за столом очень дурна. Я, когда в гостях обедаю (ибо никогда не ужинаю), принужден обыкновенно вставать голодный. Часто подле меня стоит такое кушанье, которого есть не хочу, а попросить с другого края не могу, потому что слеп и чего просить – не вижу. Наша мода обновить блюда есть наиразумнейшая».

### **«И Страсбурга пирог нетленный...»**

Настал черед пирога из Страсбурга, пирога слоеного, жирного, сытного, наполненного паштетом из гусяной печени.

Сразу возникает вопрос – почему он «нетленный»? Все очень просто – потому что консервированный. Да-да, в Россию страсбургский пирог привозили в консервированном виде.

В пушкинское время, в петербургском Английском клубе служил помощником главного повара некий Федосеич, корифей кулинарного искусства. Так вот это Федосеич, глубоко презирал консервированные страсбургские пироги, приходящие из-за границы. «Это только военным в поход брать, а для барского стола нужно поработать», – говорил он.

Изобретение страсбургского пирога молва приписывают Жан-Пьеру Клозу, знаменитому кондитеру из Страсбурга. Поскольку во время создания этого гастрономического чуда

Жан-Пьер служил у маршала де Контада, он назвал несравненный по вкусу паштет из гусиной печени и телячьего фарша, которым был начинен пирог, паштетом «а-ля Контад».

Другой маститый кулинар той эпохи, Николя-Франсуа Дуйен, усовершенствовал паштет «а-ля Контад», добавив в него трюфелей из Периге (город в департаменте Дордонь на юго-западе Франции). Трюфели из Периге считаются наилучшими.

Из-за добавления в рецепт трюфелей изготовление консервированного (в залитых воском глиняных горшках) страсбургского паштета, а вместе с ним и страсбургского пирога, стало сезонным. Кулинары Страсбурга (и не только Страсбурга – контрафактная продукция встречалась во все времена) начинали делать пироги с конца сентября и продолжали это занятие вплоть до Рождества, причем самым вкусным считался паштет, приготовленный под конец, ближе к Рождеству, поскольку гурманы считают, что весь аромат трюфеля развивается только с наступлением морозов, а до того трюфели не могут считаться полноценным деликатесом.

О слоеном тесте мы поговорим позже, когда речь пойдет о пирожках. Тем более, что тесто служило всего лишь оболочкой, предохраняющей начинку от сгорания во время выпекания в печи. За столом оно попросту отламывалось и выбрасывалось. Готовя паштет в духовке, мы преспокойно обойдемся без «защитной оболочки».

Так что ограничимся **Страсбургским паштетом**, точнее одним из его вариантов, так как в течение позапрошлого века рецепт этого паштета претерпел ряд изменений.

Для его приготовления на 3 части гусиной печени надо взять 1 часть соленого шпика. Шпик и печеньку измельчить и поджарить в сотейнике в 2 столовых ложках сливочного масла до полной готовности. Затем остудить, истолочь в ступке и протереть сквозь сито (можно воспользоваться мясорубкой – результат будет практически тем же самым, если вы прогоните через нее фарш дважды). В другом сотейнике обжарить равное печени количество телятины (мелко нарезанной) с измельченным же луком (4 части телятины на 1 часть лука), когда мясо будет полностью готово, остудить его, истолочь в ступке и протереть сквозь сито или снова дважды воспользоваться мясорубкой.

Затем следует хорошенько смешать оба фарша, посолить по вкусу, взять глубокую посуду для запекания, обложить ее дно и края тонкими полосками шпика, наполнить ее на два пальца полученной массой, переложить измельченными трюфелями (примерно по 1 штуке на слой) и тонко нарезанным филе рябчика или куропатки (филе составляет примерно четверть от общего количества печени и телятины, вместе взятых), повторить процедуру хотя бы два раза, а лучше – три-четыре. Поверху снова накрыть тонкими пластинками шпика, накрыть крышкой и поставить в разогретую до 200 градусов духовку, где тушить около полутора часов.



### ***Ингредиенты:***

*гусиная печень, телятина, филе рябчика или куропатки, соленый шпик, сливочное масло, трюфели, репчатый лук, соль.*

Вынув посуду из духовки, слейте бульон, накройте паштет сверху деревянным кружком (или не кружком – все зависит от формы посуды), главное, чтобы он свободно входил в посуду, и придавите. По прошествии 12 часов уберите груз и можете подавать паштет на стол.

### **«Меж сыром лимбургским живым...».**

Лимбургский сыр мы готовить не будем, потому что, увы, самодеятельность здесь неуместна. Оставим кесарю кесарево, а сыроделам – их славное занятие.

Лимбургский сыр, весьма дорогой деликатес, по свидетельству современников, был излюбленным лакомством самого Пушкина. Когда Александр Сергеевич был сослан в Михайловское, он просил брата прислать ему из Петербурга

лимбургского сыра.

Этот мягкий и острый сыр, вырабатываемый из коровьего молока в бельгийском городке Лимбург, своим пикантным вкусом напоминал рокфор. «Живым» его называли благодаря его желеобразной консистенции. Лимбургский сыр «трепетал» при малейшем сотрясении стола. Те же, кто не мог себе позволить лимбургского сыра, утверждали, будто он «живой» оттого, что в нем есть черви! Поистине, неистощим на выдумку человек...

Из-за резкого запаха лимбургский сыр использовался в аристократической среде и для шуток – кусочек его можно было незаметно подсунуть в карман жертве и затем наблюдать ее мучительные попытки избавиться от неприятного, неведь откуда взявшегося, запаха. Каждому – свое.

**«И ананасом золотым...»**



В XVIII и XIX веках «заморский хруст ананас» считался неземным лакомством и вообще символом роскошной жизни. И хрестоматийная строчка Северянина, написанная уже в начале XX века, «ананасы в шампанском, ананасы в шампанском» – тому подтверждение.

Ананас подавали на стол в первозданном виде и использовали его в приготовлении десертов. Пользовался большой популярностью **Десерт из ананаса с клубникой и личи**.

Личи, в прежние времена известный под названием «китайской сливы», представляет собой небольшой овальный плод с пупырчатой шкуркой красного цвета. Светлая желеобразная мякоть легко отделяется от кожуры и обладает приятным освежающим сладким вкусом с некоторым терпким винным оттенком. В центре плода располагается одно крупное семечко, напоминающее зрачок, отчего китайцы прозвали этот фрукт «глазом дракона».

С ананаса срезаем верхушку, вырезаем мякоть (аккуратно, так, чтобы у нас осталась цельная «чаша» из кожуры) и крупно ее нарезаем. Клубнику промываем, удаляем плодоножки, личи очищаем от кожуры и косточек. Выкладываем все ингредиенты в миску, поливаем ромом, в котором предварительно растворяем сахарную пудру, перемешиваем и даем настояться в течении четверти часа, после чего укладываем наш десерт внутрь «чаши» ананаса и подаем на стол.



***Ингредиенты:***

*1 ананас, по горсти клубники и плодов личи, 3 ст. ложки светлого рома и 1 ст. ложка сахарной пудры.*

Далее у Пушкина сказано:

*Еще бокалов жажда просит  
залить горячий жир котлет*

**Котлета** — слово пришедшее в русский язык из французского, в котором «*cotlett*» означает «ребрышко», так как поначалу котлеты готовили из свиных или телячьих ребер со сложенным на них мясом. Котлет было и есть великое множество – от морковных до пожарских, о которых мы поговорим чуть позже.

Готовились они по-разному. Можно было попросту взять телятину на косточке, очистить ее от жил и пленок, отбить хорошенько мясо, посолить, поперчить, вывалять каждую котлетку сначала в яйце, а затем в сухарях, положить на разогретую сковороду, поджарить с обеих сторон на сливочном или подсолнечном масле.



А можно было по совету Елены Молоховец «телятину очистить от жил, мелко изрубить, посолить, всыпать 2-3 зерна толченого английского перца, соли, положить  $\frac{1}{2}$  французского белого хлеба, намоченного в молоке и выжатого или несколько штук отваренного картофеля,  $\frac{1}{2}$  ложки масла, размешать хорошенько, мелко изрубить, сделать 12 котлет, если есть, то вложить косточки, намазать яйцом, обсыпать сухарями, поджарить в масле с обеих сторон». На подобные котлеты требовалось выдать: « $2\frac{1}{2}$  фунта телятины. Соли. 2-3 зерна английского перца. 1-2 яйца, 5 сухарей.  $\frac{1}{2}$  французского белого хлеба, или 3-5 штук картофеля.  $\frac{1}{4}$  фунта масла». Фунт, как известно, равнялся примерно четырестаграммам.

Но венцом котлетного искусства заслуженно считались пожарские котлеты... Впрочем, давайте пока покончим с «Евгением Онегиным». Помните, как, вернее – чем, встречала Онегина первопрестольная столица?

*Москва Онегина встречает  
Своей спесивой суетой,  
Своими девами прельщает,  
Стерляжьей потиует ухой...*

Уха из стерляди – традиционное русское блюдо. Исконное.

Хоть уха эта и называется стерляжьей, но одной лишь стерлядю в ее приготовлении не обойтись. Вообще-то настоящую уху принято варить из разных пород рыб и даже с добавлением курицы. У каждой рыбы свое назначение. Благородные породы, такие как стерлядь, придают бульону тонкий, нежный вкус, а всякая рыбная мелочь – ерши, окуни да плотва – делает уху более наваристой и придает ей неповторимый рыбный аромат. В так называемую «сборную» уху принято было добавлять и налимию печень.

Чтобы некоторые читатели не заподозрили автора в мистификации и сочинительстве – какая может быть в ухе курица? Это же не супчик с лапшой! – вот рецепт стерляжьей ухи из книги Елены Молоховец. Так сказать – для подтверждения авторской правоты:



### **90. Уха из стерляди**

Сварить 2-3 фунта мелкой рыбы, как-то: ершей, окуней, сига, или 1 молодую курицу с кореньями, пряностями и солью, всыпать немного мускатного ореха, очистить, кто хочет, белками или икрой, процедить сквозь салфетку. В остывший этот бульон опустить кусками нарезанную стерлядь, влить 1 стакан холодной воды, варить, снимая накипь. Когда стерлядь будет готова, влить уху в суповую миску, где должно быть несколько ломтиков очищенного от верхней кожицы и зерен лимона, влить туда же, кто хочет, шампанского или вскипятить его с ухой, всыпать немного изрубленной зеленой петрушки и укропа. Точно так же приготавливается уха из лососины или осетрины; подавая на стол, не накрывать миску крышкой.

Выдать :

2 фунта мелкой рыбы или 1 курицу. 1 сельдерей. 1 порей. 1 петрушку. 2 луковицы. 3-4 шт. лаврового листа. 10-15 зерен англ. перца. Немного мускатного ореха. 3 фунта стерляди.  $\frac{1}{2}$  лимона. 1-3 стакана шампанского или более. Зеленой петрушки и укропа. Соли. (3-4 белка).

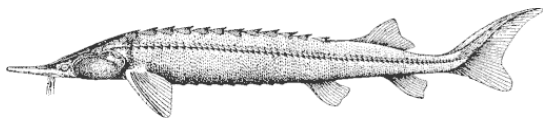
Уха могла быть «барской», для которой рыбу варили в огуречном рассоле, или, например, «пьяной», основу для которой составляли кислые щи: «Сиги, судаки, налимы, окуни или стерляди варить в кислых штях; когда порядочно укипит, то влей туда белого вина и французской водки, также лимону и разных кореньев и опять дать вскипеть; при подавании же на стол положить в нее поджаренного сухого хлеба и посыпать солью, перцем и мушкатным орехом», – говорилось в одной из старинных кулинарных книг.

К ухе было принято подавать расстегаи – пирожки с открытой начинкой, которая для расстегаев «для ухи» готовилась из рыбы. Особую прелесть, а точнее – сочность, расстегаям придавал соответствующий начинке бульон (мясной или рыбный), который заливался непосредственно внутрь, для чего, собственно говоря, в расстегаях и оставлялось отверстие.

Уху воспевал не только Пушкин. Достаточно вспомнить

дедушку Крылова с его:

*Что за уха! Да как жирна:  
Как будто янтарем подернулась она.*



Иван Алексеевич Крылов любил поесть хорошо, умел съесть много и был страстным любителем стерляжьей ухи. Вот что писал о нем в своих «Семейных воспоминаниях» один из современников – Николай Маевский: «На обедах и вечерах Абакумова бывал иногда и баснописец Крылов; раз он зашел вечером и застал несколько человек, приглашенных на ужин. Абакумов и его гости пристали к Крылову, чтобы он непременно с ними отужинал; но он не поддавался, говоря, что дома его ожидает стерляжья уха. Наконец удалось уговорить его под условием, что ужин будет подан немедленно.

Сели за стол; Крылов съел столько, сколько все остальное общество вместе, и едва успел проглотить последний кусок, как схватился за шапку.

«Помилуйте, Иван Андреевич, да теперь-то куда же вам торопиться? – закричали хозяин и гости в один голос, – ведь вы поужинали».

«Да сколько же раз мне вам говорить, что меня дома стерляжья уха ожидает; я и то боюсь, чтоб она не перекипела», — сердито отвечал Крылов и удалился со всею поспешностью, на которую только был способен».



### ***Ингредиенты для Стерляжьей ухи:***

*1 средняя стерлядь, около килограмма мелкой рыбы (допускается вместо рыбы взять 1 небольшую курицу), понемногу корня сельдерея, лука-порея, зелени укропа и зелени петрушки, 2 средние луковицы, 3 шт. лаврового листа, немного мускатного ореха, половина лимона, 1–2 стакана шампанского или треть стакана водки, черного молотого перца и соли по вкусу.*

Кладем в холодную воду (количеством до 2 литров) мелкую рыбу или курицу и варим ее, добавляя под конец коренья, пряности и соль. Рыбу развариваем, курицу варим до отделения мяса от костей, после чего процеживаем бульон сквозь салфетку и даем ему остыть. В остывший бульон опускаем нарезанную кусками стерлядь, вливаем 1 стакан

холодной воды и варим, поначалу снимая накипевшую пену. Когда стерлядь будет готова, вливаем в уху шампанское (вместо шампанского можно взять сухое белое вино) или водку, кипятим с минуту, затем переливаем в супницу, где должно лежать несколько ломтиков очищенного от кожуры и зерен лимона, посыпаем измельченной зеленью петрушки и укропа и подаем на стол, не накрывая супницу крышкой, чтобы волшебный аромат нашей ухи распространился по всей гостиной (столовой).

Гоголь в «Мертвых душах» упоминал **Стерляжью уху с налимами и молоками**. Помните?

*«...и стерляжья уха с налимами и молоками шипит и ворчит у них меж зубами, заедаемая растегаем или кулебякой с сомовым плесом...».*



### **Ингредиенты:**

1 свежая стерлядь, 1 цыпленок весом около килограмма, с полкило свежих (из замороженных ухи не выйдет!) еришей, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень

*сельдерея, 3–5 картофелин, 2 ст. ложки сливочного масла, перец черный горошком, треть стакана водки, молоки и печень налима из пяти свежих рыбин, 1 лимон, пучок зелени петрушки, соль.*

Курицу промываем, заливаем 2,5 литрами воды, доводим до кипения на сильном огне, затем огонь убавляем до среднего и варим около 40 минут, снимая накипающую пену. Пока курица варится, моем, потрошим, но не очищаем от чешуи ершей. По истечении 40 минут варки курицы, добавляем к ней ершей, завернутых в два слоя марли (марлю завязываем, чтобы наши ерши не «разбежались» по кастрюле), и варим все вместе еще около четверти часа.

Готовим овощи и корни – они должны быть очищенные, мытые, мелко нарезанные и слегка обжаренные в сливочном масле. Стерлядь чистим, потрошим, промываем, затем ошпариваем кипятком, снова промываем в холодной воде, осушаем салфеткой и нарезаем на порционные куски.

Затем вынимаем и ершей и курицу, бульон процеживаем, солим и добавляем в него куски стерляди, а также овощи, корни и перец горошком. Солим, слегка перемешиваем и варим еще около четверти часа. Перед снятием с огнявливаем в уху водку.

Налимьи печень и молоки варятся отдельно в кипящей подсоленной воде на слабом огне около пяти минут. Подаются на стол также отдельно, политые соком лимона.

Кстати, по Гоголю, уху следует есть обжигающе горячей! Главное – не дать ей остыть! Это вам не ботвинья!

Не забыл Александр Сергеевич упомянуть и о напитках как алкогольных, так и безалкогольных. Помните, как в семье Лариных Евгений не раз испытывал на себе «тяжелые услуги гостеприимной старины»? Как он выражал опасение, что брусничная вода, которой угощала его старушка Ларина, может не пойти ему на пользу: «*Боюсь: брусничная вода мне не наделала б вреда!*»

*Обряд известный угощенья:  
Несут на блюдечках варенья,  
На столик ставят вощаной  
Кувшин с брусничною водой.*

Целебная и вкусная ягода брусника пользовалась на Руси заслуженным признанием. Она не только прекрасно утоляет жажду, но и излечивала простуду, а также помогала при многих недомоганиях, особенно при расстройствах желудка. Брусничную воду также называли брусничным морсом.



### ***Ингредиенты:***

*брусника, сахар, пряности, соль, вода.*

Готовили **Брусничную воду** осенью, в ягодный сезон. Готовили впрок – на весь год. Спелую, мытую и перебранную бруснику заливали некрепким сахарным сиропом (из расчета полстакана сахара на 10 литров воды). На 1 килограмм брусники полагалось взять 1 литр сиропа.

Сахар не просто разводили в воде, но и кипятили сироп не менее четверти часа, при желании добавляя во время варки различные пряности – гвоздику, корицу, имбирь, мускатный орех и, непременно, несколько чайных ложек соли (по 1 на 3–4 литра воды).

Готовый сироп остужали и заливали им бруснику, разложенную в глиняные горшки (прекрасно подойдут и стеклянные банки).

Вся прелесть приготовления брусничной воды заключается в том, что банки не нужно ни стерилизовать ни закатывать, поскольку брусника консервирует себя сама. Правда,

хранить брусничную воду следует в прохладном месте – холодильнике или погребе.

Рачительные хозяева спустя месяц сливали брусничный настой и заливали бруснику повторно.

### «Несут на блюдечках варенья...»

В 1989 году директором заповедника в Пушкинских горах Семеном Гейченко в соавторстве с Жоржем Журибедой были изданы «Рецепты из поваренной книги семейства Пушкиных-Ганнибалов». Вот два рецепта варенья из этой книги, полностью сохранивших стиль начала XIX века и в то же время понятных и в наши дни:

## «ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

Очищенный от семечек, сполосканный, зеленый, неспелый крыжовник, собранный между 10 и 15 июня, сложить в муравленный (*покрытый изнутри муравой – прозрачной глазурью – А. С.*) горшок, перекладывая рядами вишневых листьев и немного щавелем и шпинатом. Залить крепкой водкой, закрыть крышкой, обмазать оную тестом, вставить на несколько часов в печь. На другой день вынуть крыжовник, всыпать в холодную воду со льдом, через час перемешать воду и один раз с ней вскипятить, потом второй раз, потом третий, потом положить ягоды опять в холодную воду со льдом, которую перемешать несколько раз, каждый

раз держа в ней ягоды по четверти часа, потом откинуть ягоды на решето, а когда стечет, разложить на скатерть льняную, а когда обсохнут, свесить на безмене. Каждый фунт ягод требует два фунта сахара и один стакан воды. Сварить сироп из трех четвертей сахару, прокипятить, снять пену и сей горячий сироп влить в ягоды и поставить кипятиться, а как станет кипеть, осыпать остальным сахаром, раза три вскипятить ключом, а потом держать на легком огне, пробуя на вкус. После всего сложить варенье в фунтовые банки и завернуть их вощеною бумагою, а сверху пузырем обвязать. Варенье сие почитается отличным и самым наилучшим из деревенских припасов.

## **ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ**

Прежде всего нужно очистить плоды от корки, порезать их дольками и дольки сбрызнуть водой, подкисленной лимоном, али чем другим, а после залить кочаны холодной водой и хорошо их сварить, затем отцедить воду и сей водой (отваром) кипящей залить дольки айвы. И так делать несколько раз, лучше всего два или три, а на третий раз с отвара и сахара или меда сварить сироп, с употреблением на фунт айвы фунт сахара, после чего залить сиропом дольки айвы, уже бланшированные, и варить до готовности, пробуя на вкус. А когда варенье станет янтарного цвета – сие означает, что варенье готово и его надо кушать на

здоровье».

А что еще писал Пушкин о Лариных?

*Им квас как воздух был потребен,*

*И за столом у них гостям*

*Носили блюда по чинам*

«Носили блюда по чинам» означало что разным гостям, в зависимости от их статуса, предлагались разные блюда. Например, статским советникам и генералам подавалось фуагра, а коллежским регистраторам и отставным поручикам – тертая редька с хреном. О подобном обычае, восходящим к чванной боярской Руси, Пушкин упоминает и в «Дубровском», где подобным образом потчует гостей своих вельможный хам Троекуров. Но с Троекуровым все ясно – он самодур и, как мы уже сказали, хам. Унизить человека для него нетрудно и даже приятно. Но ведь милые старички Ларины совершенно непохожи на Троекурова. Почему же они придерживаются этого старинного обычая, лишенного демократизма и обидного для многих гостей? Ответ прост – из экономии. Ларины жили небогато и не могли держать обильного щедрого стола, и в то же время не могли позволить себе ударить в грязь лицом перед именитыми гостями.

**«Им квас как воздух был потребен»**

Квас – национальный русский безалкогольный напиток,

приготавливаемый в большинстве случаев из заквашенного ржаного теста или ржаного хлеба с солодом. Особые сорта кваса готовили из меда и фруктов, но самым распространенным был **Ржаной сухарный квас**.

Готовился он так же просто, как и брусничная вода. Давайте попробуем!



### **Ингредиенты:**

*буханка черствого ржаного хлеба или примерно такое же количество черных сухарей, 5 литров воды, 2 столовые ложки меда, стакан сахара, столовая ложка изюма,  $\frac{1}{8}$  палочки дрожжей.*

Возьмем буханку черствого ржаного хлеба или примерно такое же количество черных сухарей, накрошим – наломаем, сложим в большую кастрюлю (подойдет и ведро, только эмалированное!) и зальем пятью литрами кипящей воды. Разумеется, для готовки всегда стоит использовать качественную бутилированную питьевую воду, а не воду из-под крана!

Оставим смесь в покое до тех пор, пока она из горячей не станет теплой, после чего добавим 2 столовые ложки меда, стакан сахара, чуточку изюма (не больше столовой ложки),  $\frac{1}{8}$  палочки предварительно разведенных в теплой воде дрожжей, после чего накроем крышкой и на 2–3 суток поставим в теплое место. Попробуем через 2 суток, и если квас готов, то сразу же процедим через марлю, разольем по бутылкам, закупорим их и охладим, поскольку перебродивший квас невкусен. Если же квас не готов (в прохладную погоду для завершения брожения требуется больше времени), то оставим его еще на сутки.

Кстати, перебродивший, так называемый кислый квас, весьма хорош для приготовления окрошки и ботвиньи.

По желанию можно вместе с медом и сахаром добавлять в квас тертые ягоды (1–2 стакана на 5 литров воды) и (или) малую толику измельченных душистых трав – мелиссы, мяты, душицы.

Не одним лишь «Евгением Онегиным» запомнился нам гурман Пушкин. Широко известно его письмо другу, Сергею Соболевскому, написанное в Михайловском осенью 1826 года.

*«Мой милый Соболевский, я снова в моей избе. Восемь дней был в дороге, сломал два колеса и приехал на перекладных. Дорогою бранил тебя немилосердно, но в доказательство*

*дружбы посылаю тебе мой itinéraire (франц. «путевой дневник» – А. С.) от Москвы до Новгорода. Это будет для тебя инструкция.*

*У Гальяни иль Кольони  
Закажи себе в Твери  
С пармезаном макарони,  
Да яшеницу свари.  
На досуге отобедай  
У Пожарского в Торжке,  
Жареных котлет отведай  
И отправься налегке.*

*Как до Яжельбиц дотащит  
Колымагу мужичок,  
То-то друг мой растарачит  
Сладострастный свой глазок!*

*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 —*

*Яжельбицы первая станция после Валдая. В Валдае спроси, есть ли свежие сельди? если же нет,*

*У податливых крестьянок*

*(Чем и славится Валдай)*

*К чаю накупи баранок*

*И скорее поезжай!».*

Обстоятельная инструкция, ничего не скажешь.

Итальянец Гальяни имел в то время в Твери ресторан при гостинице, которая считалась среди разборчивых состоятельных путешественников наилучшей. Заведение Гальяни дало название Гальяновой улице в Твери. Пушкин часто останавливался у Гальяни. В современной Твери Гальянова улица называется Пушкинской. Если дойти до ее пересечения с бульваром Радищева (бывшая Мироносицкая улица), то можно оказаться у здания, в котором некогда располагалось заведение Гальяни. Здание сохранилось до наших дней. Поистине – никто не забыт, ничто не забыто.

**Макароны по-итальянски** во все времена делались и делаются очень просто – их отваривают в большом количестве подсоленной воды, тщательно следя за тем, чтобы они не стали чересчур мягкими. Готовые макароны приправляют солью, перцем, пряностями, добавляют сливочное или рас-

тительное масло, посыпают тертым сыром «пармезан» или каким другим, смешивают с поджаренным мясным фаршем, поливают соусами. . .

А вот рецепт из «Словаря поваренного, приспешничего, кандиторского и дистиллаторского», написанного в конце XVIII века тульским помещиком и известным в то время гастрономом Василием Левшиным:

### «Макароны жидкие

Возьми полфунта миндаля сладкого, облупи и столки, поливая белком яичным, чтоб миндаль не дал масла; положи в каменную чашу с полфунтом толченого сахару и продолжай толочь с миндалем; прибавь после четыре яичных белка, взбитых в пену; перемешай, выкладывай макароны на писчую бумагу, в грецкий орех величиною; посредине каждого сделай ямку и в оные клади какого ни есть варенья, накрой сверху тем же тестом, запеки по обыкновению.

Потом, если угодно, загласируй».

Вот и настал час венца котлетного искусства, главных котлет отечественной кулинарии и просто праздника какого-то для изголодавшегося гурмана. Настал час **Пожарских котлет**, одного из самых известных, самых легендарных и самых таинственных блюд русской кухни. Тех самых котлет, на которые, согласно преданию, требовалось аж двенадцать

сортос мяса!

Впрочем, в быту процесс приготовления пожарских котлет упрощали. Оно и верно – не у каждой кухарки, не у каждого повара и далеко не в каждом доме одновременно могла оказаться в наличии дюжина сортов мяса. Так, один из рецептов середины XIX века советовал: «Нежирную, хотя бы и старую курицу опалить, выпотрошить, снять с нее кожу, а затем всю мякоть мелко изрубить или пропустить сквозь мясорубку, положить мякоть булки, в молоке размоченную, кусок сливочного масла, протолочь, протереть сквозь редкое сито, посолить, всыпать по желанию чуть-чуть перца или мускатного ореха, для нежности котлет можно вместо молока взять жидких сливок, размешать хорошенько. На мокрой доске сделать котлеты, обвалять их в сухарях, поджарить в масле, на медном сотейнике, на малом огне.

На 9 котлет и на 6 полных тарелок бульона необходима курица весом в 5 фунтов или 2 курицы по 2,5 фунта, 1 стакан молока или сливок, ложка сливочного масла, небольшая булка, 0,5 стакана сухарей,  $\frac{1}{4}$  –  $\frac{1}{3}$  фунта прованского масла. Подавать с соусом из сморчков, с жареными грибами, с соусом из раков, с сушеным зеленым горошком, с соусом из щавеля, с зеленой фасолью и т. д.».

Авторство пожарских котлет спорно, его приписывают разным историческим личностям.

Одни историки утверждают, что название котлет происходит от фамилии князя Пожарского, к которому однажды за-

ехал погостить Великий князь Московский, и хозяин решил угостить гостя и сюзерена телячьими котлетами. Как на грех, под рукой у повара не оказалось телятины, но зато в избытке наличествовали куры. Не долго думая, князь Пожарский велел повару приготовить котлеты из птицы. Повар поднапрягся и... удивил. Да что там удивил, просто сразил наповал! Блюдо настолько понравилось Великому князю Московскому, что он не поленился выведать рецепт, и с тех пор на Руси появились пожарские котлеты. Правда, сведущие люди утверждали, что рубленые котлеты распространились на Руси много позже времен Великого князя Московского, но, согласитесь, легенда вполне красивая и достойная упоминания. Гостеприимный хозяин, изобретательный повар и признательный гость – все, как полагается.

Другие связывают название котлет не с княжеской фамилией, а с фамилией жены хозяина знаменитого в Торжке трактира Дарьи Евдокимовны Пожарской. Кстати говоря, ее портрет работы художника Тимофея Веффа и поныне хранится в музее города Торжка. Искусству приготовления чудесных котлет Дарью Евдокимовну якобы научил не то один из поваров по имени Александр, не то задолжавший за постой и харчи проезжий француз, за неимением денег расплатившийся рецептом дотоле неведомых в России котлет.

Согласно еще одной версии, изобретателем знаменитых котлет была сама Дарья Евдокимовна. Якобы однажды во время путешествия Александра I царская карета сломалась в

маленьком городке Торжке, в котором наиболее приличным трактиром считалось заведение Пожарского.

Император пожелал котлет из телятины, но – по аналогии с самой первой версией – телятины у трактирщика не оказалось. Спасая честь заведения, изобретательная жена трактирщика, Дарья Евдокимовна, приготовила котлеты из курицы, которые настолько понравились государю, что он велел включить их в меню императорской кухни, назвав по фамилии Дарьи – Пожарскими. Счастливый Пожарский заказал себе новую вывеску с гордой надписью «Пожарский, поставщик двора Его Императорского Величества».

Скорее всего, версии, связанные с Дарьей Евдокимовной, наиболее соответствуют истине. В конце концов именно о ее трактире писал Пушкин Соболевскому.

Вот вам осовремененный и упрощенный рецепт **Пожарских котлет**.



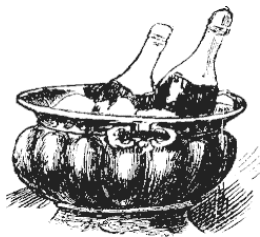
### **Ингредиенты:**

500 г мякоти телятины или мяса домашней птицы,  
примерно  $\frac{1}{5}$  часть батона белого хлеба, 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$

*стакана молока,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, 2 ст. ложки белых панировочных сухарей, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка измельченной свежей зелени укропа и петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.*

Берем мякоть телятины, промываем ее и тщательно очищаем от пленок и сухожилий (можно взять куриное филе без кожи), нарезаем кусочками и дважды пропускаем через мясорубку. Затем добавляем в фарш растертое сливочное масло (2 ст. ложки), яйцо, сливки, соль, перец и хорошенько взбиваем смесь (вручную или при помощи кухонного комбайна). Полученную массу разделяем на небольшие шарики, формуем котлеты, обваливаем их в тертых белых сухарях и недолго (до полуготовности, до получения румяной корочки) обжариваем с двух сторон в разогретом сливочном масле (2 ст. ложки). Затем сковороду с котлетами помещаем на 10 минут в предварительно разогретую до 180 градусов духовку или, накрыв крышкой и добавив четверть стакана воды, столько же времени держим на слабом огне.

Пожарские котлеты можно гарнировать практически чем угодно – жареным или отварным картофелем, картофельным пюре, рисом или гречкой, припущенными овощами, зеленым горошком, квашеной капустой и т. д.



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

О стерляжьей ухе мы уже говорили, но прежде чем перейти к шабли, несколько слов о стерляди: «Каменский прислал мне из Сибири стерлядь в 2 аршина и 2 вершка длины и в 1 пуд 4 фунта веса, – сообщал в 1826 году сенатору Александру Яковлевичу Булгакову его брат Константин, петербургский почт-директор и управляющий почтовым департаментом. – У нас не в чем бы и сварить такого уroda, а как сегодня кстати постный день, то вспомнил, как прежде посылал иногда рыбу покойному Государю для стола, решился и эту поднести Императору, но просил своего князя наперед доложить Его Величеству. Государь принял милостиво, приказал меня благодарить, а рыбу отослал к Нарышкину, что уже и исполнено».

**Шабли** — винодельческий регион и одноименный город в северной Бургундии, давшие название местному белому сухому вину. Для приготовления вина шабли используется исключительно виноград сорта шардоне. Цвет шабли обыч-

но бледно-желтый с едва заметным зеленоватым оттенком. По мнению знатоков, шабли отличает свежесть, легкость, гармоничный цельный вкус и богатство букета. Шабли рекомендуют для морепродуктов, рыбных блюд, фуа-гра, блюд из птицы.

Кстати говоря, к любителям «классического шабли» относит себя Стива Облонский в «Анне Карениной».

Русский поэт Серебряного века Михаил Кузмин начал одно из своих самых знаменитых стихотворений «Любовь этого лета» строчками: *«Где слог найду, чтоб описать прогулку, Шабли во льду, поджаренную булку И вишен спелых сладостный агат?»*.

Другой поэт Серебряного века, Игорь Северянин, в одном из своих сонетов претенциозно воспевал *«с крою паюсною рябчик, кувшин Шабли и стерлядь из Шексны»*.

Помните?

*Ты ласточек рисуешь на меню,  
Взбивая сливки к тертому каштану.  
За это я тебе не изменю  
И никогда любить не перестану.  
Все жирное, что угрожает стану,  
В загоне у тебя. Я не виню,  
Что петуха ты знаешь по Ростану  
И вовсе ты не знаешь про свинью.  
Зато когда твой фаворит – арабчик*

*Подаст с икрою паюсною рябчик,  
Кувшин Шабли и стерлядь из Шексны,  
Пикантно сжав утонченные ноздри,  
Ты вздрогнешь так, что улыбнутся сестры,  
Приняв ту дрожь за веянье весны...*

Поэт-хулиган Владимир Маяковский много позже откликнулся на этот сонет своим знаменитым: «*Ешь ананасы, рябчиков жуй, день твой последний приходит, буржуй...*»

В кухне XIX века рябчики были распространены весьма широко и, собственно говоря, буржуйским деликатесом не считались. Вполне доступная птица, не идущая ни в какое сравнение с теми же устрицами, ананасами и трюфелями. Непонятно, по какой причине Маяковский отправил рябчика на буржуйский стол. У Елены Молоховец можно найти изрядно блюд из рябчиков. Вот, например:



**60. Суп-пюре из рябчиков или фазанов с шампанским**

Сварить бульон, как обыкновенно, из 3 фунтов говядины, 1 фунта телячьих костей и корней; процедить.

2 рябчика, 2 бекаса, 1 фазан или 2 вальдшнепа изжарить в масле, изрубить ножом, истолочь в ступке, прибавить  $\frac{1}{2}$  стакана бульона, протереть сквозь сито, развести бульоном, подогреть, мешая, но чтобы не закипело. Подавая на стол, влить  $\frac{1}{2}$  бутылки шампанского. В суповую миску всыпать немного мускатного цвета и зелени.

Выдать:

3 фунта говядины. 1 фунт костей телячьих. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 10-15 зерен англ. перца. 2-3 шт. лаврового листа. 2 рябчика или 2 бекаса, или 1 фазан, или 2 вальдшнепа. 2 ложки масла.  $\frac{1}{2}$  бутылки шампанского.  $\frac{1}{2}$  чайной ложечки мускатного цвета. Зеленой петрушки и укропа.

К супу этому подаются гренки с сардинками...

Есть и вторые блюда из рябчиков:

## **492. Рябчики под соусом**

3-4 рябчика очистить, сложить в кастрюлю, налить  $1\frac{1}{2}$  или 2 стаканами сметаны, т. е. по 5 ложек на каждую штуку, накрыть плотно крышкой и жарить на самом легком огне. Так приготовленные рябчики чрезвычайно вкусны.

Выдать:

3-4 рябчика.  $1\frac{1}{2}$  или 2 стакана сметаны. Подать к ним какой-нибудь салат.

#### **493. Рябчики по-аматерски**

Взять самых свежих рябчиков, очистить, выпотрошить, нарезать вдоль филеи, наполнить следующим фаршем: штук 5 сардинок, штуки 3 анчоусов, 1 ложку вымытого масла,  $\frac{1}{4}$  французского белого хлеба, английского толченого перца зерен 5, мускатного ореха. Истолочь все это в ступке, протереть сквозь сито, нафаршировать рябчики, обвязать тонкими ломтиками шпика и бумагой, жарить на вертеле или на противне, поливая маслом. Когда будут готовы, снять бумагу и шпик, сложить рябчики на блюдо; подавать лучше не разрезывая их.

Выдать:

6 рябчиков. 5 сардинок. 3 анчоуса. 2 фун-

та шпика.  $\frac{1}{4}$  французского белого хлеба. Английского перца зерен 5. Мускатного ореха. 2-3 ложки масла.

Встречаются и изыски, вроде марешаля из рябчиков. Термином «марешаль» в классической кухне именуется способ приготовления мелких кусочков мяса соте в хлебной крошке и блюда, приготовленные подобным образом. Рыбу а ля марешаль готовят исключительно на пару.



#### **495. Марешаль из рябчиков**

Взять рябчики, снять с каждого по два филея, оставить косточки крылышек по 1-й сустав, потом надрезать филеи вдоль сбоку, нафаршировать, зашить, обвалить в яйце, изжарить во фритюре или обвалить в яйце и сухарях и изжарить на рашпоре.

Фарш следующий: заправить красный соус, а именно:  $\frac{1}{8}$  фунта масла,  $\frac{1}{2}$  стакана муки,

развести  $1\frac{1}{2}$  стаканами бульона, посолить, прокипятить раза два-три, влить рюмку мадеры, положить рубленых сырых шампиньонов штук 6, трюфелей 1-2 штуки, вскипятить раза четыре, остудить, нафаршировать надрезанные филеи.

Сложить на блюдо рябчики, в середину положить следующий рагул: заправить белый соус, а именно:  $\frac{2}{3}$  стакана муки, 2 ложки ракового масла, сделанного из очистков раков, развести 2 стаканами бульона, положить сырых вымытых шампиньонов штук 12, раковых шеек штук 25, прокипятить все это вместе раза два, прибавить 1-2 штуки нашинкованных трюфелей.

Выдать:

3-4 рябчика. 1 яйцо, (5-6 сухарей). (1 фунт фритюра). На красный соус:  $\frac{1}{2}$  стакана муки,  $\frac{1}{8}$  фунта масла. 6 штук свежих шампиньонов. 1-2 штуки трюфелей.

На рагу:

$\frac{2}{3}$  стакана муки. 12 штук шампиньонов. 25 раков. 1-2 штуки трюфелей.  $\frac{1}{4}$  фунта масла, соли.

После сабли нельзя не вспомнить другое известное вино, о котором писали и Александр Пушкин и Александр Блок. Это, как многие читатели уже догадались, **Аи**.

Пушкин признавался в том, что:

*К Аи я больше не способен;  
Аи любовнице подобен  
Блестящей, ветреной, живой,  
И своенравной, и пустой...*

Блок выражался выпренно:

*Я послал тебе черную розу в бокале  
Золотого, как небо, Аи.*

«**Золотое, как небо, Аи**» — является одним из знаменитых шампанских вин, название которого произошло от коммуны Аи, одного из самых известных виноградников Шампани. Аи было положено закусывать свежей клубникой, во все времена года доставляемой из стеклянных теплиц итальянской Пармы.

Помимо изысканных блюд Пушкин любил и простые, исконно русские лакомства, такие, например, как варенец и моченые яблоки. Об этом писали в своих воспоминаниях современники поэта. Доходило до смешного – выпрашивая

у сердитой ключницы моченые яблоки, Пушкин уговаривал ее: «Акулина Памфиловна, полноте, не сердитесь, завтра же вас произведу в попадьи».

Варенец, также именуемый «греческим молоком», дожил до наших дней, правда, нынче он известен под названием «ряженка». Ее легко можно приготовить с использованием термоса. Нужно вскипятить молоко, влить его в предварительно ополоснутый кипятком термос, закрыть термос крышкой и выдержать в нем молоко в течение суток.

В старину же варенец готовили... с серебряной закваской. Да-да, это не ошибка – именно с серебряной закваской. Не верите? Вот рецепт такого варенца, можете попробовать приготовить его самостоятельно.

В бутылку молока надлежит опустить одну серебряную монету или чайную серебряную ложечку, поставить в теплое место на четыре дня, потом взять жидких сливок и на три бутылки их положить почти полстакана этой серебряной закваски (остальную закваску можно хранить на холоде до двух недель), после чего поставить сливки в теплую печь и как можно чаще мешать (можно обойтись плитой и слабым огнем вместо печи, правда вот, мешать придется действительно часто). Через четыре часа варенец должен быть готов; тогда переложить его осторожно в чистую посуду и охладить.

Подавали варенец с сахаром и мелко истолченными и просеянными через сито ржаными сухарями.

Вот еще один старинный рецепт варенца: «Четыре бутыл-

ки цельного молока влить в широкую крынку, поставить в печь перед угольями, чтобы исподволь кипело. Когда образовавшаяся сверху пленка подрумянится, опустить ее ложкою на дно и так поступать с несколькими подобными пенками. Потом отставить, остудить немного, положить  $\frac{1}{2}$  или целый стакан сметаны, поставить в теплое место, чтоб скисло. Затем остудить, подавать с сахаром».

А знаете ли вы, что двести лет назад сливки получали путем выпаривания воды из молока? Для этого молоко наливали в широкую кастрюлю и, не закрывая крышкой, ставили либо на край плиты, либо на одну из полок русской печи, с таким расчетом, чтобы оно нагревалось, но не кипело. Полученное в результате этого процесса загустевшее молоко и называлось сливками. «Густые сливки» состояли преимущественно из пенок.

Петр Бартнев, издатель знаменитого исторического журнала «Русский Архив», писал в своих воспоминаниях: «Маменька вставала несколько позднее всех, и мы дожидались ее появления из спальни в узенькую комнату, где ждал ее самовар и две кастрюли со сливками, одна с пенками, а другая, для младших членов семьи, – пожиже».

У читателей может возникнуть вопрос – в чем состоит разница между солениями, квашениями и мочениями... Не об одном ли и том же процессе, правда под разными именами, идет речь?

Нет – не об одном. Грубо говоря, согласно классификации Вильяма Похлебкина, в солениях концентрация соли в рассолах составляет не менее 6–8 %, в мочениях она гораздо ниже – от 1,5 до 2 %, причем с непременным добавлением не менее 6 % сахара, а в квашениях рассол сам выделяется из овощей, вытягиваемый солью, добавляемой в количестве примерно 3 % от общей массы исходных продуктов.

**Моченые яблоки** хороши в любое время года как в качестве гарнира, так и сами по себе. Основной рецепт заливки таков: на 10 литров воды следует взять <sup>3</sup>

# 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.